fafga 2008

Das Messemagazin

Oktober 2008

+++ wichtige Info +++ wichtige Info +++ wichtige Info +++
wichtige Info +++ wichtige Info +++ wichtige Info +++

Zwischen Genuss und Verführung

Alles aus einem Turm.
Konzeption, Redaktion,
Layout, Druck.

Ablinger.Garber Partner in Media Solutions.
6060 Hall i. T., Austria, Medienturm, www.ablinger-garber.at

Walter Garber/Ablinger.Garber mit Messedirektor Georg Lamp

fafga heute – top-aktuelle Information

Schon zum zweiten Mal war die „fafga heute“ fixer Bestandteil der bedeutendsten Fachmesse Westösterreichs für Gastronomie und Tourismus. In komprimierter Weise wurde täglich Interessantes von der Messe berichtet.

Als Partner der Messe Innsbruck sorgte der Haller Verlag Ablinger & Garber auch diesmal dafür, dass die «fafga heute» nicht nur vor Ort aktuell recherchiert, sondern auch am selben Tag noch gedruckt und rechtzeitig im Messegelände an die Aussteller und Besucher verteilt wurde. „Hier auf der fafga hatten wir die Gelegenheit, unsere Fähigkeiten als Komplettanbieter bestens beweisen zu können“, zieht Verlagschef Walter Garber ein äußerst positives Resüme.

„Attraktiv dargebotene Informationen stellen in unserer Zeit ein immer wichtigeres Instrument der Kundenbetreuung dar“, zollt auch Messechef Georg Lamp dem Haller Unternehmen großes Lob für die geleistete Arbeit und professionelle Umsetzung.

Inhalt

Eröffnung	**5**
Verführerische Genüsse	**6**
Weltkochpräsident Gudmundsson	7
FHE-Franke	8
Tourismuswirtschaft	**9**
Future Hotel	10
Exquisite Weine	11
Edle Schokoladen	11
Schulrestaurant „Berggast“	**12, 13**
Big Cooking Contest	**14, 15**
Zillertalmilch, Tirol Milch	17
Zillertal Bier	18
Interalpin	**19**
Kreativer Tischschmuck	**20**
METOS Österreich	22
fafga ProFashional	23
Holly	26
Kaiser Bierzapfwettbewerb	27
Neurauter frisch	28
fafgablitz 08	**29 bis 31**

ABLINGER.GARBER
MEDIENTURM HALL IN TIROL

messe innsbruck

IMPRESSUM: MEDIENINHABER, REDAKTION UND HERAUSGEBER: Verlag Ablinger.Garber GmbH, Medienturm Hall in Tirol, Tel. +43.5223.513-0, verlag@ablinger-garber.at, www.ablinger-garber.at. GESCHÄFTSFÜHRUNG: Walter Garber. LEITUNG REDAKTION: Walter Wurzer. PR-BERATUNG: Brigitta Hochfilzer. FOTOS: fafga (Titelseite), Brigitta Hochfilzer, Peter Zimmermann, Walter Wurzer. HERSTELLEr: Ablinger.Garber, Medienturm Hall in Tirol.

Viel Lob für die fafga ´08 führt in die Zukunft

Die fafga ´08 ist kürzlich zu Ende gegangen und nach einer ersten erfreulichen Zwischenbilanz am letzten Messetag blickt Congress- und Messedirektor Georg Lamp noch einmal zurück auf die fafga ´08 und nimmt zu aktuellen Zukunftsthemen Stellung.

Waren Sie mit dem Verlauf der fafga ´08 zufrieden?

Ja. Man konnte einen deutlichen Aufwärtstrend feststellen. Es waren dieses Jahr wieder mehr Besucher auf der fafga, es gab mehr zufriedene Aussteller und es waren vor allem merkliche Verbesserungen im Angebot festzustellen. Vor allem die Sonderausstellungen und die besonderen Aktivitäten wurden sehr gelobt, dazu zählen die Seminare und vor allem jene Bereiche, in denen die Lehrlinge mit eingebunden wurden, wie z.B. im Restaurant in Halle 2a. Aber auch der Dekorationswettbewerb „Der gedeckte Tisch“ und die erstmals gezeigte Modeschau, mit einem bunten Mix an aktueller Berufsbekleidung, wurden sehr gut angenommen. Darüber hinaus haben die Besucher die Aktivitäten der einzelnen Aussteller sehr goutiert, ebenso wie die Lounge und die fafga-Party, wo die Abende entsprechenden Ausklang fanden.

Messedirektor Georg Lamp zieht eine erfreuliche Bilanz.

Welche fafga-Themen sind zukunftsträchtig?

Wir haben festgestellt, dass vor allem das Thema „Interalpin meets fafga“ sehr gut angekommen ist. Die Einbindung anderer Wirtschaftszweige, die aber peripher sehr wohl mit Gastronomie und Hotellerie zu tun haben, scheint erfolgreich. Bei dieser Veranstaltung wurde ein sehr hochkarätiges Publikum gesichtet und die Referenten wurden als sehr hochklassig bewertet. Solche Synergieeffekte sollte man in Zukunft noch verstärkt nützen. Das ÖHV-Seminar „future hotel“ war ebenfalls eine wertvolle Bereicherung des Angebotes. Über 140 Teilnehmer sind der Beweis dafür. In den Bereichen, wo wir in Tirol wirklich Marktführer sind, werden wir uns in Zukunft verstärken.

Die Messe Innsbruck wird massiv umgebaut. Findet die fafga auch nächstes Jahr statt?

Die fafga wird es immer geben, auch nächstes Jahr, wenn auch noch nicht in den neuen Hallen. Wir haben vor, nach der Frühjahrsmesse 2009 mit dem Bau zu beginnen, aber das Messegeschehen nicht zu unterbrechen. Wir planen in verschiedenen Baustufen zu arbeiten, sodass der Messebetrieb auf jeden Fall ungestört weitergeführt werden kann.

Hat sich der Termin der fafga bewährt? Manche Aussteller würden einen späteren Termin bevorzugen.

Der Herbsttermin hat sich bewährt, dennoch sind wir im Moment am Überlegen, einen Termintausch mit der Herbstmesse vorzunehmen. Die Problematik dabei ist jedoch, dass wir speziell auf die Termine der umliegenden Messen Rücksicht nehmen müssen und nicht ganz alleine agieren können. Wir müssen Überschneidungen vermeiden, die Aussteller daran hindern könnten, bei uns auszustellen. Eine endgültige Entscheidung fällt sehr bald, die anstehenden Messekalender lassen uns nicht viel Zeit.

Welche Ziele verfolgt die fafga für die Zukunft?

