

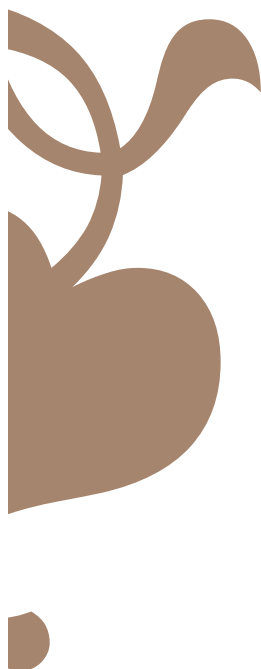
DER HISTORISCHE
GASTBETRIEB DES JAHRES
IN SÜDTIROL

Eine Auszeichnung der
Stiftung Südtiroler Sparkasse in
Zusammenarbeit mit dem
Landesdenkmalamt und dem
Hoteliere- und Gastwirteverband

L'ALBERGO STORICO
DELL'ANNO IN
PROVINCIA DI BOLZANO

Un premio della Fondazione
Cassa di Risparmio di Bolzano in
collaborazione con la Soprintendenza
ai Beni Culturali e l'Unione albergatori
e pubblici esercenti

2011



Vorwort



Zum Jubiläum der fünften Auszeichnung „Der historische Gastbetrieb des Jahres in Südtirol“ hat sich die Jury für zwei Auszeichnungen entschieden: Zum einen erhält das **Wirtshaus Zur Blauen Traube** in Algund für die fachgerechte Restaurierung des historischen Hauses eine „Besondere Auszeichnung“. Zum anderen wird das **Hotel Elephant** in Brixen, als Ikone des alpinen Gasthauswesens schlechthin, mit dem Hauptpreis gewürdigt. Das an der Brennerroute gelegene Traditionshotel kann auf bald 500 Jahre bewegter und insgesamt überaus erfolgreicher Geschichte zurückblicken. Als Präsident der Stiftung Südtiroler Sparkasse Südtirol freut es mich, dass die Juroren in diesem Jahr einen Betrieb ausgezeichnet haben, der sich, wie das namengebende Tier auch, seit jeher wohlüberlegt und mit großer Vorsicht weiterbewegt.

So haben die Inhaber des Hauses in den letzten Jahrzehnten Schritt für Schritt zeitgemäße Erneuerungen vorgenommen, ohne dabei seine echten historischen Werte über Bord zu werfen. Den allgegenwärtigen, vermeintlichen Erfordernissen einer modernen Wellness-Kultur beispielsweise hat sich das Traditionshaus bis heute widersetzt. Dafür baut das Hotel auf alte Stärken des Tiroler Gasthofes, wie traditionelles Stuben-Ambiente, ein nuanciertes Raum- und Zimmerangebot, familiäre Gastfreundschaft und eine qualitätvolle Gastronomie. Die erlebbare bauliche Kontinuität zwischen Spätbarock, Historismus und Jugendstil macht den Elefanten-Besuch zu einem stimmungsvollen Erlebnis. Daher gratuliere ich der Familie Heiss zur Verleihung der wohlverdienten Auszeichnung und danke allen, die zum Weiterbestehen dieses Traditionshauses ihren Beitrag geleistet haben und noch leisten werden.

Der Elefant, der dem Hotel den Namen gab, wurde auf seiner Reise von Indien in die Kaiserstadt Wien 1551/52 offensichtlich überfordert und starb wenige Monate nach seiner Ankunft. Dem historischen Hotel Elephant in Brixen war ein besseres Schicksal beschieden: Möge es noch lange Zeit im traditionellen Gewand, mit seinen historischen Räumen und seiner unverwechselbaren Ausstrahlung erfolgreich bestehen!

RA Dr. Gerhard Brandstätter
Präsident der Stiftung Südtiroler Sparkasse
Bozen, Oktober 2010

Prefazione

In occasione della quinta edizione del concorso “L'albergo storico dell'anno in Provincia di Bolzano”, la giuria ha optato per due conferimenti: un “riconoscimento speciale” al **Ristorante Zur Blauen Traube** di Lagundo per l'esemplare restauro dello storico edificio, e il premio principale, che quest'anno assume un peso ancora maggiore nel vero senso della parola, all'**Hotel Elephant** di Bressanone, icona dell'ospitalità alpina per antonomasia. Il tradizionale hotel, sorto lungo l'itinerario per il Brennero, ha alle spalle 500 anni di storia movimentata e, nell'insieme, di grande successo. In quanto presidente della Fondazione Cassa di Risparmio mi rallegro che, quest'anno, i giurati abbiano scelto di premiare un esercizio che, proprio come l'omonimo animale, procede da sempre con grande cautela e ponderazione. I proprietari dell'albergo, infatti, negli ultimi decenni hanno apportato un po' alla volta diverse innovazioni, senza per questo trascurare i valori storici e rifiutando, ad esempio, i presunti requisiti di una moderna cultura wellness, ormai onnipresenti. L'hotel punta piuttosto sui tradizionali punti di forza delle locande tirolesi, come le classiche Stuben, l'ampia scelta di camere e sale, l'ospitalità familiare e la gastronomia d'alto livello. La continuità edilizia tra tardo barocco, storicismo e liberty rende una visita all'Elephant un'esperienza affascinante e suggestiva. Di conseguenza, mi congratulo con la famiglia Heiss per l'assegnazione del meritato riconoscimento e ringrazio tutti coloro che hanno contribuito e contribuiranno alla conservazione di questo tradizionale complesso.

L'elefante che diede il nome all'hotel, in seguito al lungo viaggio intrapreso negli anni 1551/52 per raggiungere Vienna dalla lontana India, non sopravvisse agli strapazzi del trasferimento, morendo pochi mesi dopo l'arrivo. Lo storico Hotel Elephant di Bressanone, invece, era chiamato a un destino migliore: gli auguriamo ancora molti anni di successo nelle sue tradizionali vesti, con i suoi storici locali e la sua inconfondibile atmosfera!

Avv. dott. Gerhard Brandstätter
Presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Bolzano
Bolzano, ottobre 2010

Franz Caramelle

Ehem. Landeskonservator von Tirol

Altes erhalten – Neues gestalten



Die nunmehr seit fünf Jahren laufende Evaluierung der historischen Gastbetriebe in Südtirol, die in der Prämierung des jeweiligen „Historischen Gastbetriebs des Jahres“ gipfelt, mag vielleicht den Eindruck vermitteln, es ginge dabei vordergründig um die Glorifizierung von in die Jahre gekommenen Traditionsbetrieben und um ein krampfhaftes Bemühen um die Konservierung alter Bausubstanz mit dem Ziel – gleichsam durch die Hintertür –, restriktive Anliegen der Denkmalpflege durchsetzen zu können. Dies wäre freilich ein großes Missverständnis und stünde im Widerspruch zu dem von der Stiftung Südtiroler Sparkasse initiierten Wettbewerb. Natürlich geht es dabei in erster Linie um die Erhaltung von identitätsstiftenden Baudenkmalern, denn „jedes Kulturdenkmal, das heute zugrunde geht, ist für alle Zeit verloren. Was wir heute nicht retten, kann nie mehr gerettet werden. Was wir jetzt versäumen, kann keine künftige Generation nachholen“ (Erklärung des deutschen Nationalkomitees für Denkmalschutz).

Zweifellos hat also der Schutz des Baudenkmals Priorität, aber aus den Kriterien für die Beurteilung der Hotels und Restaurants, die sich um

Franz Caramelle

Già Soprintendente del Tirolo

Tutelare la tradizione e promuovere l'innovazione

La valutazione degli alberghi storici in Provincia di Bolzano, in corso da ormai cinque anni e culminante nella premiazione dell'“Albergo storico dell'anno”, potrebbe dare l'impressione di essere, palesemente, una glorificazione di esercizi tradizionali che cominciano a invecchiare e un disperato tentativo di conservare antichi complessi edilizi allo scopo di riuscire a imporre, di sotterfugio, le restrittive condizioni della Tutela dei beni culturali. Tale impressione, però, oltre a essere un equivoco, sarebbe in contraddizione con il concorso promosso dalla Fondazione Cassa di Risparmio. Naturalmente, in primo luogo, tale iniziativa punta alla conservazione di monumenti architettonici generatori d'identità, poiché “ogni monumento storico che oggi va in rovina è perduto per sempre. Ciò che oggi non salviamo, non potrà più essere salvato. Ciò che oggi perdiamo, non potrà più essere recuperato dalle generazioni future” (dichiarazione del “Deutsches Nationalkomitee für Denkmalschutz”, Comitato nazionale tedesco per la tutela dei beni culturali).

