**Hotel Sustainability Award 2025: Vorbilder einer nachhaltigen Gastlichkeit ausgezeichnet**

*Bozen, 14. Oktober 2025* – Im Rahmen der Fachmesse Hotel wurden die Gewinner der siebten Auflage des Hotel Sustainability Award bekannt gegeben. Mit über 70 Bewerbungen, würdigte die Jury die besten Praktiken in fünf Kategorien aus, die ökologische, ökonomische und soziale Verantwortung beispielhaft miteinander verbinden.

„Mit dem Hotel Sustainability Award geben wir jenen eine Bühne, die mit Mut und Kreativität Verantwortung übernehmen und Nachhaltigkeit konkret umsetzen“, betont Thomas Mur, Direktor von Messe Bozen. „Die diesjährigen Gewinner beweisen, dass Innovation, Umweltbewusstsein und wirtschaftlicher Erfolg Hand in Hand gehen können.“

In der Kategorie Sustainable Food & Drink ging der erste Platz an das Südtiroler Schweinefleisch mit Qualitätszeichen (Vertrieb: Gastrofresh). Das Projekt überzeugt durch kurze Transportwege, tierfreundliche Haltung und handwerkliche Verarbeitung. Den zweiten Platz belegte das Progetto Floriamo (Wörndle Interservice), gefolgt von Schwarzmut, dem nachhaltigen Vermouth der Schwarz Brennerei.

In der Kategorie Circular Product Design gewann die Organoid GmbH mit ihren Oberflächen Organoid® Zirbenwald & Almwiese. Das Unternehmen verwandelt natürliche, klimafreundliche Materialien wie Zirbenspäne, Almheu, Moos und Lavendel in einzigartige, ästhetische Flächen, die Nachhaltigkeit und Design vereinen. Besonders beeindruckte die Jury die umfassende Nachhaltigkeitsstrategie des Unternehmens. Auf den Plätzen zwei und drei folgten ClayTEC Lehmputz von Naturalia Bau und die Kollektion Cesare von BS Chairs.

In der Kategorie Sustainable Technology setzte sich AlpsGo mit seinem innovativen E-CarSharing-System durch. Das Modell ermöglicht Hotels, ihren Gästen und Mitarbeitenden gemeinsam genutzte Elektrofahrzeuge anzubieten und leistet damit einen konkreten Beitrag zu klimafreundlicher Mobilität im Tourismus. Den zweiten Platz belegte die nachhaltige Fischverpackung für die Kühlkette (Wörndle Interservice), der dritte ging an den intelligenten Wasserspender Flaskk ONE von Flaskk.

In der Kategorie Sustainable Tourism Pioneers 360° überzeugte das Hotel & Gasthof Zum Hirschen in Jenesien die Jury. Das Haus steht für ganzheitliche Nachhaltigkeit nach den Kriterien des Global Sustainable Tourism Council (GSTC): regionale Zutaten, die Wiederentdeckung traditioneller Produkte, die Integration junger lokaler Kunst sowie natürliche Essenzen im Spa. Den zweiten Platz belegte das Hotel Weingut Pacherhof (Vahrn/Neustift), den dritten das fink Restaurant & Suites in Brixen.

In der Kategorie Better Together ging der erste Platz an das Projekt CompostDiVino der Castel Sallegg Suites & Vineria in Kaltern. Hier arbeiten Wissenschaft, Landwirtschaft und Tourismus zusammen, um Weinbauabfälle in erneuerbare Energie und hochwertigen Kompost zu verwandeln. Gäste und Gemeinde werden aktiv in den Prozess eingebunden – ein Modellprojekt für gelebte Kreislaufwirtschaft. Platz zwei ging an das MODE Eco Mood Hotel in Rimini, Platz drei an das Alpenrestaurant Elisabeth in Sarntal.

Die Jury unter dem Vorsitz von Klaus Egger, Beauftragter für Nachhaltigkeit, bestand aus Sonja Abrate (Ökoinstitut Südtirol), Michael Riedl (Fraunhofer Italia), Aart van Bezooijen (Freie Universität Bozen), Hannes Waldmüller (IDM Südtirol), Thomas Mur (Messe Bozen) und Elmar Burchia (Dove Viaggi & Corriere della Sera).

Der Hotel Sustainability Award ist ein fester Bestandteil des Eventprogramms der Messe und unterstreicht die Rolle der Fachmesse als Plattform für nachhaltige Entwicklung in Tourismus und Gastronomie.

**Zahlen und Fakten zu Hotel 2025:**

4 Tage | 430 Aussteller | 19.000 Fachbesucher aus Hotellerie und Gastronomie

Von Montag, 13. Oktober, bis Donnerstag, 16. Oktober | 09:30 - 18:00 Uhr

Alle Informationen: [www.fieramesse.com/de/hotel](http://www.fieramesse.com/de/hotel)

Pressekontakt:

Messe Bozen - Alessandro Francisci

Email: [alessandro.francisci@fieramesse.com](mailto:alessandro.francisci@fieramesse.com)

Tel: 0471-516033, Mobil: 348 616 4782