Die merkbare Aufbruchstimmung muss man nützen. Wir sind bereit, noch weitere Initiativen zu setzen und zu unterstützen, um die fafga noch attraktiver zu machen.In diesem Zusammenhang sei erwähnt, dass wir uns über ein Dankschreiben des Verbandes der Köche Österreich, Sektion Tirol, mit Weltbundpräsident Gissur Gudmundsson an der Spitze, besonders gefreut haben, das uns genau diese Attraktivität und Qualität bestätigt.

Welche Bedeutung spielen für Sie die Besucherzahlen?

Wir hatten heuer 14.000 Besucher. Besucherzahlen sind jedoch nicht das entscheidende Kriterium. Wichtig ist die Qualität der Besucher. Diese ist auch für die Zufriedenheit der Aussteller maßgeblich. Es ist nicht entscheidend, ob wir die Besucherzahlen jedes Jahr steigern, es ist maßgebend, dass wir die richtigen Leute auf die fafga bringen. Leute, die sich nicht nur unterhalten wollen, sondern auch Umsätze machen.

Wie wichtig ist dann der Unterhaltungswert?

Unterhaltung hängt mit Kommunikation zusammen. Kommunizieren ist das Wichtigste auf der Welt, weil sich die Leute auch beruflich austauschen können. Daher glaube ich, dass der Ansatz, auf der fafga möglichst viel Atmosphäre, Gemütlichkeit und Unterhaltung zu bieten, die beste Basis für gute Kommunikation ist, die letztlich auch den Besuchern und Ausstellern nützt.

Wir danken für das Gespräch.

14.000 Besucher wurden an den vier Messetagen der fafga ´08 gezählt.
Die fafga ´08 gibt es auch im Internet unter www.fafga.at.

LR Patrizia Zoller-Frischauf, Messechef Georg Lamp, Wirtschaftkammerpräsident Dr. Jürgen Bodenseer mit Bürgermeisterin Hilde Zach.

Drehscheibe für Kommunikation

Groß war der Andrang in der Lounge in der Halle 2a anlässlich der Eröffnung der fafga 2008 durch LR Patrizia Zoller-Frischauf.

Die bedeutendste Fachmesse Westösterreichs für Gastronomie und Tourismus präsentierte sich einmal mehr als dynamischer Treffpunkt, der die künftigen Trends schon lange Zeit voraus vorstellt. Auf einer Gesamtfläche von 22.000 m² zeigten mehr als 250 Aussteller vom 14. bis 17. September ihre Produkte. Rund 14.000 Besucher aus Westösterreich, Südtirol, Bayern und der Ostschweiz waren gekommen.

In einem völlig neuen Rahmen in der Lounge von „mg-interior" fanden sich zahlreiche Vertreter aus Politik und Wirtschaft, wie Innsbrucks Bürgermeisterin Hilde Zach und Vizebürgermeister Dr. Christoph Platzgummer, Tirols Tourismussprecher NR Franz Hörl, NR Karin Hackl, LAbg. Gebi Mair ein. Aber auch die Tiroler Hotellerie und Gastronomie waren bestens vertreten, Parade-Hotelier Adi Werner etwa ließ es sich nicht nehmen, persönlich vorbeizuschauen.

Visitenkarte des Landes

„Die Freizeitwirtschaft in unserem Land stellt einen Faktor dar, von dem viele Branchen profitieren", betonte Präsident Jürgen Bodenseer gleich zu Beginn seiner Rede. Die Tourismus- und Gastronomiebranche dürfe auf keinen Fall unterschätzt werden, da sehr viele daran partizipierten. Dabei bleiben 90 Prozent des hier gemachten Umsatzes in der Region, und zwar innerhalb von 30 Kilometern. „Aber nur 20 % fließen direkt in die Hotellerie", verweist

» Saisonnierslösung muss her «
Dr. Jürgen Bodenseer

Dr. Bodenseer. Neben dem Handel und der Gastronomie mit je 30 Prozent profitiert auch das Transportwesen (10 %) davon. Immer wichtiger werde auch die Rolle als Arbeitgeber, welche der Tourismusbranche in Tirol zukommt. „Das Klischee des gierigen Ausbeuters, das hier immer wieder strapaziert wird, ist jedoch völlig falsch", weist der Tiroler Wirtschaftskammerpräsident derartige Vorwürfe vehement zurück. Derartige Aussagen dürften eigentlich nicht Bestandteil der Kultur der Sozialpartner sein. „Es ist einfach nicht wahr, dass diese Branche so schlechte Löhne bezahlt", so der Präsident.

Dies würde auch eine Umfrage unter Angestellten und Mitarbeitern in der Tourismusbranche bestätigen, die besagt, dass von fünf Leuten vier wieder dieselbe Berufswahl treffen würden. „Da kann man dann schlecht von Ausbeuterei sprechen", sieht dies Bodenseer vielmehr als einen Beweis für die Qualität der Branche. Nach wie vor unbefriedigend sei jedoch die immer noch bestehende Bettelei um Saisonniers. „Der Markt muss sofort für Arbeitskräfte und Fachleute aus den neuen EU-Ländern geöffnet werden", verlangt Jürgen Bodenseer eine rasche politische Lösung.

Dieser Kniefall vor den Behörden müsse endlich der Vergangenheit angehören. Wenn man nachweislich über längere Zeit am heimischen Markt vergebens nach Arbeitskräften gesucht hätte, dann müsse ein Recht auf Anstellung eines Saisonniers bestehen. Wichtig sei aber auch, die fafga

» Image der Branche steigt «
Bügermeisterin Hilde Zach

nicht nur als attraktive Leistungsschau mit zukunftsweisenden Trends, neuen Themen und neuen Events zu positionieren, sondern mit Kongressen und Fachdiskussionen zu verbinden, um ein noch breiteres Spektrum anbieten zu können. „Hier ist auch die Mitarbeit durch die Tirol Werbung, die Universitäten und Fachhochschulen vonnöten", verlangt Bodenseer einen breiten Brückenschlag.

Mehrwert gegeben

„Es freut mich, dass die „come Innsbruck" als bedeutender Wirtschaftsbetrieb

» Bester Sommerstart seit 1995 «
LR Patrizia Zoller-Frischauf

in der Stadt die Tourismusbranche wieder beherbergen darf", unterstreicht auch Innsbrucks Bürgermeisterin Hilde Zach die Bedeutung der fafga 08 als Fachmesse. Denn wer sei berufener über den Tourismus zu sprechen als ein Land, das sich schon seit Jahrzehnten auf diesem Gebiet so erfolgreich behauptet. „Der Rechenstift allein darf aber dabei nicht das einzige Kriterium sein", sieht Zach die Stärke der Tiroler Touristiker auch in deren Innovationsfreude und dem Mut, stets nach vorne

weiter auf Seite 6

zu schauen. Dabei sei aber eine kritische Auseinandersetzung mit dem eingeschlagenen Weg immer wichtig. Denn vieles in der Landeshauptstadt, das den Menschen zugute kommt, würde man dem Tourismus verdanken. Ein wesentlicher Schwerpunkt sei nach wie vor die Ausbildung. Lange Zeit sei die Branche in Verruf gewesen, doch nun würden Kochshows boomen und es gelte als schick, miteinander zu kochen. „Das Image der Branche steigt“, so die Innsbrucker Bürgermeisterin und gerade in der Zukunft würden solche „weiche“ Faktoren eine immer größere Rolle spielen. Wichtig sei jedoch auch die Menschlichkeit im Umgang mit den Gästen, denn mit einer rein gespielten „Gastfreundschaft“ könne man schlecht punkten. Die Gäste würden dies sofort bemerken.