Senza dubbio, quindi, la tutela dei monumenti architettonici ha la priorità, ma come si evince chiaramente dai criteri per la valutazione degli hotel e ristoranti candidatisi al concorso, anche se l'attenzione

die Auszeichnung beworben haben, geht klar hervor, dass zwar auf die Erhaltung des kulturellen Erbes, im Besonderen der wertvollen Architektur, und auf die Fortführung bewährter Traditionen zu achten ist, notwendige Modernisierungen und bauliche Veränderungen aber durchaus möglich, ja erstrebenswert sind, sofern sie in qualitätvoller Weise und mit Rücksicht auf das bereits Vorhandene erfolgen. Auf dieses Spannungsfeld zwischen Alt und Neu wird ausdrücklich hingewiesen: „Die Einheitlichkeit des Stils ist nicht Voraussetzung. Ein in mehreren Etappen gewachsener und weitergebauter Komplex ist ebenso auszeichnungswürdig. Ergänzungen, Erweiterungen und Annexbauten, aber auch Ausstattungsteile, können in qualitätvoller zeitgenössischer Form gebaut oder gestaltet sein. Die Kultur eines Betriebes muss aber auf der originalen historischen Substanz aufbauen.“

Nun besteht zwischen der Erhaltung eines Baudenkmals und dessen Nutzung ein enger Zusammenhang, wobei, wie es in der Charta von Venedig heißt, stets die Beibehaltung der „ursprünglichen Funktion“ anzustreben ist. Das heißt, Denkmäler können und sollen genutzt, aber in ihrer Funktion nicht verändert werden. Dies ist freilich nicht immer ohne Probleme möglich. So ist es relativ einfach, eine Kirche zu erhalten – mit substanzerhaltenden Sanierungsmaßnahmen und fachgerechter Restaurierung von Kunstwerken ist es meistens getan –, wesentlich schwieriger ist hingegen die Erhaltung von historischen Hotels und Gasthäusern, da neben den im Laufe der letzten Jahrzehnte stark veränderten gastronomischen und touristischen Anforderungsprofilen vor allem auf die Fragen der Wirtschaftlichkeit zu achten ist. Lange Zeit standen sich Tourismus („Erhaltung verhindert Entwicklung“) und Denkmalpflege („Entwicklung verhindert Erhaltung“) unversöhnlich gegenüber, heute ist längst erwiesen, dass sich Erhaltung und Entwicklung keineswegs gegenseitig ausschließen, sondern durchaus in Einklang zu bringen sind und – vernünftig umgesetzt – wirtschaftlichen und kulturellen Erfolg bringen. Dass hierfür das öffentliche Interesse vorhanden ist, steht außer Zweifel und kommt in den gesetzlichen Vorschriften und Subventionen zum Ausdruck, es bedarf aber in besonderer Weise des Engagements und des Ver-

è rivolta, in primo luogo, alla conservazione delle radici culturali – in particolare dell’architettura di valore – e alla continuazione di tradizioni consolidate, i necessari ammodernamenti e le modifiche edilizie non solo sono possibili, ma anche auspicabili, purché eseguiti a regola d’arte e nel rispetto del patrimonio esistente. Questa relazione tra antico e nuovo è espressamente sottolineata: “L’unità dello stile non costituisce un presupposto. Allo stesso modo, è degno di essere premiato un complesso cresciuto nel tempo. Aggiunte, ampliamenti e costruzioni annesse, come pure elementi dell’arredo, possono essere realizzati e sistemati in un linguaggio architettonico contemporaneo di qualità. La ‘cultura’ dell’esercizio deve però basarsi sulla struttura storica originale”.

Tra la conservazione di un monumento architettonico e il suo impiego esiste una stretta connessione in quanto, come indicato nella Carta di Venezia, bisogna tendere al mantenimento della “funzione originaria”. Ciò significa che tali monumenti possono e devono essere utilizzati, ma senza modificarne la funzione, cosa che naturalmente non è sempre fattibile con facilità. Infatti, se è relativamente semplice mantenere la funzione di una chiesa (mediante misure di risanamento adeguate e restauro delle opere d’arte), lo stesso non si può dire per la conservazione di alberghi e ristoranti storici: oltre al fatto che negli ultimi decenni la domanda gastronomica e turistica è notevolmente cambiata, resta sempre aperta la questione della convenienza. Per lungo tempo gli interessi del turismo (“La conservazione impedisce lo sviluppo”) e quelli della Tutela dei beni culturali (“Lo sviluppo impedisce la conservazione”) sono sembrati inconciliabili, mentre in seguito è stato ampiamente dimostrato che salvaguardia e progresso non si escludono a vicenda, ma possono trovare un terreno comune e, se abbinati sapientemente, portano al successo sia economico che culturale. È fuori discussione, quindi, che si tratti di un interesse pubblico, come dimostrano le disposizioni di legge e le sovvenzioni, ma c’è bisogno in modo particolare dell’impegno e della comprensione dei proprietari dei monumenti, per i quali la tutela degli immobili non è un peso ma un desiderio molto sentito, anche se talvolta legato a costi considerevoli.

ständnisses der Denkmaleigentümer, denen die Erhaltung ihrer Objekte nicht eine Belastung, sondern ein Herzensanliegen ist – wenngleich sie bisweilen mit hohen Kosten verbunden ist.

„Tradition bedeutet nicht Anbetung der Asche, sondern Bewahrung des Feuers“ (Gustav Mahler), d.h. die Erhaltung eines historischen Baudenkmals kann sich nicht allein in der Konservierung der vorhandenen Bausubstanz erschöpfen, sondern muss auch Maßnahmen zulassen, die deren Fortbestand absichern. So ist auch der internationale Appell an alle Kulturnationen zu verstehen „Wer Denkmäler beseitigt, löscht Erinnerungen aus, wer sie erhält, schafft sich das Recht, Neues hinzuzufügen. So erst wächst historisches Bewusstsein.“

Für den Hausherrn bedeutet dies einerseits ein Festhalten an überkommenen Traditionen, andererseits ein Bekenntnis zu den Erfordernissen der heutigen Zeit. Nach dem Motto „Stillstand ist Rückschritt“ gilt es zum einen, bewährte Traditionen und alte Strukturen zu konservieren, zum anderen offen zu sein für Veränderungen und Neuerungen.

Wenn es in den Bewerbungsunterlagen unmissverständlich heißt: „Der Erlebnischarakter der Gesamtanlage sowie die Präsentation des historischen Erbes für den Gast sind wichtige Kriterien für die historische Authentizität“ und „der historische Bestand eines Betriebes sollte in der Unternehmensphilosophie als besonderes Marketinginstrument hervorgehoben werden“, werden dezidiert die Bemühungen der Hoteliers und der Gastwirte gewürdigt, die mit der Pflege und Weiterführung ihres historischen Betriebs Kulturarbeit im besten Sinne des Wortes verrichten. Es soll aber auch als Appell verstanden werden, qualitätvolles Neues zu schaffen – Dokumente unserer Zeit und unserer Gesellschaft, erhaltenswerte Denkmäler der Zukunft.

Überhaupt ist das Bestreben, Tradition mit Moderne zu verbinden, der eigentliche Sinn dieses Wettbewerbs. Das historische Bewusstsein der Hoteliers und Wirtsleute, die auf die Geschichte und traditionelle Bedeutung ihrer Häuser stolz sind, diese auf ihrer Homepage, in Prospekten und Inseraten bewerben, ist gerade in unserer Zeit ein nicht zu unterschätzender Motivationsimpuls für jene Gäste, die das Besondere suchen und erst dann zufrieden sind, wenn das von ihnen gewählte Haus nicht nur modernen Komfort und gehobenen gastronomischen Standard, sondern auch ein entsprechendes architektonisches und kulturgeschichtliches Niveau zu bieten hat.

“Tradizione non significa adorare la cenere ma mantenere vivo il fuoco” (Gustav Mahler): ciò significa che la tutela di un monumento storico non può limitarsi unicamente alla conservazione dell’immobile, ma deve prevedere delle misure che ne garantiscano la sopravvivenza. Ecco dunque anche il senso dell’appello internazionale alle nazioni: “Chi rimuove i monumenti cancella la memoria, chi li conserva crea il diritto di aggiungervi qualcosa di nuovo. Solo così cresce la coscienza storica.”

Per i “padroni di casa”, ciò implica sia fedeltà alle tradizioni che riconoscimento delle esigenze della modernità: al motto “L’immobilità è regresso”, si richiede dunque la conservazione di antiche tradizioni e strutture ma, al tempo stesso, l’apertura a modifiche e innovazioni.

