



Green Region Urlaub

Gelebte Nachhaltigkeit eines Lebensraums

„Südtirol, der begehrteste nachhaltige Lebensraum Europas“.

Eine starke Ansage. Für die Zukunft? Für das Hier und Jetzt? Die Haltung eines ganzen Landes für das Land und dessen Bevölkerung, die jeden Tag aufs Neue erarbeitet wird.

Wer wünscht sich im Urlaub nicht eine intakte Natur, gute Luft, herrliche Landschaft und tolle Unterkünfte mit Rund-um-Total-Erholungswert inklusive? Dafür bedarf es aber einer besonderen Einstellung seitens des Gastes, des Gastgebers und der Urlaubsdestination. Und die heißt: Nachhaltigkeit.

Alle Aspekte des nachhaltigen Tourismus in Südtirol werden vom Observatorium STOT (Sustainable Tourism Observatory South Tyrol) innerhalb der Eurac Research in Bozen und mit Unterstützung der UNWTO INSTO (World Tourism Organization International Network of Sustainable Tourism Observatories) erforscht und analysiert.

Ein nachhaltiger Urlaub fängt in Südtirol bereits bei der nachhaltigen Anreise an: Entspannt und erholt mit dem Zug oder mit dem Bus. Ab Bus- oder Bahnhof geht es weiter bis in die gewählte Unterkunft mit Südtirol Transfer und Book your shuttle.

Ganz Südtirol ohne Auto bereisen und entdecken? Dank der Mobilcard und der lokalen Gästekarten kann man Bahnen, Seilbahnen und Busse benutzen. Die bikemobil Card ermöglicht die Kombination Bus+Bahn+Fahrradverleih, während die museumobil Card den Besuch von Museen ermöglicht. Aktuelle Fahrpläne sind jederzeit online bereit.

Ab diesem Jahr wird auch ein Electric Airport Shuttle Service angeboten, der die Gäste vom Flughafen Bozen in die Ferienregion Kronplatz und zurück bringt.

Natürlich sanften Urlaub bietet das Netzwerk der „Alpine Pearls“, dem in Südtirol die Orte Moos im Passeiertal, Ratschings und Villnöss angehören. Einen ebenso nachhaltigen Urlaub erlebt man in den „Bergsteigerdörfern“, Matsch im Vinschgau und Longiarü im Gadertal, ebenso in den zwei Wanderdörfern Truden und Altrei.

Dann geht es um die geeignete Unterkunft, das umweltfreundliche Urlaubsdomizil. Die Qual der Wahl ist hier groß:

- 8 zertifizierte Biohotels: Aqua Bad Cortina in St. Vigil in Enneberg, Blasla Hof in Gsies, Bio- und Bikehotel Steineggerhof in Steinegg, Landhotel Anna & Reiterhof Vill in Schlanders, Tauber's Bio- Wander-Vitalhotel in St. Sigmund, Pennhof in Barbian, Biorefugium Theiner's Garten in Gargazon und Biohotel Panorama in Mals.