Tirol ist Tourismusweltmeister

Mit beachtlichen Zahlen konnte Landesrätin Patrizia Zoller-Frischauf in ihrer Eröffnungsrede aufwarten. Mit 42 Millionen Nächtigungen sei der Tiroler Tourismus erneut eine Erfolgsgeschichte. Damit liege man bei 60 Nächtigungen pro Einwohner, Gesamtösterreich komme hingegen auf 16, Frankreich auf 4 Nächtigungen. „Es war dies der beste Sommerstart seit 1995 mit einem klaren Plus“, freut sich die Tiroler Landesrätin. So konnten etwa im Juli des Jahres 340.000 zusätzliche Gäste beherbergt werden. Aber auch bei der Euro 08, dem weltweit drittgrößten Sportevent, habe sich Tirol als perfekter Gastgeber präsentieren können, wobei 440.000 Besucher nach Innsbruck gekommen waren und 120.000 Fans die Spiele in den diversen Public Viewings in ganz Tirol verfolgt hätten. Besonders erfreulich sei auch der Andrang aus Russland gewesen. Derzeit arbeiten rund 40.000 Mitarbeiter im Tourismus in Tirol, davon 13.000 Lehrlinge.

„Wir bilden österreichweit die meisten Lehrlinge aus“, unterstreicht Zoller-Frischauf, „und unterrichten 1700 Schüler in den verschiedenen Tourismusschulen.“ Dies sei ein Garant für die hohe Qualität in der Ausbildung. Gerade deshalb käme auch der fafga ein derart hoher Stellenwert zu, denn sie bilde die ideale Plattform, um neue Trends aufzuzeigen, aber auch wichtige Anliegen an die Politik zu formulieren oder Lobbying zu betreiben. „Als Tourismusland Nummer 1 braucht Tirol eine solche Plattform“, betont LR Zoller-Frischauf, aber alle müssten geschlossen dahinter stehen, um den Erfolg zu garantieren.

Verführerische Genüsse für alle Sinne

Westösterreichs größte und vielfältigste Wine & Spirits-Degustationslounge bietet die fafga 08.

v.l. Präsident Norbert Waldnig (li.) und Vorstand Bruno Resi vom Tiroler Sommelierverein beim Degustieren in charmanter Gesellschaft.

Auf dieser Fachmesse stehen über 300 verschiedene Weine und Spirituosen aus aller Welt auf rund 800 m² zur Eigenverkostung zur Verfügung. Geführte Degustationen, Fachvorträge, Thementage und vieles mehr bilden ein informatives Rahmenprogramm.

Betreut wird die Degustationslounge vom Tiroler Sommelierverein, der auch zur Organisation namhaft beigetragen hat. Präsident Norbert Waldnig, Ehrenpräsident Egon Mark und Vorstandsmitglied Bruno Resi möchten dabei nicht nur bestehende Genüsse weiter verfeinern, sondern den Gast auch mit neuen, noch unbekannten Aromen vertraut machen. „In ungezwungener Atmosphäre kann man hier ganz spontan etwas Neues entdecken“, freute sich Präsident Norbert Waldnig über zahlreichen Besuch.

Sinnliche Genüsse

Im unmittelbaren Nahbereich der Weine und Spirituosen wurden aber auch Verkostungen heimischer Käse- und Schokoladespezialitäten angeboten. Tiroler Sennereien präsentierten ihre breite Produktpalette und die „Tiroler Edle“ entführte in eine „Schokoladewelt“ mit handgefertigten Kompositionen aus heimischen Naturprodukten und edlen Couvertures.

Wenn edle Weine und Spirituosen, exquisite Schokoladen und Käsespezialitäten gemeinsam präsentiert werden, erwartet den Gast ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis mit einer reichhaltigen Vielfalt an harmonischen Kombinationsmöglichkeiten. „Wer mit wem besonders gut kann und wie die einzelnen Varianten schmecken, dieses Geheimnis wurde auf der fafga gelüftet und garantiert für so manchen Aha-Effekt“, verspricht der Sommerlier Waldnig ganz besondere lukullische Erfahrungen.

Informationsveranstaltungen

Zusätzlich wurde an drei Messetagen ein dichtes Informationsangebot zu Schwerpunktthemen angeboten. Vorträge von namhaften Experten fanden jeweils am Vormittag und am Nachmittag auf der Bühne in Halle 2a statt. Alle Referenten standen im Anschluss für Fragen und Informationen zur Verfügung. Ganz besonders interessant versprach der letzte Tag zu werden, hier führte Norbert Waldnig in die Kunst des „Emotionalen Verkaufens“ ein.

Weltkochpräsident von Nachwuchs begeistert

Gissur Gudmundsson, der neugewählte Präsident des Weltverbandes der Köche (WACS), beobachtete vier Tage lang den Tiroler Kochnachwuchs – und schrieb einen Dankbrief

Dem isländischen Starkoch ist vor allem die Förderung des Nachwuchses eine Herzensangelegenheit. „Die Ausbildung der jungen Mitarbeiter bildet die Basis unseres Berufstandes“, so Gudmundsson. Dies gelte vor allem für die neuen Mitgliedsländer des Verbandes. Er komme gerade aus Kasachstan und habe mit großer Freude sehen können, dass auch in diesen Ländern viel Wert auf die Jugend gelegt wird. Dies sei auch einer der Gründe gewesen, warum er nach Innsbruck gekommen sei. „Ich haber hier ein sehr hohes Niveau gesehen“, streut der Präsident Rosen. Vor allem die Tatsache, innerhalb von 30 Minuten unter stressigen Bedingungen ein Menü zuzubereiten, verlange von den Nachwuchskräften alles ab. „Alle Teilnehmer haben etwas sehr Besonderes“, ist Gudmundsson voll des Lobes.