Se nei documenti del concorso si afferma, inequivocabilmente, che “il carattere emotivo del complesso e la presentazione del patrimonio storico sono criteri importanti per l’autenticità storica” e che “nella filosofia dell’impresa si dovrebbe porre in risalto la dimensione storica dell’edificio come speciale strumento di marketing”, è per riconoscere e apprezzare gli sforzi di albergatori e ristoratori che, con la cura e la prosecuzione del loro storico esercizio, svolgono un’“attività culturale” nel miglior senso del termine. Andrebbe però inteso come appello anche la creazione di qualcosa di qualitativamente nuovo, di documenti del nostro tempo e della nostra società, monumenti del futuro meritevoli di conservazione.

L’autentico senso di questo concorso, quindi, non è altro che l’aspirazione a unire tradizione e modernità. La coscienza storica di albergatori e ristoratori che, orgogliosi della storia e del significato tradizionale dei propri immobili, li pubblicizzano sui propri siti web con depliant e inserzioni, al giorno d’oggi è un impulso motivazionale da non sottovalutare: gli ospiti amanti dell’insolito, infatti, desiderano che la dimora prescelta non offra loro solo moderni comfort e cucina di alto livello, ma anche un ambiente ricercato dal punto di vista architettonico e storico-culturale.

Die Jury setzt sich aus dem Präsidenten und Vizepräsidenten der Stiftung Südtiroler Sparkasse, Dr. Gerhard Brandstätter und Dr. Andrea Zeppa, dem Landeskonservator von Südtirol Dr. Leo Andergassen, den Denkmalpflegern Dr. Franz Caramelle, Innsbruck, Dr. Arch. Roland Flückiger-Seiler, Bern und Dr. Helmut Stampfer, Völs, dem Architekten Dr. Peter Plattner und dem Präsidenten des Südtiroler Hoteliers- und Gastwirteverbandes Walter Meister zusammen. Die beiden Letzteren wurden von der Stiftung aus einem Dreivorschlag der Architektenkammer und des Südtiroler Hoteliers- und Gastwirteverbandes ausgewählt. Der Wettbewerb ist vorderhand für weitere drei Kalenderjahre vorgesehen, die Jury bleibt für diesen Zeitraum im Amt, das Urteil der Jury ist nicht anfechtbar.

Kriterien für die Beurteilung der Hotels und Restaurants:

Das historische Hotel oder Restaurant kann aus dem Zeitraum zwischen dem Mittelalter und dem 20. Jahrhundert stammen. Seine Räume sind öffentlich zugänglich.

Beurteilt wird der gesamte Betrieb (Gebäudekomplex mit allen Einzelbauten) sowie die Gestaltung der Umgebung (Zufahrt, Gartenanlage, Park). Beim einzelnen Bau werden Äußeres, Inneres sowie die originale Typologie und Erschließung sowie dessen gesamte Ausstattung bewertet.

Die Einheitlichkeit des Stils ist nicht Voraussetzung. Ein in mehreren Etappen gewachsener und weitergebauter Komplex ist ebenso auszeichnungswürdig.

Ergänzungen, Erweiterungen und Annexbauten, aber auch Ausstattungsteile, können in qualitätvoller zeitgenössischer Architektursprache gebaut oder gestaltet sein. Die Kultur eines Betriebes muss aber auf der originalen historischen Substanz aufbauen.

Sauber gestaltete Infrastrukturbauten und -anlagen beeinträchtigen in aller Regel die Preiswürdigkeit eines Objektes nicht.

Der Erlebnischarakter der Gesamtanlage sowie die Präsentation des historischen Erbes für den Gast sind wichtige Kriterien für die historische Authentizität.

Der historische Bestand des Gebäudes / der Gebäude sollte in der Unternehmensphilosophie als besonderes Marketinginstrument hervorgehoben werden.

Auch in einem historischen Hotel / Restaurant sind die Sicherheit der Gäste und Mitarbeiter sowie sinnvolle betriebliche Abläufe (Organisation im Übernachtungs- und Foodbereich) gewährleistet.

La giuria è composta dal presidente e vicepresidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Bolzano, dott. Gerhard Brandstätter e dott. Andrea Zeppa, dal soprintendente ai Beni culturali della Provincia di Bolzano, dott. Leo Andergassen, dai conservatori dott. Franz Caramelle, Innsbruck, dott. arch. Roland Flückiger-Seiler, Berna e dott. Helmut Stampfer, Fiè, dall'architetto dott. Peter Plattner e dal presidente dell'Unione albergatori e pubblici esercenti altoatesini, Walter Meister. Gli ultimi due sono scelti dalla Fondazione su una terna proposta dell'Ordine degli architetti e dall'Unione albergatori e pubblici esercenti altoatesini. Lo svolgimento del concorso è previsto per ulteriori tre anni. Per tale periodo la giuria rimane in carica, il verdetto della giuria è inoppugnabile.

Criteria per la valutazione degli alberghi e dei ristoranti:

L'albergo o ristorante storico risale al periodo tra il Medioevo e il Novecento. I locali sono aperti al pubblico.

Si giudica l'intero esercizio (complesso d'edifici con tutti i corpi singoli) nonché la sistemazione dell'ambiente circostante (accesso, giardino, parco). In ogni singolo edificio si giudica l'esterno, l'interno, la tipologia e la distribuzione originali, nonché l'arredo completo.

L'unità dello stile non costituisce un presupposto. Allo stesso modo è degno di premiazione un complesso cresciuto e ampliato nel tempo.

Aggiunte, ampliamenti e costruzioni annesse, come pure elementi dell'arredo, possono essere realizzati e sistemati in un linguaggio architettonico contemporaneo di qualità. La "cultura" dell'esercizio deve però basarsi sulla struttura storica originale.

Costruzioni e impianti di infrastrutture realizzati bene, di regola, non pregiudicano l'idoneità alla premiazione.

Il carattere emotivo del complesso e la presentazione del patrimonio storico sono criteri importanti per l'autenticità storica.

Nella filosofia dell'impresa si dovrebbe porre in risalto la dimensione storica dell'edificio / degli edifici come speciale strumento di marketing.

Anche in un albergo / ristorante storico è garantita la sicurezza degli ospiti e dei collaboratori come pure lo svolgimento razionale dei lavori (organizzazione dei pernottamenti e della cucina).

Roland Flückiger-Seiler

Der historische Gastbetrieb in Südtirol 2011

Hotel Elephant, Brixen

Bis ins frühe 18. Jahrhundert war das Reisen in der Regel eine abenteuerliche Angelegenheit. Nur wenige Leute nahmen die Strapazen einer Ortsveränderung freiwillig auf sich. Mittelalterliche Reisende waren etwa Pilger und Kreuzfahrer, Boten und Vertreter der Obrigkeit oder Händler und Marktfahrer. Die meisten Leute waren im Mittelalter zu Fuß oder zu Pferd unterwegs, im alpinen Raum entstanden fahrbare Straßen erst im 18. Jahrhundert. In unmittelbarer Nähe einer Herberge mussten deshalb für die Pferde geeignete Ställe vorhanden sein. Frühe Gasthäuser, die diesen Namen verdienen, fanden sich vor allem in den größeren Orten und Städten entlang der damals bekannten



Roland Flückiger-Seiler

L'Albergo storico dell'anno in Provincia di Bolzano 2011

Hotel Elephant, Bressanone

Fino agli inizi del XVIII secolo, un viaggio era generalmente considerato un'impresa avventurosa, ed erano quindi pochi quelli che si assumevano volontariamente le fatiche di uno spostamento. I viaggiatori medievali erano per lo più pellegrini e crociati, messaggeri e rappresentanti delle autorità, oppure commercianti e venditori ambulanti. La maggior parte delle persone, in epoca medievale, viaggiava a piedi o a cavallo, quindi accanto alle locande dovevano esserci delle stalle atte a ospitare i quadrupedi. Nell'arco alpino, le prime strade transitabili apparvero solo nel 18° secolo e i primi alberghi sorsero soprattutto nelle località principali e nelle città, lungo gli itinerari di



Reiserouten. Dort zeichneten sie sich durch ihr Wirtshauschild aus, von den übrigen Häusern unterschieden sie sich in ihrer baulichen Ausprägung aber kaum. Mancherorts boten den spärlichen Reisenden auch Klöster und Hospize eine Übernachtungsgelegenheit an. Die frühen Gasthäuser waren meistens nur mit einer bescheidenen Infrastruktur ausgestattet. In zahlreichen Berichten ist die Rede von einfachen Strohlagern, in den vornehmeren Häusern waren aber auch schon anständige Betten vorhanden. Kamen am Abend zu viele Gäste an, wurden die Nachtlager manchmal auch geteilt oder der Gastwirt richtete zu später Stunde auf dem Boden der Gaststube weitere Notlager ein. Der weit gereiste Humanist Erasmus von Rotterdam schrieb zu Beginn des 16. Jahrhunderts über die Hygiene in den Gasthäusern unter anderem: „Die Leintücher sind vielleicht vor einem halben Jahr zum letzten Mal gewaschen worden.“

So oder ähnlich muss man sich die Taverne vorstellen, die seit dem frühen 16. Jahrhundert am Rand der alten Bischofsstadt an der Brennerroute lag, dem niedrigsten Alpenübergang zwischen dem südlichen und nördlichen Europa. Bald einmal entwickelte sich diese frühe Herberge in Brixen für alle Transitreisenden zum ersten Haus am Platz.



viaggio allora più conosciuti. Gli alberghi, a eccezione dell'insegna esterna, non erano strutturalmente molto diversi dalle case circostanti. In alcune zone, anche i conventi e gli ospizi offrivano ai rari viaggiatori la possibilità di pernottare. Le prime locande erano dotate perlopiù di infrastrutture modeste: numerosi racconti parlano di semplici pagliericci, ma nelle case più signorili non mancavano letti veri e propri. Se alla sera giungevano troppi ospiti, i letti potevano essere condivisi, oppure l'albergatore sistemava dei giacigli provvisori sul pavimento della sala. L'umanista Erasmo da Rotterdam, grande viaggiatore, agli inizi del XVI secolo così descriveva le condizioni igieniche negli alberghi: «L'ultimo lavaggio delle lenzuola risale ad almeno sei mesi fa».

