



Medienunterlage

Telefon +43 (0) 512/508-1902

pr@tirol.gv.at

Ehrung der Tiroler Traditionsbetriebe im Oktober 2019 – Die drei ältesten geehrten Betriebe

Haller Gasthof Hotel Goldener Engl ist 390 Jahre alt

Das Schosshotel und Restaurant Goldener Engl in Hall in Tirol ist geprägt von einer langen Geschichte, die ihren Beginn um 1300 hat, als die Stadtmauer von Hall errichtet und ausgebaut wurde. Um 1450 erfolgte ein umfangreicher gotischer Ausbau des Objektes, von dem sich vor allem die gewölbten Räumlichkeiten im Untergeschoss bis heute erhalten haben. Im Jahr 1629 wurde das Gasthaus Engl erstmals urkundlich erwähnt und ab 1644 im barocken Stil vom Erdgeschoss bis zum Dachstuhl ausgebaut. In den späten 1990er-Jahren erfolgte eine Gesamtrenovierung des Gasthofs durch den neuen Eigentümer, die Messerschmitt-Stiftung, die das Objekt gemeinsam mit der Stadt Hall und dem Bundesdenkmalamt im Sinne der Altstadtrevitalisierung instand setzte. Seit 2006 gehört das Schosshotel Goldener Engl zum erlesenen Kreis der „Historic Hotels of Europe“, einem Gütesiegel für Herrenhäuser und Schosshotels, mit dem höchste Qualität und hervorragende Dienstleistungen bescheinigt werden. Derzeit ist der Gasthof Goldener Engl der Arbeitsplatz von 15 MitarbeiterInnen.

410 Jahre Tiroler Gastfreundschaft in Going

Die sprichwörtliche Tiroler Gastfreundschaft ist untrennbar mit dem Namen „Stanglwirt“ verbunden, dessen Geschichte bereits im 16. Jahrhundert beginnt und auf den Silber- und Kupferrausch der Region rund um Kitzbühel zurückgeht – als Schenke für die Bergleute. 1609 erhielt das Wirtshaus schließlich offiziell die „Wirtsgerechtigkeit“ erteilt. Als **Hans Stangl** das Gasthaus 1643 von seinem Großvater übernahm, war der Name „Stanglwirt“ geboren. Seit 1722 liegt das Wohl der Gäste in den Händen der Familie Hauser. Aus der Bauernhof-Herberge wurde eine zwölf Hektar große Hotelanlage auf international höchstem Niveau. **Balthasar Hauser** und seine Familie haben gezeigt, dass man als Hotelier Visionen umsetzen kann, ohne seine Wurzeln aus den Augen zu verlieren. Ein Großteil der Fleisch- und Milchprodukte für das Hotel werden in der 100 Hektar großen Landwirtschaft produziert, der Bergkäse reift auf der eigenen Alm. Eine umweltfreundliche Heizanlage versorgt die gesamte Anlage mit Wärme. Zudem bezieht

das Bio- und Wellnessresort Stanglwirt 100 Prozent CO₂-freien Ökostrom aus Tiroler Kleinwasserkraft. Bei der Energieversorgung der Wellness-Welten wird auf natürliches, durch Erdwärme und Sonne erwärmtes Bergwasser aus eigenen Quellen vom Wilden Kaiser gesetzt. Der „Stanglwirt“ beschäftigt aktuell 316 MitarbeiterInnen.

Wattenspapier feiert 460-Jähriges Jubiläum

Die Papierfabrik Wattens wurde 1559 in einer aufgelassenen Schmelzhütte am Wattenbach begründet – der Bach lieferte die Wasserkraft für den Antrieb der Räder und klares Wasser für die Papiererzeugung. Die damalige Jahresproduktion entsprach etwa der Papiermenge, die heute in wenigen Sekunden erzeugt wird. Einer der bedeutendsten Eigentümer der Papierfabrik war der Innsbrucker Geschäftsmann **Martin Kapferer**, der 1885 die Papierfabrik erwarb, sie gänzlich auf die Erzeugung von Zigarettenpapier umstellte und am Ausgang des Wattentals eines der ersten Elektrizitätswerke errichtete. Eine prägende Ära der Papierfabrik begann, als 1918 die Firma Bunzl & Biach AG aus Wien das Unternehmen erwarb und neue Geschäftsbeziehungen geknüpft wurden. 1979 zog sich der internationale Bunzl-Konzern aus Österreich zurück und verkaufte die Papierfabrik Wattens an die Familie Trierenberg, welche in Oberösterreich eine große Papierfabrik besaß. Wattenspapier ist heute weltweit eine der ältesten in Betrieb befindlichen Papierproduktionsstätten, produziert im Jahr etwa 60.000 Tonnen Spezialpapier für die Zigarettenindustrie und exportiert in über 100 Länder weltweit. Außerdem ist Wattenspapier seit 2011 Fernwärmelieferant für den Netzbetreiber TIGAS und produziert mit 55 Prozent mehr als die Hälfte des Strombedarfs aus eigener Wasserkraft. Derzeit sind 428 MitarbeiterInnen im Unternehmen tätig.