Aber auch die Messe selbst gefiel ihm sehr, vor allem die Übersichtlichkeit habe ihn beeindruckt. „Ich habe sogar ein Abendessen mit Prinz Frederik von Dänemark abgesagt, damit ich zu dieser Veranstaltung kommen kann“, unterstreicht Gudmundsson.

v.l. Dr. Siegfried Schaber/Ehrenpräsident des Verbandes der Köche Deutschlands, Gissur Gudmundsson/Präsident des Weltverbandes der Köche (WACS), Josef Fankhauser/Präsident des Tiroler Kochverbandes.

Verband der Österreichischen Köche bedankt sich im Namen von Gudmundsson

Wir, der Verband der Köche Österreichs, Sektion Tirol, mit der Weltorganisation der Köche, vertreten in 75 Ländern der Welt mit 8 Millionen Mitgliedern, allen voran Weltbundpräsident Gissur Gudmundsson, möchten uns bedanken.

Gissur Gudmundsson war alle vier Tage beim Wettbewerb anwesend. Er hat sogar eine Einladung zum Essen im Königshaus absagt, damit er in Innsbruck sein konnte. Und er war froh, das er sich für Innsbruck entschieden hat. Er sagte, was hier auf der Messe auch außer dem Kochwettbewerb geboten wurde, sei hervorragend. Er hat viele Messen gesehen, aber so klein und gediegen, so dass man mit Ruhe die hohe Qualität der Produkte anschauen kann, findet er toll.

Hier ist Klasse vor Masse gegeben. Super fand er auch das Schulrestaurant, das von der Tiroler Fachberufsschule für Tourismus Absam sehr gut geführt wurde und dem Nachwuchs die Möglichkeit gegeben wird, zu zeigen, was sie können. Derartiges habe er auf seinen zahlreichen Reisen auf der ganzen Welt noch nie gesehen, beeindruckend war die Leistung des gesamten Teams. Er möchte Ihnen und der Messeleitung dazu herzlich gratulieren, und bitten, so weiterzumachen. Eine tolle Leistung.

Wir, die Sektion Tirol, möchten uns diesen Worten ebenfalls anschließen und uns bedanken, dass wir die Möglichkeit und Unterstützung von Ihnen bekommen haben. Wir hoffen, auch nächstes Jahr wieder diese Möglichkeit zu haben. Gissur Gudmundsson wird Innsbruck und Tirol als großen Förderer für den Koch- und Kellnernachwuchs weltweit der Fachwelt präsentieren und als Beispiel, wie es gemacht werden sollte, vorstellen. Und wir glauben, eine schönere Werbung für unser kleines Land kann es nicht geben.

FHE-Lounge: Fafga-Besucher erlebten Gastronomie in Vollendung.

Foto: Die Fotografen

FHE Franke – Gastronomie in Vollendung

Vor 20 Jahren begann der Großküchenspezialist FHE FRANKE qualitativ hochwertigste Küchenlösungen für die Gastronomie und Hotellerie zu planen, entwickeln und umzusetzen.

Das ist auch heute noch das Kerngeschäft, wobei Individuallösungen angeboten werden. Verkauft werden nicht Produkte, sondern Know-how und Kompetenz.

„Alles aus einer Hand", nennt Geschäftsführer Wofgang Isenberg kurz und bündig das Motto. Damit ist sichergestellt, dass jeder Kunde – so individuell dieser auch ist – wirklich das bekommt, was ihn in seiner täglichen Arbeit erstklassig unterstützt: eine perfekte Planung, Qualität in der Verarbeitung und Präzision in der Umsetzung.

Komplettanbieter

Ob Herd, Grillplatte oder Combi-Dämpfer – jedes einzelne Gerät von FHE entspricht dem höchsten Stand der Küchentechnologie. Aber auch außerhalb der Küche punktet FHE mit intelligenten Lösungen für die Gastronomie und Hotellerie. Bar- und Schankanlagen, eine große Auswahl an Kaffeemaschinen, Vitrinen, Frische-Inseln und Kältetechnik: Gemeinsam mit ausgewählten Qualitätspartnern bietet FHE als organisatorische Schnittstelle auch komplexe Gesamt-Konzepte aus einer Hand an. Alle Leistungen greifen perfekt ineinander und werden bis ins kleinste Detail aufeinander abgestimmt – ein zusätzlicher Mehrwert, den sich auch Architekten und Planer bei Ausschreibungen, Planungen und Umsetzungen zunutze machen.

Die Referenzliste der 20-jährigen Unternehmens-Erfolgsgeschichte liest sich im Jubiläumsjahr wie das „Who ist Who" der Gastronomie und Hotellerie in Österreich, Süddeutschland und der Ostschweiz. Genauso erfolgreich ist das Unternehmen seit 10 Jahren auch in den Exportmärkten Russland, Kroatien, Südtirol und Tschechien. In Russland wurde beispielsweise im Jahr 2007 der größte

Geschäftsführer Wolfgang Isenberg

Einzelauftrag in der bisherigen Firmengeschichte mit mehr als 3,4 Mio. realisiert. Der Küchenspezialist verfügt über insgesamt drei Standorte in Westösterreich. Neben der Zentrale in Dornbirn gibt es noch einen Standort in Innsbruck und in Weißenbach am Lech.

„Da wir besonders viele Kunde im Außerfern haben, war es uns ein großes Anliegen, hier einen Servicestützpunkt zu errichten", erklärt GF Isenberg. Auf 100 m^2 sind hier eine Werkstatt und ein Lager untergebracht und zwei Monteure sind jederzeit auf Abruf bereit, falls ein Kunde Hilfe benötigt.

Motivierte Mitarbeiter

Das Erfolgsgeheimnis, das zum einen in erfahrenen, hoch motivierten Mitarbeitern und zum anderen in soliden Partnerschaften mit ebenso qualitätsbewussten und kreativen Unternehmen begründet ist, zeigte FHE FRANKE im Jubiläumsjahr auf der Traditionsmesse „fafga 08" auf über 650 m^2 Ausstellungsfläche.

Gemeinsam mit ausgewählten Partnern (u. a. Atelier 3 Völs, Spörri AG Zürich, Morandell Wörgl, Alpenresidenz Happy Austria Mittelberg) lud FHE FRANKE die Messebesucher mit einem exquisiten Rahmenprogramm ein, „Gastronomie in Vollendung" zu erleben.

Die Tourismuswirtschaft Tirols im Fokus

Landeshauptmann und Tourismusreferent Günther Platter zählte zwölf Thesen auf und stellte diese zur Diskussion.

Randvoll war der Messesaal anlässlich der Eröffnung des Tages der Tiroler Tourismuswirtschaft. Besonders gespannt erwartete man die Rede von LH Günther Platter, der erstmals in größerem Rahmen in seiner Funktion als Tourismusreferent auf-

» Brauchen mehr als zwei Saisonen. «
Spartenobmann Gotthard Scheiber

trat. Eröffnet wurde vom Obmann der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft der Tiroler Wirtschaftskammer, Gotthard Scheiber. Auch WK-Präsident Jürgen Bodenseer sowie der Zukunfts- und Trendforscher Harry Gatterer waren zu Referaten geladen.