È più o meno così che dobbiamo immaginarci la locanda sorta agli inizi del XVI secolo ai margini dell'antica cittadina vescovile di Bressanone: posta sull'itinerario del Brennero, il valico alpino più basso tra Europa meridionale e settentrionale, costituiva il primo luogo di sosta per i viaggiatori in transito. Nel dicembre 1551, l'albergo si ritrovò inaspettatamente al centro dell'attenzione di tutti, in quanto alloggio temporaneo di un ospite quanto mai insolito e del suo entourage: originario della lontana India e diretto nella capitale



Im Dezember 1551 kam sie unverhofft im ganzen Tal in aller Munde, als ein bisher in dieser Gegend völlig unbekannter „Gast“ mit seiner Entourage dort einen Zwischenhalt einlegte. Auf dem Weg vom fernen Indien in die österreichische Hauptstadt machte ein grauer Dickhäuter Rast in Brixen. Das Tier war ein Geschenk aus den indischen Kolonien des portugiesischen Königs Johann III. für seinen Neffen Erzherzog Maximilian von Österreich. Die Menschen an diesem langen Weg erlebten die Ankunft der „grauen Maus“ als Sensation: In Trient applaudierten ihm Bischöfe und Kardinäle, in Bozen wurde er im Triumph empfangen und im kleinen Brixen standen die Städter Spalier, als der Elefant kurz vor Weihnachten 1551 mit großem Gefolge einmarschierte. Der zweiwöchige Aufenthalt wurde offenbar zu einem regelrechten Ereignis. Die Strapazen der Schiffsreise von Lissabon nach Genua und des anschließenden Fußmarsches über die Alpen waren für das bedächtige Tier aber enorm. Nur sieben Monate nach seiner Ankunft in Wien im Mai 1552 starb das Grautier, entweder an den Reises Strapazen, vielleicht aber auch an Heimweh oder an falscher Ernährung.

Das in der Folge am Übernachtungsort in Brixen an der Fassade angebrachte Fresko wurde oftmals als Sinnbild für die Begegnung zwischen Abendland und Orient, also für die Einheit der Welt, gedeutet. Zumindest wurde es aber zum Startsignal für eine große Karriere des Gasthofs, der sich bald darauf mit berechtigtem Stolz „Hotel Elephant“ nannte. Kontinuierliche Umbauten haben in den folgenden Jahrhunderten den heutigen zeitgemäßen Hotelbetrieb geschaffen, ohne dabei die Geschichte zu verdrängen und die historische Substanz zu beeinträchtigen.

Was zeichnet das Hotel Elephant heute als historisches Gasthaus aus? Zuerst einmal beeindruckt der bedeutende Gebäudebestand am nördlichen Stadtrand, in dessen Mauern die jahrhundertalte Baugeschichte an den schiefwinkligen Grundrissen noch deutlich ablesbar erscheint. Das Hauptgebäude bildet eine geschlossene, den Straßenverlauf prägende Fassade mit einem kunstvoll geschmiedeten Wirtshausschild über dem Eingang. Eine besondere Note erhält der gesam-



austriaca, un grigio pachiderma fece sosta a Bressanone. Proveniente dalle colonie indiane, si trattava di un dono del re portoghese Giovanni III al nipote, l'arciduca Massimiliano d'Austria. L'arrivo dell'animale esotico fu accolto dalle popolazioni come qualcosa di sensazionale: a Trento fu applaudito da vescovi e cardinali, a Bolzano venne accolto trionfalmente, mentre i cittadini brissinesi gli fecero ala quando, poco prima di Natale, fece il suo ingresso in città accompagnato da un vasto seguito. Le sue due settimane di permanenza furono un vero e proprio evento, ma gli strapazzi del viaggio in nave da Lisbona a Genova e la successiva marcia a piedi fino in Austria furono troppi per il povero animale, che morì dopo soli sette mesi dal suo arrivo a Vienna, nel maggio 1552: forse per la fatica, forse di nostalgia o forse per un'alimentazione sbagliata.

L'affresco dipinto sulla facciata dell'albergo in seguito al passaggio del pachiderma, è stato spesso interpretato come simbolo di incontro tra Oriente e Occidente, ossia di unità mondiale. Quel che è certo è che l'evento segnò l'inizio di una lunga carriera per la locanda, che da allora si fregiò orgogliosamente del nome di "Hotel Elephant". Le conti-



te Hotelkomplex durch die großzügigen Außenanlagen auf der gegenüberliegenden Straßenseite, die dem Stadthotel zugleich die wohlthuende Weite eines Landgasthauses vermitteln. Weiträumige Obst- und Gemüseplantagen gehören zu dieser „grünen Lunge“ ebenso wie ein gepflegter Gartenbereich mit Schwimmbad und Kinderspielplatz. Den baulichen Schwerpunkt bildet dort das Marzari-Anwesen, welches 1872 zusammen mit der Grünanlage zum bestehenden Gebäudekomplex kam.

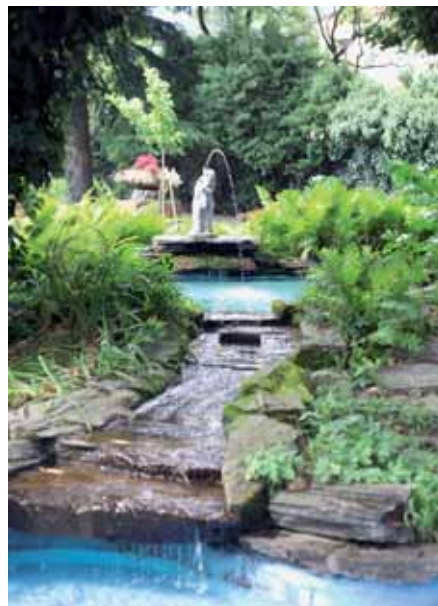
Beim Hauptgebäude ist die kontinuierliche Entwicklung des Hauses in zahlreichen baulichen Etappen zu erkennen. Historische Räume aus früheren Zeiten, wie die Hauskapelle mit jahrhundertealten Beständen oder die „Altdeutsche Stube“ von 1882 als Herzstück des Restaurants, finden sich neben qualitativ vollen Bauteilen aus dem 20. Jahrhundert, wie dem vom Architekten Clemens Holzmeister entworfenen und vom Bozner Architekten Marius Amonn erstellten Speisesaal aus den 1920er-Jahren oder den Räumen der Rezeption aus der Zeit um 1970. Bemerkenswert erscheint auch das zeittypische Schwimmbecken in Nierenform in der Gartenanlage.



nue ristrutturazioni susseguitesi nel corso dei secoli hanno dato origine all'attuale edificio, senza però pregiudicarne la storicità.

Cosa contraddistingue oggi l'Hotel Elephant come albergo storico? Il nobile edificio alla periferia nord della città colpisce innanzitutto per le antiche mura, nella cui pianta ad angoli obliqui è ancora chiaramente leggibile la sua storia secolare. La struttura principale presenta una facciata chiusa che determina l'andamento della strada, mentre l'ingresso è decorato da un'artistica insegna. Una nota particolare è data, all'intero complesso, dal grande parco situato dall'altra parte della strada, che conferisce all'hotel cittadino la piacevole estensione di un albergo di campagna: una sorta di "polmone verde" costituito non solo da orti e frutteti, ma anche da un giardino ben curato con piscina e parco giochi. Al centro di tale oasi sorge Villa Marzari, annessa al complesso nel 1872, insieme al parco.