- 28 Gastgeber der Vitalpina Hotels Südtirol sind sich einig: „Wir sind überzeugt nachhaltig!“, denn sie „vermeiden Müllberge, kaufen lieber lokal als international, schonen Ressourcen, schützen die Umwelt, ermöglichen autofreien Urlaub und bieten genussvolle Produkte aus Hof und Garten“. Außerdem, haben die Vitalpina Hotels entschlossen, alle gemeinsam 2021 dem Klimaneutralitätsbündnis beizutreten. Sie sind somit die erste Hotelkooperation, die sich verpflichtet, den eigenen CO2-Fußabdruck berechnen zu lassen und möglichst klimaneutral zu werden.
- Ecolabel ist die seit 1992 bestehende Europäische Zertifizierung für Nachhaltigkeit. In Südtirol haben 6 Hotels die Ecolabel-Kriterien erfüllt: Vitalpina Hotel Icaro auf der Seiser Alm, Hotel Kreuzbergpass in Sexten, Vitalpina Hotel Dosses in St. Christina/Gröden, Hotel Bergschlössl in Lüssen, Hotel Tratterhof in Meransen und Familienalm Taser in Schenna.
- Von den 1.624 Roter Hahn Bauernhöfen, die Urlaub auf dem Bauernhof anbieten, haben 110 eine eigene biologische Landwirtschaft.
- 16 Hotels, Residences und Bauernhöfe sind als „KlimaHotel“ von der Agentur für Energie Südtirol - KlimaHaus für die besonders nachhaltige Bauweise ausgezeichnet worden: Vigilius Mountain Resort (einziges Hotel in Italien und eines von drei in Europa mit Earth Check Label in Gold 2021 ausgezeichnet) am Vigljoch/Lana, Hotel Gitschberg in Meransen, Sandwiesenhof in Gargazon, Naturhotel Miraval in Abtei/Alta Badia, Cirna Gentle Luxury Lodges in Naturns, Residence Nives in Brixen, Zallinger auf der Seiser Alm, San Luis Retreat Hotel & Lodges in Hafling, Refugium Theiner's Garten in Gargazon, Adler Lodge Alpe auf der Seiser Alm, Mountain Design Hotel EdenSelva in Wolkenstein, Kiendlhof in Meran, Cyprianerhof Dolomit Resort in Tiers am Rosengarten, Kräuterhotel Zischghof in Obereggen, Joas Natur Hotel B&B in Innichen, Larix Lodges in La Villa/Alta Badia.
- Im Nationalpark Stilfserjoch gibt es nicht nur streng geschützte Gebiete. Hier leben, arbeiten und wirtschaften Menschen. Besonders wichtig ist dabei, dass alle Aktivitäten im Einklang mit der Natur geschehen. Deshalb wurde die Initiative „Touristische und landwirtschaftliche Entwicklung im Nationalpark Stilfserjoch“ ins Leben gerufen. 11 Betriebe (Hotels, Residence und Urlaub auf dem Bauernhof) in den Ortschaften Martell, Suldén und Prad am Stilfserjoch haben die Auszeichnung erhalten.
- Auch einige Betriebe sind GSTC (Global Sustainable Tourism Council) zertifiziert, wie z.B.: Berghotel in Sexten, Naturhotel Leitlhof in Innichen, Hotel Union in Toblach, Vigilius Mountain Resort am Vigljoch/Lana, Hotel Pfösl in Deutschnofen, My Excelsior Dolomites Life Resort in St. Vigil in Enneberg.
- Nicht nur Beherbergungsbetriebe, sondern auch ganze Tourismusdestinationen haben die GSTC-Zertifizierung erhalten: Eggental, Alta Badia und St. Vigil in Enneberg, eine der ersten Destinationen der Welt, die nach den GSTC-Standards zertifiziert wurde.
- Wiedereröffnet hat in Kaltern das rollstuhlgerechte Inklusions-Hotel Masatsch mit Restaurant

Was ein feiner und erlebnisreicher Urlaub ist, sollte auch etwas bieten: Relax, Aktivitäten, Genuss, Erlebnisse usw.

- Südtirols Bäuerinnen haben viel zu erzählen und geben ihre Erfahrungen auch gerne weiter: Koch- und Backkurse, Hof- und Gartenführungen, Handarbeits- und Dekorationskurse
- Die sicherlich nachhaltigste Art Südtirol zu erleben ist das Wandern: Über 16.000 Kilometer markierte, naturbelassene Wanderwege, darunter Familienwanderungen, Themenwege, Fernwanderwege, Höhenwege usw. Und im Winter mit Schneeschuhen entlang der Winterwanderwege.
- Schneller voran kommt man mit dem Rad oder MTB: Talradwege, Trailparks uvm. Rad-Urlauber finden unter den 31 BikeHotels Südtirol die richtige Unterkunft.
- Ganz andere Perspektiven erhält man, wenn man Südtirol auf dem Rücken eines Pferdes erkundet.
- Ein umfangreiches Wander- und Erlebnisprogramm bieten die 7 Naturparks Südtirols und bei der Nationalpark Stilfserjoch. Die Natur erleben und verstehen, das können nicht nur Experten, sondern auch Kinder, die sich als Junior Ranger in den Naturparks der Dolomiten ausbilden lassen.