LH Günther Platter, Tourismusreferent der Tiroler Landesregierung

Bombenveranstaltung

Scheiber forderte unter anderem, dass nicht nur zwei Saisonen, sondern das ganze Jahr touristisch vermarktet werden müsste. In diesem Zusammenhang verlangte er eine „Bombenveranstaltung", die Innsbruck als „Stadt der Alpen" positionieren solle. So könnte überhaupt die fafga künftig als t-tour einen Neustart erleben, stellte auch WK-Präsident Jürgen Bodenseer in den Raum. Anschließend ortete Harry Gatterer folgende Megatrends: die weiter fortschreitende Individualisierung, den Trend nach Natur kombiniert mit Design und dem Internet.

Tirols neue Tourismuslokomotive

Mit zwölf Thesen gab Platter dann ein Arbeitsgerüst vor, das er zur Diskussion stellte. Aufhorchen ließ er gleich bei der zweiten These, welche die 36 neu gegründeten Tourismusverbände betraf: „Das Haus ist gebaut, jetzt muss es eingerichtet werden." Die Fusionierungen, die in den letzten Jahren für böses Blut gesorgt hatten, werden jedenfalls bestehen bleiben: „Ich werde weder ein Ansprechpartner für jene sein, die wieder zurück wollen, noch für

» fafga künftig mit Kongress verbinden «
Dr. Jürgen Bodenseer

jene, die Verbände zusammenlegen wollen", drückte sich der Tourismusreferent unmissverständlich aus und bedankte sich bei seinen Vorgängern für bereits getätigte Reformen. Ein Zusammenrücken forderte Platter von Tirol-Werbung und Tourismus. Die Marke Tirol müsse gemeinsam getragen werden, das beträfe bereits die Konzeptentwicklung.

Alpenraum vernachlässigt

Eine Rüge gab es für die Österreich-Werbung. Diese vernachlässige den Alpenraum: „Wir werden teilweise stiefmütterlich behandelt", ortete der Tiroler Landeshauptmann eine gewisse Wienlastigkeit. Daraus und aus der starken internationalen Konkurrenz (Übersee, Asien und Meerdestinationen) erwachse die Notwendigkeit des Zusammenschlusses aller Alpenländer – mit einer zentralen Rolle Tirols. Die weiteren Thesen galten dem Preisverfall („die Wertschöpfung ist nicht immer zufriedenstellend. Man darf nicht zu billig sein"), dem Thema Infrastruktur („Es geht einfach nicht, dass jede Gemeinde ein Schwimmbad, eine Tennishalle und ein Veranstaltungszentrum hat"), weiteren Großveranstaltungen (es werde angedacht, sich beispielsweise für eine Winterolympiade zu bewerben), den Golplätzen („dass der ein oder andere zugelassen wird"), dem schlechten Image der Arbeitsplätze im Tourismus (könnte eine neue Aufgabe der Tirol-Werbung sein) usw.

Future Hotel – Die Zukunft der Ferienhotellerie

Zu diesem spannenden Thema diskutierten Tirols führende Journalisten über das Erscheinungsbild Tirols in den Medien.

v. l. Messe-Direktor Georg Lamp, DI Bibiane Hromas/plat´tou, Mag. Susanne Kraus-Winkler/Architektur & Service-Design, Mag. Ariane Tockner/Österreich Werbung, Thomas Reisenzahn/ÖHV Touristik.

Im Rahmen des ÖHV-Praktikerseminars gab es Vorträge zum Thema Hotel-Architektur, der Messesaal war bestens besucht, über 160 Teilnehmer folgten interessiert den Ausführungen der Referenten. Aufgezeigt wurde, welche „harten" und „weichen" Faktoren das erfolgreiche Angebotsdesign der Zukunft ausmachen.

Das „Future Hotel" wurde vorgestellt, ein völlig neu konzipiertes Hotel, das auf die Bedingungen der typischen alpinen Umgebung zugeschnitten ist und die Bedürfnisse der Gäste von übermorgen vorweg nimmt. Experten gaben Tipps zu Medical Wellness, Energiesparen oder Selfness und die Plattform für Architektur im Tourismus „plat'tou" zeigte an Hand von Best-Practice-Beispielen auf, wie Architektur und nachhaltiges Bauen zu Erfolgsgaranten werden.

ÖHV-Generalsekretär Thomas Reisenzahn: „Unser Ziel ist, den Hoteliers schon jetzt aufzuzeigen, wie sich die Bedürfnisse ganzer Gästegruppen verändern werden." Über die Werte, Einstellungen und Bedürfnisse der Gäste von morgen referierte Mag. Ariane Tockner, Bereichsleiterin Brand Management, Österreich Werbung. Harry Gatterer, Referent der Zukunftsstiftung GmbH von Matthias Horx, stellte das Hotel der Zukunft vor, ausgehend von den Zukunftstrends im Tourismus und den Bedürfnissen der Gäste. DI Bibiane Hromas, Vorstandsvorsitzende von plat´tou, Plattform für Architektur im Tourismus, Wien, gab einen interessanten Einblick in die Architektur als Marken- und Marketinginstrument und wie Architektur den betriebswirtschaftlichen Erfolg fördert. Mag. Susanne Kraus-Winkler, Senior Partner von Kohl & Partner, Wien, informierte darüber, wie die Architektur das Hotelprodukt verändert und welche Auswirkungen diese Eingriffe auf die Hoteldienstleistung haben.

Barbara Hartungen präsentiert zarte Versuchungen – die „Tiroler Edle“

Edle Schokoladen

Eine zarte Verführung – die „Tiroler Edle“ von Konditormeister Hansjörg Haag aus Landeck

Für die Produktion der „Tiroler Edle“ werden ausschließlich feinste Couvertures sowie Rahm vom Tiroler Grauvieh verwendet, der der Schokolade seine ganz spezielle Note verleiht.

„Unsere Schokoladen zeichnen sich durch einen besonders guten „Schmelz“ aus“, nennt Barbara Hartungen eines der Erfolgsgeheimnisse der „Tiroler Edle“.Jede Schokolade wird von Konditormeister Hansjörg Haag von Hand gefertigt und hat ein Gewicht von 50 Gramm. Auf Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker wird vollkommen verzichtet, so enthält die „purissima maxima“ als Bestandteile Kakao (70 %) sowie Grauviehmilch, sonst nichts. Dabei ist der Kakaoanteil bei weitem nicht das einzige Qualitätskriterium. „Es kommt vielmehr auf die Wahl der richtigen Kakaosorten an“, so Hartungen. Diese werden über eine Schokoladenmanufaktur in Italien bezogen, wobei ausschließlich reine Sorten aus Südamerika zum Einsatz kommen. „Nur so kann die hohe Qualität unseres Produktes gewährleistet werden“, erklärt die Mitarbeiterin der „Tiroler Edle“.