Nell'edificio principale si possono riconoscere le tappe di un ininterrotto sviluppo edilizio: ai locali più antichi, come la secolare cappella privata o la «Altdeutsche Stube» del 1882, cuore del ristorante, sono stati affiancati pregiati elementi del XX secolo, come ad esempio la sala









Alle baulichen Etappen spiegeln den Geist ihrer Zeit, integrieren sich aber würdevoll in die historische Einheit des Gebäudes. Bei den baulichen Gestaltungen ist der Respekt vor der gewachsenen historischen Substanz immer deutlich spürbar. Neues wurde gekonnt neben Bestehendes gesetzt. Beeindruckend ist die Allgegenwart von historischem Mobiliar sowie von wertvollen Gemälden und einzigartigen Kunstgegenständen. Einmalig sind die im hauseigenen Museum gesammelten Dokumente und Kostbarkeiten aus der Geschichte und dem Alltagsleben des Hotels. In den Gästezimmern spinnt sich der rote Faden der Geschichte weiter. Hier ist kein Bruch in der gestalterischen Qualität zu erkennen, wie leider so oft bei anderen modernisierten Hotelbetrieben. Obwohl die ältesten Zimmer in ihrer Ausstattung bloß aus der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg stammen, sind doch etliche mit älterem, historisch wertvollem Mobiliar versehen. Wie in allen öffentlichen Räumen ist auch dort die bemerkenswerte Präsenz von wertvollen Gemälden und Bildern unübersehbar. Erfreulich erscheint aus denkmalpflegerischer Sicht zudem die Erhaltung der alten Kastenfenster mit den traditionellen Klappläden.



da pranzo degli anni Venti, progettata dall'architetto Clemens Holzmeister e realizzata dall'architetto bolzanino Marius Amonn, oppure i locali della reception, risalenti agli anni Settanta. Degna di nota, infine, è anche la piscina a forma di fagiolo, tipica del tempo.

Ogni tappa edilizia rispecchia lo spirito del suo tempo, integrandosi però mirabilmente nell'unità storica del complesso. In tutte le successive configurazioni edilizie, infatti, traspare sempre con chiarezza il rispetto del nucleo storico: il nuovo viene affiancato all'antico con consapevolezza e abilità. Impressionante è l'onnipresenza del mobilio storico, così come di dipinti e oggetti artistici unici. Il museo privato dell'hotel, inoltre, racchiude documenti e oggetti preziosi riguardanti la storia dell'immobile. Le camere degli ospiti seguono lo stesso stile e non vi è alcuna rottura con la qualità artistica dell'insieme, come purtroppo spesso accade in altri hotel modernizzati: anche se le camere più datate risalgono appena all'ultimo dopoguerra, molte sono provviste di pregiati mobili antichi e, come tutti gli spazi comuni, denotano una massiccia presenza di quadri e dipinti di valore. Dal punto di vista della tutela monumentale, inoltre, è interessante il mantenimento della doppia finestra con le tradizionali persiane a battenti.



Die Eigentümer des Hotel Elephant haben die jahrhundertealte Geschichte zum Kernelement ihrer Betriebsphilosophie erhoben. Ein fundiert recherchiertes Buch über den Hotelbetrieb und seine Familie oder das reich ausgestattete Museum sind, zusammen mit vielen weiteren Kostbarkeiten im Haus, würdiger Beweis dafür. Entscheidend gefördert wurde die Kontinuität der Hotelgeschichte durch die jahrzehntelange Führung in der gleichen Besitzerfamilie, die für einen stets sorgfältigen Umgang mit der historischen Bausubstanz einstand. Seit 1869 führte die Familie Heiss den einfachen Gasthof an der Passstraße zum gehobenen historischen Hotelbetrieb, ohne dabei die gebaute Geschichte des Hauses über Bord zu werfen. In seiner Gesamtheit erscheint das Hotel Elephant in Brixen heute als sorgsam gepflegtes Juwel, dessen Hauptqualitäten auf der einzigartigen Geschichte und der historischen Substanz des Gebäudes aufbauen. Das geschichtlich bedeutendste Hotel in der Bischofsstadt ist nicht nur eine Ikone der Gasthauskultur am Brennerpass, das Fünfsternehaus hat mit der sorgfältigen und würdevollen Weiterentwicklung der baulichen Substanz auch aus denkmalpflegerischer Sicht eine bedeutende Leistung aufzuweisen, die in seiner Hotelkategorie weit herum ihresgleichen sucht.

Hotel Elephant

Weißlahnstraße 4 / Via Rio Bianco 4

I-39042 Brixen/Bressanone

www.hotelelephant.com



I proprietari dell'Hotel Elephant hanno fatto della tradizione secolare della struttura il perno della loro filosofia aziendale, come dimostra il libro ben documentato sulla storia dell'hotel e della famiglia, il museo riccamente fornito e i numerosi oggetti di pregio. La continuità storica dell'hotel è stata favorita in modo decisivo dalla gestione decennale della stessa famiglia di proprietari, che ha garantito un'accurata gestione del patrimonio edilizio. Dal 1869 ad oggi, infatti, la famiglia Heiss ha trasformato il semplice albergo in un hotel rinomato, valorizzandone la lunga tradizione. Nell'insieme, oggi l'Hotel Elephant di Bressanone si presenta come un gioiello ben curato, i cui pregi principali si fondano su una storia unica e sul patrimonio edilizio. Ma l'hotel storicamente più significativo della cittadina vescovile non è solo un'icona della cultura alberghiera al passo del Brennero: grazie allo sviluppo attento e rispettoso del patrimonio edilizio, infatti, il cinque stelle ha fornito un prezioso servizio anche dal punto di vista della tutela architettonica, cosa non frequente nella sua categoria.



Leo Andergassen

Besondere Auszeichnung 2011 Wirtshaus Zur Blauen Traube / Algund

Tradition und Veränderung zwischen den Zeiten

Gasthöfe sind als markante Orte von Geselligkeit, des Genusses und von Festkultur und aus der Mitte unserer Lebensbereiche nicht wegzudenken. Manchmal werden sie aber vergessen, stülpen andere Funktionen über, die dann erst in einem zweiten Moment im Wiederentdecken der ursprünglichen Aufgabe abgestreift werden. So geschehen beim Wirtshaus Zur Blauen Traube in Algund, dort an einer neuralgischen Schnittstelle gelegen, wo der gepflasterte Kirchsteig ins Oberdorf, zudem die Straße durch den Ort selbst, nach Plars und ins neue



Leo Andergassen

Premio speciale 2011 Ristorante Zur Blauen Traube / Lagundo

Tradizione e cambiamento tra le varie epoche

I ristoranti, quali luoghi d'incontro, di piacere gastronomico e di festa, sono ambienti irrinunciabili della cultura odierna. Talvolta, però, accade che vengano dimenticati e adibiti ad altre funzioni, abbandonate poi in un secondo momento per rispolverarne il ruolo originario: questo è stato il caso del ristorante Zur Blauen Traube di Lagundo, situato nel punto nevralgico in cui inizia la salita lastricata verso la chiesa e la parte alta del paese e sulla via che, attraversando la località, conduce a Plars e nel nuovo centro. Quando, nel 1845, fu costruita la nuova strada tra Merano e Lagundo, il ristorante più antico della zona perse la sua funzione, tanto più che il suo proprietario ne costruì un altro (Hirschenwirt) per raggiungere i clienti sulla via di transito. L'interruzione durò pochi decenni: già nel 1909 è citata una trattoria, presumibilmente aperta da Filomena Höfler poco dopo il 1875. La fondazione del locale, però, risale alla prima metà del XVI secolo: nel 1515 è menzionata per la prima volta un'osteria, la cui proprietaria era Ursula Römer. Allora, in questo luogo, sorgeva una struttura con annesso bagno pubblico, chiamata "An der Viechschaid". Più tardi, la via venne chiamata "Landstraße", agli inizi del XX secolo "Mühlweg" e oggi "Strada Vecchia". Nel 2009, la trattoria ha conosciuto un nuovo revival: il rinnovo è merito del proprietario Peter Haller e dell'arch. Zeno Bampi che, con l'elaborazione dei progetti di ristrutturazione e la messa in atto, previa autorizzazione dell'Ufficio Beni architettonici e artistici, di esigue modifiche strutturali (che hanno interessato per lo più elementi secondari) ha contribuito notevolmente a forgiare il carattere familiare e l'atmosfera della "locanda in cui si sta veramente bene"...