Genussvolle Momente während einer Wanderung am Berg oder abends beim Sonnenuntergang. Warum auch nicht mitten im Wald? Oder vielleicht sogar Sterne-Gastronomie? Nachhaltigkeit geht auch durch den Magen, wenn es um Regionalität, Saisonalität und besondere, lokale Produkte geht.

- Den „Grünen Michelin-Stern“ erhalten 2023 in Südtirol gleich 5 Restaurants, bzw. eine Köchin und vier Köche für ihre nachhaltige Küche: Norbert Niederkofler, Restaurant St. Hubertus (St. Kassian/Alta Badia) Heinrich Schneider, Restaurant Terra (Sarnthein), Stephan Zippl, Restaurant 1908 (Oberbozen/Ritten), Johannes Lerchner, Restaurant Lerchner's in Runggen (St. Lorenzen), Maria Lutz, Landgasthof zum Hirschen (Jenesien).
- An vorderste Stelle steht das Projekt „Cook the mountain“ des einzigen 3-Sterne- und bestätigter „Grüner Michelin-Stern-Koch“ Norbert Niederkofler in seinem Bergrestaurant AlpINN am Kronplatz und im Sterne-Restaurant St. Hubertus in St. Kassian/Alta Badia.
- Ganz dem Wald und der Natur widmet sich die Küche des Sterne-Kochs Theodor Falser (Johannesstube in Welschnofen) mit dem Projekt „Taste Nature“. Im Vordergrund steht das Zusammenspiel zwischen den Produkten des Permakultur-Junglandwirtes Michael Pfeifer (Eisathhof in Deutschnofen), den Produkten des umliegenden Waldes und den althergebrachten, natürlichen Verarbeitungsmethoden.
- Um neuartige Verarbeitungs- und Konservierungsmethoden sowie die Müllvermeidung und viele andere Aspekte der Nachhaltigkeit geht es auch im Projekt „LaFuGa“ (Laboratory for Future Gastronomy) im Bad Schörgau im Sarntal. Gregor Wenter und der Chef Mattia Baroni widmen sich der Erforschung von neuen Genüssen.
- Traditioneller ist der Genuss bei den 29 Südtiroler Gasthäusern, die auf Ur-

sprünglichkeit und Bodenständigkeit setzen. Hochwertige, einheimische und saisonale Produkte werden nach alten Rezepten zu doch auch kreativen Speisen verarbeitet.

- 8 Gasthäuser gehören in Südtirol zum Kreis der „Locande Slow Food“, dem Förderkreis für kleine und fast vergessene Landwirtschaftsprodukte und -modelle: Pitzock in Villnöss, Kürbishof in Altrei, Lamm Mitterwirt in St. Martin in Passeier, Durnwald in Pichl/Gsiesertal, Waldruhe in Sexten, Alter Fausthof in Völs am Schlern, Oberraut in Percha und Lerchner's in Runggen.

ALTRI LINK



Facebook: <http://www.facebook.com/altoadige.suedtirol> @altoadige.suedtirol #Suedtirol #AltoAdige



Instagram: www.instagram.com/visitsouthtyrol @visitsouthtyrol #Suedtirol #AltoAdige



Twitter: http://www.twitter.com/altoadige_info @altoadige_info #Suedtirol #AltoAdige

CONTATTO DI RIFERIMENTO

Dagmar Kofler

IDM Südtirol - Alto Adige

dagmar.kofler@idm-suedtirol.com

suedtirol.info/it