Neben Früchten aus den Tiroler Bergen werden auch edelste Brände als Füllung verwendet. Die Sortenvielfalt gefüllter Schokoladen umfasst unter anderem Edelbrand der Stanzer Zwetschke, Karamell, Preiselbeer, Almrosenhonig und vieles andere mehr sowie die neuen Sorten Vinschgauer Marillen und Tiroler Bergminze. Eine besondere Neuigkeit ist die „whisky-edition“.

Edle Füllungen

Neben fünf schottischen Whiskys, die alle aus kleinen, unabhängigen Distillerys kommen, ist auch ein Single Malt Whisky von Christoph Kössler aus Stanz dabei, dem es als einem der ganz wenigen Edelbranderzeuger außerhalb von Schottland und Irland gelingt, ein derart hohes Qualitätsniveau zu destillieren.

Persönliche Geschenke

Erhältlich ist die Tiroler Edle vor allem im Feinkost- und Süßwarenhandel. Auf Wunsch werden aber auch individuelle Schokoladen (ab 100 Stück) erzeugt, sei es als Kundengeschenk oder auch für den Freundeskreis. „Wir beliefern aber auch mehrere Hotels, wie etwas das Hospiz in St. Christoph“, erklärt Barbara Hartungen. Diese bestücken damit die Minibar oder verwenden sie als Abschiedsgeschenk für ihre Gäste. Aber auch Blumenläden oder Buchläden zählen zu den Abnehmern. „Eine interessante Kombination wären feine Dessous und zarte Schokolade“, sieht Hartungen noch viele Möglichkeiten.

Genussvariationen in lukullischem Einklang

Edle Weine und Spirituosen, exquisite Schokoladen und Käsespezialitäten, ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis

Führte ein in die Geheimnisse des Pinot Noir: Tirols Weinpapst Guido Mark

Die Spezialitätenpräsentation ging dabei weit über ein Angebot zum Verkosten neuer Produkte hinaus: geführte Degustationen, Fachvorträge, Thementage und vieles mehr bildeten ein informatives Rahmenprogramm.

Tag des Pinot Noir

Den Auftakt der Schwerpunkttage bildete am „Tag des Pinot Noir“ der Pinot Noir. Auch Blauburgunder, ist eine der ältesten und edelsten Rebsorten. „Viele der größten französischen Weine sind Pinot Noirs bzw. sind ein wesentlicher Bestandteil davon“, erklärte Ehrenpräsident Egon Mark vom Tiroler Sommelierverein.

Österreichische Weine gebe es in der Gastronomie überall, darüber hinaus auch viele Verkostungen. Der Pinot Noir als Klassiker erschien daher als besonders interessantes Thema, zumal dieser Wein auch von österreichischen Winzern und in Südtirol angebaut wird.

Weltweite Anbaugebiete

Darüber hinaus wurden auch eine Vielzahl weiterer Pinot Noirs bzw. Burgunder aus weltweiten Anbaugebieten zur Verkostung bereitgestellt. Rund 800 m² standen für die Verkostung der Weine und Spirituosen zur Verfügung. Der Bereich wurde vom Tiroler Sommelierverein betreut, Besucher bedienten sich jedoch selbst.

„Berggast“ – Kochkunst und Servicequalität

„Tiroler Küche in neuem Stil“ wurde im fafga-Restaurant von den SchülerInnen der Tiroler Fachberufsschule für Tourismus Absam serviert

v.l. Martin Bertalan/GF Kältepol, Dr. Hans Lettenbichler/LSR Tirol, Dietmar Uiberreiter/Küchenchef, Walter Schwemberger/Serviceleiter, Josef Baumgartner/Direktor Fachschule, Matthias Weiler/Tischlerei Kostner

Für Küche und Service zeichneten zehn Berufsschüler der Tiroler Fachberufsschule für Tourismus Absam unter der Leitung der beiden Fachlehrer Dietmar Uiberreiter und Walter Schwemberger verantwortlich. Die Fachberufsschule bildet Lehrlinge in den Berufen Koch/Köchin und Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau aus. Jährlich werden fünf Lehrgänge zu jeweils acht Wochen angeboten. „Unsere Schule zählt zu den bestausgestatteten Bildungsstätten Europas“, ist Schuldirektor Josef Baumgartner erfreut über das hohe Niveau, das an seiner Schule geboten wird.

Schmackhaftes

Fünf Schülerinnen und Schüler der 3. Fachberufsschulklasse bildeten das Küchenteam. Ein Lehrling wurde für den fafga-Einsatz zum „Küchenchef“ ernannt und war mit der Führung seines Teams betraut. Die Vorbereitung der Speisen erfolgt in der Schulküche in Absam. Im Berggast-Schulrestaurant wurden die Menüs fertig zubereitet. Alle vier Menüs wurden vorwiegend aus heimischen Produkten hergestellt. Besonderes Augenmerk wurde auf die Verwendung saisonal passender Zutaten gelegt. Fachlehrer Dietmar Uiberreiter: „Die täglich frisch gekochten Menüs waren für die Schüler eine gute Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung, bei der ebenfalls ein 3-gängiges Menü zubereitet werden muss.“

Service mit Stil

Ein jugendlicher „Chef de rang“ führte das ebenfalls fünfköpfige Serviceteam im Schulrestaurant an. Drei Jahre dauert die Ausbildung zum Restaurantfachmann bzw. der Restaurantfachfrau. Fachlehrer Walter Schwemberger legt großen Wert auf enge Zusammenarbeit von Küche und Service: „Restaurantfachleute müssen den Gästen das Menü bzw. die Speisen-

Landeshauptmann Günther Platter überzeugte sich persönlich von den Kochkünsten des Berggast-Schulrestaurant-Teams.

auswahl erklären und die passenden Getränke dazu empfehlen." „Topmodern und rustikal" präsentierte sich das Berggast-Schulrestaurant. Für die Ausstattung der beiden gegensätzlichen Bereiche wurden die Firmen Kältepol (modern) und Kostner (rustikal) gewonnen.

Zwei Gegensätze

Das Einrichtungshaus Kältepol zählt seit 23 Jahren zu den führenden Gastronomie- und Hotelausstattern in Nord- und Südtirol sowie in Bayern. Angeboten werden Gesamtkonzepte von der Grundrissplanung über die Raumgestaltung bis zur Baukoordination und Fertigung der Projekte.