Zentrum führt. Als man 1845 zwischen Meran und Algund die neue Landstraße anlegte, verlor das älteste Gasthaus des Ortes seine Funktion, zumal dessen Besitzer dort den Hirschenwirt errichtete, um die Kundschaften dort abzufangen, wo sie verkehrten. Die Unterbrechung dauerte wenige Jahrzehnte, doch bereits 1909 ist wieder von einem Wirtshaus die Rede, dieses dürfte Filomena Höfler bereits kurz nach 1875 wieder geöffnet haben. Begründet wurde die Gaststätte hingegen bereits in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts. Im Jahre 1515 ist erstmals von einem Wirtshaus die Rede, dieses lag im Besitz der Ursula Römer. Damals gab es an dieser Stelle bereits eine Behausung und ein Badhaus. „An der Viehschaid“, so nannte man im 15. Jahrhundert den Platz. Später hieß die Gasse Landstraße, im frühen 20. Jahrhundert Mühlweg, dann Alte Landstraße. Ein neuerliches Revival erlebte das Wirtshaus 2009: Peter Haller ist als Besitzer die Innovation zu verdanken, Architekt Zeno Bampi hat die Umbaupläne ausgearbeitet und mit behördlicher Genehmigung des Amtes für Bau- und Kunstdenkmäler unter Vollzug geringer baulicher Veränderungen, die allesamt sekundäre Einbauten betreffen, den wohnlichen Charakter der „Wohlfühlanstalt Wirtshaus“ wesentlich mitbestimmt. Zuvor schon hatte man den Stadel aufgegeben und zu Wohnzwecken umgestaltet. Heute bieten nahe Tiefgaragen und Parkplätze den Komfort ortsnahen Parkens, auch am Haus selbst gibt es eine Tiefgarage, die unter Rücksichtnahme auf die Fassade westseitig angefügt wurde. Deren Fassade ist mit Bruchsteinmauerwerk verkleidet. Eine Pergola wird in wenigen Jahren darüber den Gästen Schatten spenden. Der alte Aufgang mit seiner Loggia im ersten Stock markiert den einladenden Charakter, die Stufen sind aus Laaser Marmor geschlagen, dass sie abgetreten sind, erhöht nur die Gewissheit, dass der heutige Gast nicht der erste ist, der in die Gasträume hinauf- und auch wieder herabfindet. Die Loggiabögen waren zwischenzeitlich aus statischen Gründen geschlossen worden, nun sind sie wieder offen, darüber erhebt sich in logischer Fortsetzung zur Loggia die Veranda des ausgehenden 19. Jahrhunderts.

Man betritt die Gasträume über einen engen, mit einer gefärbelten Felderdecke abgeschlossenen Gang, der sich links zu einem größeren



Il fienile era stato trasformato già precedentemente in abitazione. Oggi, i vicini garage sotterranei e i posti auto offrono il comfort del parcheggio: anche l'edificio stesso dispone di un garage sotterraneo, posto sul lato occidentale per riguardo alla facciata, rivestita in pietra di cava. Tra pochi anni, gli ospiti potranno avvantaggiarsi anche dell'ombra di una pergola. L'antica scala d'accesso al primo piano, con la sua loggia, sottolinea l'atmosfera accogliente dell'edificio. I gradini sono in marmo di Lasa e il fatto che siano consumati accresce la consapevolezza che l'ospite odierno non è il primo a entrare in queste sale. Gli archi delle logge, per un periodo rimasti chiusi per motivi statici, oggi sono di nuovo aperti sulla veranda del tardo XIX secolo, logico proseguimento della loggia.

Si entra nelle sale riservate agli ospiti attraverso uno stretto corridoio dal soffitto a riquadri colorati che, sulla sinistra, si allarga in un'ampia sala ospitante il bancone, componente irrinunciabile dell'arredamento moderno. Sul lato est, il corridoio dà accesso a due Stuben dove, come indica l'acquaio esterno, una volta si trovava la cucina. Nella Stube con bovindo, nell'angolo sud-est, si respira ancora l'atmosfera di un tempo. Le pareti sono decorate qua e là con motivi a grappoli, completati ove necessario per mantenerne la funzione ornamentale, mentre il rivesti-

Raum weitet, in dem die in heutigen Ausstattungen unverzichtbare Theke steht. Nach Osten bietet der Gang die Möglichkeit, zwei Gaststuben zu betreten. Hier befand sich, wie der Ausgussstein außen anzeigt, in alter Zeit einmal die Küche. Die Erkerstube in der Südostecke atmet in ihrer Ausstattung noch den Hauch anständiger Gastlichkeit. An den Wänden wurden die Schablonenmalereien mit Traubenmotiven freigelegt, dabei auch, zumal es sich um ornamentale Gebilde handelt, wo nötig ergänzt. Auch der Riemenboden wurde beibehalten, abgeschliffen und wieder verwendet, an der Unterseite fand sich die Jahreszahl 1869, ein Hinweis auf eine Erneuerung des Bodenbelags im 19. Jahrhundert. Ein frommes Ölbild aus dem 17. Jahrhundert zeigt eine Ansicht des Gasthofes mit den Heiligen Erhard und Ottilia; Erhard ist einer der Pfarrpatrone von Algund. Gerade der Blick auf die historische Ansicht beruhigt: Weniges hat sich verändert, und wenn etwas hinzugefügt wurde, so geschah dies mit Einfühlungsvermögen im Sinne einer gewachsenen Entwicklung. Der anschließende Raum, wieder mit Felderdecke, wird als Vinothek geführt, der gewölbte Raum um die Theke mit einer Einrichtung wie aus einem Wiener Café hingegen als Bistro. In den Benennungen werden aktuelle Bedürfnisse einer Gastwirtschaft festgehalten. Funktional ist die Küche gestaltet.

Zu einem Gasthaus gehört nun mal auch ein Keller. Der von außen zu betretende Abgang in den Keller führt zugleich in den baulichen Kern der Anlage, zu seinen ältesten Teilen, die bis ins 14. Jahrhundert zurückreichen, eine Zeit, in der für die archivalische Dokumentation die Quellen fehlen. Sorgsam ist der Boden mit Kies verschlossen, um atmungsaktiv zu bleiben und feuchteregulierend zu wirken. Im Vorraum sitzen die Balken auf einer steinernen Mittelstütze auf, Nischen im Mauerwerk ermöglichten das Abstellen der Talg- und Wachslichter. Gelegentlich öffnet der Keller bei Dorffesten seine Tore. Rechts vom Kellereingang ist ein schmaler Raum als Verkaufsstätte einer Goldschmiede in Verwendung. Am metallenen Rahmen des verglasten Eingangs kann man erkennen, dass selbst Veränderungen der 60-er Jahre mit zum „gebauten Gedächtnis“ gehören.

Auch die Räume über der Gaststätte werden umgebaut. Hier entste-

mento in legno del pavimento, levigato e ben conservato, fu probabilmente rinnovato nel XIX secolo, come indica la data 1869 posta sul lato inferiore. Un dipinto a olio del XVII secolo, a tema religioso, mostra una veduta della trattoria con i santi Erardo e Ottilia (S. Erardo è uno dei patroni di Lagundo): osservando il quadro ci si accorge subito che le modifiche sull'edificio sono state minime e, se è stato aggiunto qualcosa, è stato fatto con capacità d'immedesimazione e consapevolezza. La sala adiacente, anch'essa con soffitto a riquadri, è adibita a enoteca: il bancone, sotto la volta, presenta un allestimento più da caffè viennese che da bistrò. Le denominazioni rispecchiano le esigenze di un locale moderno e la cucina è attrezzata in modo funzionale.

Un ristorante, naturalmente, non può fare a meno di una cantina: l'accesso esterno conduce al cuore dell'edificio, negli spazi più antichi risalenti fino al XIV secolo, periodo di cui mancano le fonti per la documentazione d'archivio. Il pavimento è accuratamente ricoperto di ghiaia, per permettere la traspirazione e la regolazione dell'umidità. Nell'anticamera, le travi sono poggiate su una traversa centrale in pietra, mentre le nicchie in muratura servivano per collocare le candele di cera e sego. Occasionalmente, nelle feste del paese, la cantina viene aperta al pubblico. A destra dell'ingresso della cantina si trova un pic-



hen, von einem breiten Gang getrennt, großräumige Wohnungen, beide mit Zugang zur Veranda, die nach Süden geöffnet ist. Mit Aufwand wurden die alten Türrahmen und Türblätter saniert.

Die beiden Sonnenuhren am Erkerturm tragen die ligierten Initialen PR, die vermutlich in Philipp Reisperger aufzulösen sind. Die Berechnung von Sonnenuhren setzte ein bestimmtes Know-how voraus. Reisperger war Steinmetz, er signierte mit denselben Buchstaben behauene Steine im Ansitz Paschbach in Eppan und in der Trostburg bei Waidbruck. 1593 ist die Ausführung der Sonnenuhr datiert, diese Datierung passt auch gut zu den bislang bekannten Arbeiten des Meisters. Die Initialen MK hingegen sind auf die damaligen Besitzer zu beziehen. Reste alter dekorativer Fensterrahmen belegen die Versetzung der Lichtöffnungen. Man kann selbst an der Fassade die kleinteiligen Veränderungen wie aus einem offenen Buch ablesen.

Im Gasthaus selbst gibt es nur vereinzelt Erinnerungsstücke an die lange Geschichte der Gastwirtschaft. Es ist keine Geschichte mit memorablen Highlights, sondern ein Fortschreiben beständiger Gastlichkeit. Es ist wirklich der Bau selbst, der die Geschichte festhält und heute nach seiner Sanierung viel von der Atmosphäre abstrahlt, die zur Gemütlichkeit und zugleich zum Leben in unseren historischen Gaststuben dazugehört. Die Wettbewerbsjury verleiht der Blauen Traube gerade aufgrund der schonenden Revitalisierung des ältesten Wirtshauses in Algund die „Besondere Auszeichnung“.

Wirtshaus Zur Blauen Traube

Alte Landstraße 44 / Strada Vecchia 44

I-39022 Algund/Lagundo

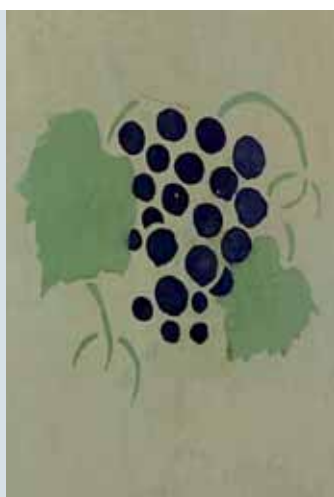
www.blauetraube.it

colo locale, gestito da un negozio di oreficeria. Sul telaio in metallo dell'entrata a vetri si riconosce come anche le modifiche effettuate negli anni '60 appartengano alla "memoria architettonica".

Anche gli spazi sopra il ristorante verranno rinnovati: qui, separati da un ampio corridoio, vi sono due spaziosi appartamenti, entrambi con accesso alla veranda, rivolta a sud. Gli antichi montanti e battenti delle porte sono stati risanati con una considerevole spesa.

Entrambe le meridiane sulla torre del bovindo recano le iniziali PR, presumibilmente riconducibili a Philipp Reisperger. Il calcolo delle meridiane presupponeva un determinato know how: Reisperger era uno scalpellino e aveva firmato con le medesime lettere i massi scolpiti nella residenza Paschbach di Appiano e a Castel Trostburg di Ponte Gardena. La realizzazione delle meridiane è datata al 1593, una data verosimile anche per altri lavori del maestro finora conosciuti. Le iniziali MK, invece, sono da attribuire all'allora proprietario. Resti di antichi telai decorativi rivestono l'area di spostamento delle aperture per la luce. Anche sulla facciata stessa, le fitte modifiche si possono leggere come un libro aperto.

All'interno del ristorante si trovano solo sporadici "souvenirs" della lunga storia dell'esercizio, una storia che non consiste di eventi memorabili ma, piuttosto, nel prosieguo di un'ospitalità discreta. È proprio l'edificio stesso, invece, che funge da monumento storico e che oggi, dopo la ristrutturazione, irradia la confortevole atmosfera tipica delle storiche Stuben altoatesine. La giuria del concorso ha deciso di premiare il ristorante Zur Blauen Traube con il riconoscimento speciale proprio a motivo del rispettoso risanamento apportato al ristorante più antico di Lagundo.



Der historische Gastbetrieb in Südtirol 2010
ex aequo: Zirmerhof / Radein, Parkhotel Laurin / Bozen
L'Albergo storico dell'anno in Provincia di Bolzano 2010
ex aequo: Zirmerhof / Redagno, Parkhotel Laurin / Bolzano



Zirmerhof

Oberradein 59 / Redagno
di Sopra 59
I-39040 Radein/Redagno
www.zirmerhof.it

Parkhotel Laurin

Larinstraße 4 / Via Laurino 4
I-39100 Bozen/Bolzano
www.laurin.it

Der historische Gastbetrieb in Südtirol 2009
Ansitz zum Steinbock / Villanders

L'Albergo storico dell'anno in Provincia di Bolzano 2009
Ansitz zum Steinbock / Villandro



Ansitz zum Steinbock

Franz-von-Defregger-Gasse 14 / Vicolo Franz von Defregger 14

I-39040 Villanders/Villandro

www.zumsteinbock.com

Der historische Gastbetrieb in Südtirol 2008
Park Hotel Holzner / Oberbozen

L'Albergo storico dell'anno in Provincia di Bolzano 2008
Park Hotel Holzner / Soprabolzano



Park Hotel Holzner

Dorf 18 / Via Paese 18

I-39059 Oberbozen/Soprabolzano

www.parkhotel-holzner.com

Der historische Gastbetrieb in Südtirol 2007
Hotel Drei Zinnen / Sexten Moos

L'Albergo storico dell'anno in Provincia di Bolzano 2007
Hotel Tre Cime / Sesto Moso



Hotel Drei Zinnen / Hotel Tre Cime

St.-Josef-Straße 28 / Via San Giuseppe 28

I-39030 Sexten Moos / Sesto Moso

www.hotel-drei-zinnen.com

www.hoteltrecime.it

Besondere Auszeichnung 2008
Hotel Dolomitenhof & Alte Post

Riconoscimento 2008
Hotel Dolomitenhof & Alte Post



Hotel Dolomitenhof & Alte Post

Fischleintal-Straße 33 / Via Val Fiscalina 33

I-39030 Sexten/Sesto

www.dolomitenhof.com

Besondere Auszeichnung 2007

Gasthaus Krone / Laas

Riconoscimento 2007

Locanda alla Corona / Lasa



Gasthaus Krone / Locanda alla Corona

Hauptplatz 10 / Via Nazionale 10

I-39023 Laas/Lasa

www.krone-laas.it

Gastbetriebe in der Endauswahl Alberghi partecipanti alla selezione finale

2007–2011



Hotel Post Hirsch
Spondinig 7 / Spondigna 7
I-39026 Prad am Stilfserjoch/Prato allo Stelvio
www.posthirsch.com



Hotel Monte Sella
Catarina-Lanz-Straße 7 / Via Catarina Lanz 7
I-39040 St. Vigil in Enneberg/San Vigilio di Marebbe
www.monte-sella.com



Gasthaus Lamm
Dorfstraße 36 / Via Villaggio 36
I-39010 St. Martin in Passeier/San Martino in Passiria
www.gasthaus-lamm.it



Gasthof Saaler Wirt
Saalen 4 / Sares 4
I-39030 St. Lorenzen/San Lorenzo di Sebato 4
www.saalerwirt.it



Gasthof Sandwirt
Passeiererstraße 72 / Via Passiria 72
I-39015 St. Leonhard in Passeier/San Leonardo in Passiria
www.sandwirt.it

Gastbetriebe in der Endauswahl
Alberghi partecipanti alla selezione finale

2007–2011



Gasthof Turmwirt
Gufidaun 50 / Gudon 50
I-39043 Klausen/Chiusa
www.turmwirt-gufidaun.com



Hotel Westend
Speckbacherstraße 9 / Via Speckbacher 9
I-39012 Meran/Merano
www.westend.it



Hotel Figl
Albergo Figl
Kornplatz 9 / Piazza del Grano 9
I-39100 Bozen/Bolzano
www.figl.net



Hotel Goldener Adler
Adlerbrückengasse 9 / Via Ponte Aquila 9
I-30042 Brixen/Bressanone
www.goldener-adler.com



Hotel Schwarzer Adler
Albergo Aquila Nera
Stadtplatz 1 / Piazza Città 1
I-39045 Sterzing/Vipiteno
www.schwarzeradler.it

Gastbetriebe in der Endauswahl Alberghi partecipanti alla selezione finale

2007–2011



Hotel Restaurant Lilie
Neustadt 49 / Città Nuova 49
I-39045 Sterzing/Vipiteno
www.hotellilie.it



Gasthof zum grünen Baum
Albergo Albergo Verde
Stadtplatz 7 / Piazza Città 7
I-39020 Glurns/Glorenza
www.gasthofgruenerbaum.it



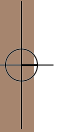
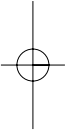
Batzenhäusl
Ca' de Bezzi
Andreas-Hofer-Straße 30 / Via A. Hofer 30
I-39100 Bozen/Bolzano
www.batzen.it



Gasthof Schwarzer Adler
Albergo Aquila Nera
St.-Urban-Platz 2 / Piazza S. Urbano 2
I-39010 Andrian/Andriano



Finsterwirt
Oste Scuro
Domgasse 3 / Vicolo del Duomo 3
I-39042 Brixen/Bressanone
www.finsterwirt.com



Richtlinien und Teilnahmebedingungen

Der Zweck der Auszeichnung besteht darin, bei Eigentümern von Hotelbauten und Restaurants sowie bei Hoteliers und Gastwirten die Erhaltung des historischen Bestandes von Hotels und Restaurants in Südtirol zu fördern und das Bewusstsein für die Erhaltung und Pflege historischer Hotels und Restaurants in die breite Öffentlichkeit zu tragen.