Der zweite, rustikale Restaurantbereich beeindruckt durch die handwerkliche Verarbeitung von Altholz. Die Südtiroler Tischlerei Kostner hat sich auf diesem Gebiet spezialisiert und fertigt seit 1991 Pavillons und Restauranteinrichtungen aus originalem Altholz. Die Pavillions sind individuelle Komplettlösungen und werden voll funktionstüchtig und schlüsselfertig an die Kunden übergeben.

BIG COOKING CONTEST – Kochkunst auf höchstem Niveau

Als richtiger Publikumsmagnet entpuppten sich jene zwei Kochwettbewerbe, die im Zuge der fafga vom Verband der Köche Österreichs, Sektion Tirol, abgehalten wurden. Kein Wunder – war doch das Kochen auf höchstem Niveau gegen Uhr und Gegner spannend wie ein Krimi.

Die Gewinner des „BIG COOKING CONTEST 2008“ Lukas Gritsch und Johannes Scherl vom Hotel Trofana Royal/Ischgl.

Der Verband der Köche Österreichs, Sektion Tirol, veranstaltete in Verbindung mit der Fa. Eurogast, der Innsbrucker Messe und der Tirolwerbung, vom 14. bis zum 17. September zum zweiten Mal den „Big Cooking Contest im Rahmen der fafga 08. Es ist dies ein regionaler und internationaler Kochwettbewerb für Lehrlinge und Jungköche bis 23 Jahre. Der Bewerb wurde erst kürzlich vom W.A.C.S., dem Weltverband der Köche, international anerkannt und könnte daher weltweit durchgeführt werden.

Grandiose Leistungen

Bei diesem Bewerb müssen die teilnehmenden Teams, die aus jeweils zwei Köchen bestehen, aus einem unbekannten Warenkorb innerhalb 30 Minuten ein Hauptgericht für vier Personen kochen und anrichten. Pro Runde traten zwei Teams parallel an. Vor den Küchen war eine Tribüne für das Publikum errichtet worden. Die Jury selbst war hochgradig besetzt, mit dem Weltpräsidenten des W.A.C.S. Küchenmeister Gissur Gudmundsson an der Spitze. Daneben auch der Botschafter des W.A.C.S. , KM Siegfried Schaber, der Präsident des Slowenischen Kochverbandes, KM Hans Szameitat, KM Peter Ulicny vom Deutschen Kochverband, sowie Dreihaubenkoch KM Siegfried Kröpfl vom Hotel Imperial in Wien. Den Vorsitz hatte KM Hans Haller (Vorsitzender der Lehrlingsprüfungskommission Tirol und Vorsitzender der Küchenmeisterprüfung Tirol) inne.

Den Auftakt am ersten Tag machten die Lehrlinge, es ging um den Preis der Stadt Innsbruck. Insgesamt nahmen 10 Teams daran teil. Nach einem anstrengenden Wettbewerbstag standen am Abend die Sieger fest: Robert Falvno und Manuel Schmuck vom Stanglwirt in Going, vor Lukas Gritsch und Johannes Scherl vom Hotel Trofana Royal/Ischgl und Verena Söllner und Anna Schwaiger von der Tourismusfachschule St. Johann in Tirol. Überreicht wurden die Preise von Bürgermeisterin Hilde Zach.

Die drei nächsten Tage standen dann ganz im Zeichen des Internationalen Bewerbs für Jungköche bis 23 Jahren. Daran teil nahmen Teams aus Deutschland, Slowenien, Ungarn, Estland, Italien und Österreich, insgesamt 25 an der Zahl. Die Leistungen der Nachwuchsköche steigerten sich immer mehr, sodass in den Finalbewerben am letzten Tag der fafga ein enorm hohes Niveau erzielt wurde.

Hochklassiges Finale

Im Finale standen sich dann Christian Schiechl und Phillipp Brandner (Reiter`s Supremehotel, Bad Tatzmannsdorf) sowie Lucas Gritsch und Johannes Scherl (Hotel Trofana Royal/Ischgl) gegenüber. Der Warenkorb enthielt eine Blutwurst, 500g Lammrücken, 100 g Oliven, 1 Pkg Paprika Tricolore und 160 g Polenta. Die Entscheidung fiel der Jury nicht leicht. Sieger wurden schließlich Lukas Gritsch und Johannes Scherl vom Hotel Trofana Royal/Ischgl. Sie erhielten ein Preisgeld in der Höhe von 2000 Euro.

Überreicht wurden die Preise vom Tiroler Landtagsabgeordneten Anton Pertl. Begeistert von den gezeigten Leistungen zeigte sich Gissur Gudmundsson, der den Bewerb als einen der härtesten Wettkämpfe in dieser Kategorie in ganz Europa bezeichnete. Großes Lob kam auch vom Präsident des W.A.C.S. Europa, KM Reinhold Metz: „Es war ein toller Bewerb und ich kann mich nur wiederholen und es bestätigen: toll, toller Tirol.“

Prinz ***m*** **:** principe
황태자 · herceg · prince
príncipe · 王子 · prins

TransAlps - Die Sprachdienstleister

A-6060 Hall in Tirol · Saline 20 · Medienturm (5. Stock)

Tel. 0 52 23 / 46 3 83 · Fax 0 52 23/513-20 · Mobil 0664/350 84 66

info@transalps.at · www.transalps.at

www.transalps.at

Markus und Hubert sind stolz auf die Zillertalprodukte.

Tirol: Das Land aus Milch & Käse

Höchste Milchqualität veredelt durch Zillertal- und Tirol-Milch

Ein guter Käse kann nur aus guter Milch entstehen. Eine Voraussetzung, bei der die Tiroler von Haus aus ganz vorne dabei sind, denn: „Derzeit ist die Zillertalmilch die hochwertigste in Österreich," sind sich Markus und Hubert einig. Wieso das so ist, erklären die beiden Zillertaler gerne. Vor allem der hohe Anteil an Omega 3-Fettsäuren, welche ab einer Höhe von 1000 Metern stark ansteigt, sei für die Qualität wichtig. Auch die Tirol-Milch punktet hier, sie verarbeitet mit mehreren kleinen Tiroler Sennereien beste Alpenmilch, was mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol" unterstrichen wird.

Zillertaler betonen Futterqualität

Keine Kuh hat jemals Silofutter auch nur zu sehen bekommen. So wird der Zillertal-Käse ausschließlich aus Wiesenblumen, Klee und Almkräutern bzw. im Winter aus Heumilch hergestellt. So gut der Käse ist, er muss auch verkauft werden.

Die Zillertaler bedienen beispielsweise ein zukunftsträchtiges Nischensegment: Für die immer größer werdende Gruppe der Kuhmilchallergiker runden sie mit Ziegenkäse von der Edelziege und Schafskäse das Sortiment ab.

Käsequartett

Die Tirol-Milch stellte unlängst ihr „Käsequartett" vor. In einem Karton präsentieren sie die alpinen Käsespezialitäten für den täglichen Gastronomiebedarf neu. Die ersten Erfahrungswerte sind positiv, der neue Käseteller kommt gut an.

Margit Zangerl und Christiane Mösl präsentieren das Käsequartett der Tirol-Milch.

Mitten drin im heiß umkämpften Tiefkühlmarkt

Die Firma Eisendle reagierte mit einem der größten Tiefkühllager Tirols

Die Konkurrenz ist groß, die Luft wird immer dünner, wer dabei bleiben will, muss vorwärts schauen und auch investieren. Im Tiefkühlbereich gilt das ganz besonders, da die Branche noch gutes Wachstumspotenzial hat. Schließlich wird die Qualität von Convenience-Produkten immer besser und findet deshalb (neben Kostengründen) immer größeren Eingang in die Gastronomie.

Gut gerüstet zeigt sich in diesem Zusammenhang das Haller Familienunternehmen Eisendle, das 2006 ein Tiefkühlhochregallager mit 6.500 Paletten eröffnete. 3.000 Artikel aus ganz Europa mit dem Schwerpunkt auf Kartoffel, Gemüse, Fisch und Geflügel, Süß- und Backwaren findet man darin. So vergeht kaum ein Tag in der Firma, an dem nicht ein neues Produkt getestet wird.

Eine Kooperation mit Schöller (Nestle) rundet das Sortiment ab, das mit einem eigenen Fuhrpark jederzeit verfügbar ist. Um bei den Köchen auch wirklich in Erinnerung zu bleiben, legt Eisendle großen Wert auf Basisarbeit, was in eigenen Schulungen für Köche im Haus Ausdruck findet.

Cornelia Eisendle (Mitte) präsentiert mit zwei Mitarbeitern Backwaren von Schöller.

Martin Lechner zapft ein Zillertal-Pils

„Bieriges“ Bier aus dem Zillertal

Im Jahr 1500 wurde das älteste Tiroler Unternehmen gegründet.

Damit nicht genug, Zillertal-Bier befindet sich noch immer in Familienbesitz! „Wir entwickeln, pflegen und verbreiten eine natürlich zeitgemäße Bierkultur“, lässt Martin Lechner, Nachkomme des Firmengründers vor einem halben Jahrtausend, wissen. Die acht verschiedenen Bierspezialitäten des Hauses werden alle mit einem einmalig weichen Quellwasser gebraut.

Feines Bouquet

Die Reifezeit, die man dem Bier gibt, bewirkt das einmalig feine und runde Bouquet. „Zillertaler ist ein sehr bieriges Bier mit einer hohen Drinkability“, beschreibt Lechner sein Produkt. Der Großteil der Bierspezialitäten wird an die Tiroler Gastronomie geliefert. Aus diesem Grund beschäftigt man sich auch sehr mit der Kulinarik rund ums Bier, wie die gerade erschienenen „Ideen für den kleinen Hunger“ von Martin Sieberer unterstreichen.

Zeitgeist

Der Zeitgeist spielt im Auftritt des Unternehmens eine große Rolle. So bietet man Bier in Form von zeitgemäßen Cocktails oder als Bestandteil der modernen jungen Küche und als Begleiter in der Feinschmeckerküche an. Der traditionelle Durstlöscher nach körperlicher Anstrengung darf natürlich auch nicht fehlen. „Wir präsentieren unsere Produkte als Genussmittel einer kleinen, feinen Brauerei“, beschreibt Lechner die Hausphilosophie.

Interalpin meets fafga´08

„Architektur & Gastronomie am Berg“ präsentiert von Messe Innsbruck in Kooperation mit Austrian Seilbahnpartnern und pla’tou – plattform für architektur im tourismus

v.l. DI Manfred Jäger, Mag. Roderich Urschler, DI Bibiane Hromas, Messedirektor Georg Lamp mit Christen Baumann

Die Interalpin ist die weltweit größte und bedeutendste Fachmesse für Seilbahntechnik, Beschneiung und Winterdienstgeräte sowie für Schutz- und Rettungswesen im alpinen Raum und findet im Zwei-Jahres-Rhythmus in Innsbruck statt. Die Interalpin ist eine Eigenveranstaltung von Congress und Messe Innsbruck.

Zwei erfolgreich Messen

Unter dem Motto „Interalpin meets fafga08“ präsentierten sich diese zwei erfolgreichen Messen, die im Bereich „Bergwelt“ so viele Anknüpfungspunkte und Gemeinsamkeiten aufweisen, erstmals gemeinsam einem großen Fachpublikum. Direktor Georg Lamp, Congress und Messe Innsbruck, konnte zahlreiche Vertreter der Branche, wie Mag. Roderich Urschler, Präsident Austrian Seilbahnpartner, Christen Baumann, CEO Zermatt Bergbahnen AG, Jakob Falkner, Ötztaler Gletscherbahnen oder auch Hannes Parth, Silvretta Bergbahnen AG Ischgl, begrüßen.

Spannende Beiträge gab es von DI Manfred Jäger, Jäger ZT GmbH, Architekt Bergrestaurant Pardorama-Ischgl und Salaas-Samnaun und DI Bibiane Hromas, pla’tou plattform für architektur im tourismus, NR Franz Hörl, Bürgermeister von Gerlos, sowie Heinz Schultz von den Bergbahnen Hochzillertal. Christen Baumann, CEO der Zermatter Bergbahnen, präsentierte ein Projekt der Superlative, den geplanten Bau einer Pyramide mit Sky-Plattform 117 Meter über dem Gipfel des Klein Matterhorns. An der Außenwand des Gipfels und der rund 90 Meter hohen Pyramide fahren „Himmelslifte“ und bringen Besucher zum höchsten Punkt des Bauwerks, der Sky-Plattform, 117 Meter über dem eigentlichen Gipfel.

Architektur im Gebirge

„Das Matterhorn glacier paradise soll auch in Infrastruktur und Architektur seiner Einmaligkeit gerecht werden und als weiteres Markenzeichen der Schweiz die bestehenden Angebote ergänzen“, erläutert Christen Baumann das Projekt.

Anhand praktischer Beispiele, wie z. B. dem Restaurant am Pardatschgrat/Ischgl, berichtete Architekt Manfred Jäger über die Wirkungsweise von Architektur im Gebirge im Hinblick auf Trends design-orientierter Gäste, die Akzeptanz in der Bevölkerung und ein stimmiges Gesamtbild.

Über Destinationsmanagement, Gastronomie am Berg und Architekturbeispiele zu Berg- und Talstationen sprach DI Bibiane Hromas. In ihrem Vortrag legte die Vorsitzende von pla’tou die wirksamsten Trends im Wintertourismus dar und erörtert ihre Wirkung auf die alpine Tourismusarchitektur.