Die Trägerschaft der Auszeichnung bildet die Stiftung Südtiroler Sparkasse in Zusammenarbeit mit der Abteilung Denkmalpflege der Südtiroler Landesverwaltung.

Die Auszeichnung wird an gastwirtschaftliche Bauten verliehen, die hauptsächlich der Öffentlichkeit zugänglich sind (keine betriebsinternen Verpflegungs- und Weiterbildungsstätten). Im Vordergrund stehen dabei die Erhaltung und die Pflege von historischen Gebäuden nach denkmalpflegerischen Grundsätzen. Ausgezeichnet werden können sowohl konservatorische Maßnahmen als auch Um-, An- und Erweiterungsbauten bestehender Hotels und Restaurants. In der Regel wird pro Jahr ein Objekt ausgezeichnet. Der Preis wird im Voraus als Auszeichnung für das nächstfolgende Jahr verliehen.

Das Teilnahmeformular ist bei der Stiftung Südtiroler Sparkasse, Bozen, Talfergasse 18, bei der Abteilung Denkmalpflege, Bozen, A.-Diaz-Str. 8, bei der Architektenkammer, Bozen, Sparkassenstr. 15, und beim HGV, Bozen, Delaistr. 16/1, erhältlich. Das ausgefüllte Formular ist mit folgenden Unterlagen bei der Stiftung Südtiroler Sparkasse einzureichen:

- Lageplan (Katasterauszug),
- A4-Blatt mit Kurzbeschreibung des Objektes und einer geeigneten Dokumentation (mindestens 3 Farbfotos auf Papier, 1 außen, 2 innen),
- A4-Blatt mit Plänen (Grundriss, Fassaden, evtl. Schnitte) und einer Kurzbeschreibung von ausgeführten Baumaßnahmen (maximal 3 Blätter).

Die Unterlagen verbleiben abschließend bei den Veranstaltern. Eine erneute Bewerbung nicht ausgezeichnete Objekte ist möglich.

Die Beurteilung der eingereichten Bewerbungen erfolgt durch eine Jury. Sollten keine geeigneten Bewerbungen vorliegen, kann die Jury von sich aus den Preis vergeben. Die Jury kann weitere Auszeichnungen zuerkennen.

Die Jurierung erfolgt in zwei Stufen. In der ersten Stufe werden alle eingereichten Bewerbungen durch die Jury beurteilt. Unvollständige Dossiers werden von der Beurteilung ausgeschlossen. Für die nach der ersten Voraussetzung ausgewählten Objekte können detailliertere Unterlagen angefordert werden. Die in der zweiten Runde beurteilten Objekte werden von mindestens zwei Mitgliedern der Jury besucht. Die Entscheidung der Jury ist endgültig und unanfechtbar.

Die Verleihung der Auszeichnung (eine Urkunde und eine Tafel) erfolgt jeweils im Herbst des vorangehenden Jahres bei einer Veranstaltung mit Medienkonferenz.

Norme e modalità del concorso

Il premio ha l'obiettivo di favorire presso proprietari e gestori di alberghi e ristoranti la conservazione delle strutture storiche di alberghi e ristoranti in Provincia di Bolzano, nonché di richiamare pubblicamente l'attenzione su conservazione e manutenzione di alberghi e ristoranti storici.

Il premio è promosso dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Bolzano in collaborazione con la Ripartizione tutela dei Beni Culturali della Provincia Autonoma di Bolzano.

Il premio è conferito a edifici di tipo alberghiero o di ristorante principalmente accessibili al pubblico (esclusi mense interne di uffici, ditte o istituti di formazione). Importanza primaria ha la conservazione e la manutenzione di edifici storici secondo i criteri della tutela dei beni culturali. Possono essere premiati sia interventi conservativi sia ristrutturazioni, aggiunte e ampliamenti di alberghi o ristoranti esistenti. Di regola si premia un oggetto per anno. Il premio è conferito come riconoscimento per l'anno prossimo.

Il modulo di partecipazione può essere ritirato presso la Fondazione Cassa di Risparmio di Bolzano, via Talvera 18, presso la Ripartizione Beni Culturali, Bolzano, via A. Diaz 8 e presso l'Unione Albergatori e Pubblici esercenti, Bolzano, via Delai 16/1. Il modulo compilato e corredato dai seguenti allegati va presentato alla Fondazione Cassa di Risparmio di Bolzano:

- situazione esistente (estratto mappa)
- foglio A4 con breve descrizione dell'oggetto e adeguata documentazione (almeno 3 foto a colori, 1 esterno, 2 interni)
- foglio A4 con progetto (planimetria, facciate, ev. sezioni) e breve descrizione dell'intervento realizzato (al massimo 3 fogli)

Il modulo e gli allegati non si restituiscono. Oggetti non premiati possono concorrere un'altra volta.

Gli oggetti presentati al concorso sono giudicati da una commissione. Qualora non ci fossero oggetti idonei alla premiazione, la commissione può aggiudicare il premio su propria iniziativa. La commissione può aggiudicare altri premi.

L'aggiudicamento avviene in due fasi. Nella prima fase tutti gli oggetti presentati al concorso sono giudicati dalla commissione. Domande incomplete sono escluse dall'aggiudicamento. Per gli oggetti scelti in seguito alla prima cernita possono essere richieste informazioni più dettagliate. Gli oggetti giudicati nella seconda fase saranno visitati da almeno due membri della commissione. La decisione della commissione è definitiva e insindacabile.

La premiazione, consistente in un documento e in una targa, avviene nell'autunno dell'anno precedente nell'ambito di una manifestazione con conferenza stampa.

Teilnahmeformular Modulo di partecipazione

Name und Adresse des Betriebes / Nome e indirizzo dell'esercizio:

Telefon / telefono

Fax

E-Mail

vertreten durch / rappresentato da:

(Name und Adresse / nome e indirizzo):

Grand Hotel / Hotel, Pension / Restaurant

Sitzplätze im Speisesaal / posti nella sala pranzo:

Sitzplätze im Restaurant / posti nel ristorante:

Sitzplätze in weiteren Lokalen / posti in altri locali:

Eingeschränkte Öffnungszeiten (Tage oder Monate) /

periodo di chiusura temporanea (giorni o mesi):

Datum der letzten Bauarbeiten / data degli ultimi interventi edilizi:

Architekt / architetto (Name und Adresse / nome e indirizzo):

Bewerbung für / partecipazione per:

Erhaltung / Konservierung des historischen Gebäudes ohne größere
Umbaumaßnahmen / Manutenzione / conservazione dell'edificio storico
senza grandi trasformazioni

Restaurierung eines Teils oder des ganzen Gebäudes / Restauro di una parte
o dell'intero edificio

An- oder Erweiterungsbauten / Aggiunte o ampliamenti

Von den Richtlinien und Teilnahmebedingungen haben wir Kenntnis genommen:
Abbiamo preso visione delle norme e delle modalità di partecipazione

Ort und Datum:

Unterschrift Eigentümer oder Betreiber:

Luogo e data:

Firma del proprietario o del gestore:

*Teilnahmeformular und Unterlagen sind bis zum 31. März 2011 (Datum des Poststempels)
einzureichen an Stiftung Südtiroler Sparkasse, Talfergasse 18, 39100 Bozen*

*Il modulo e gli allegati sono da presentare entro il 31 marzo 2011 (data del timbro postale)
alla Fondazione Cassa di Risparmio di Bolzano, via Talvera 18, 39100 Bolzano*

Impressum
Colophon

Herausgeber/Editore
© Stiftung Südtiroler Sparkasse
Fondazione Cassa di Risparmio di Bolzano

Koordination/Coordinatore
Wolfgang v. Klebelsberg

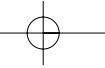
Graphic und Layout/Progetto grafico
Dall'O & Freunde

Redaktion/Redazione
Edition Rætia

Übersetzung/Traduzione
Lorenza Bonetti & Stefano Peroni

Fotos/Fotografie
René Riller
Annette Fischer
Günther Richard Wett
Wolfgang v. Klebelsberg
Josef Pernter

Druck/Stampa
Longo AG, Bozen/Bolzano



STIFTUNG SÜDTIROLER SPARKASSE
FONDAZIONE CASSA DI RISPARMIO DI BOLZANO
1854

**Wir stiften Kultur
Promuoviamo cultura**

