

## Dine & Sleep – die Erfolgsformel der Hotellerie

Die großen, bekannten Luxushotels dieser Welt wissen es längst – Sternegastronomie im eigenen Haus ist ein Win-Win-Spiel, das funktioniert. Den Hotels bietet es eine weitere Attraktion, mit der sie punkten können, den Gastronomen finanziellen Rückhalt sowie Gäste, die sozusagen schon vor der Tür stehen. Inzwischen wird das Erfolgsmodell auch von kleineren Hotels übernommen. Ein eigenes Restaurant mit Michelin-Stern scheint auch dort für höchst positive Resonanz und viele zusätzliche Gäste zu sorgen.


### /// Griff nach den Sternen

Am Südhang des Rittner Hochplateaus thronen der Alpine Jugendstil von 1908 und die moderne Erweiterung des Parkhotel Holzner aus dem Jahr 2018 harmonisch nebeneinander und verkörpern eine Symbiose aus Historie und Zeitgeist. Mit unermüdlichem Engagement und Wertschätzung für Familiengeschichte haben Wolfgang und Monika Holzner ihr feines Gespür für die schönen Dinge des Lebens bewiesen und einen Wohlfühlort kreiert – an dem seit neuestem der erste Stern am Ritten leuchtet: Chefkoch Stephan Zippls À-la-carte-Restaurant 1908 wurde mit seinem ersten Michelin-Stern ausgezeichnet. „Wir freuen uns über jede Anerkennung unseres Schaffens und es ist jedes Mal wieder ein Grund zur Freude und zum Feiern, wenn gesehen und gewürdigt wird, dass wir in all unseren Tätigkeiten nach höchster Qualität streben,“ versichert Hotelier Wolfgang Holzner. Und doch gibt es einige wenige Auszeichnungen, deren Strahlkraft einfach stärker ist und für die es sich auszahlt, hartnäckig zu bleiben.

Stephan Zippl, selbst ein Rittner, ist seit sechs Jahren verantwortlich für die Küche im Parkhotel und im Restaurant 1908. Dort wird anhand des Re:VIER-Konzepts mit den besten Produkten vom Ritten und aus der nächsten Um-

gebung gekocht. Aus Zippls Gespür für Aromen, Haptik und sinnliche Wahrnehmung gehen Kompositionen hervor, die sich getreu seiner Philosophie durch vier Komponenten auszeichnen: süß, sauer, pikant und knusprig. Dieses Konzept, das Streben nach Perfektion und seine unermüdliche Leidenschaft wurden nun mit einem Michelin-Stern geehrt. Nur ein weiterer Rittner konnte im Jahr 2000 einen Michelin-Stern erkochen: Roland Trettl, der seine Karriere als Koch 1987 im Parkhotel Holzner begonnen hatte.

Besondere Freude herrscht im Holzner auch über die Auszeichnung mit dem Grünen Stern des Guide Michelin. Seit 2020 wird der Grüne Stern an Restaurants verliehen, die sich durch ihr Engagement für nachhaltige Gastronomie besonders hervorheben und ein kulinarisches Erlebnis auf höchstem Niveau mit Umweltbewusstsein kombinieren. Im Holzner ist auch die enge Zusammenarbeit mit Rittner Bauern und Südtiroler Produzenten ein wichtiger Faktor für diesen Erfolg. „Wir haben sechs Jahre lang auf diesen Stern hingearbeitet, und jetzt ist es endlich so weit. Und der Grüne Stern war eine fantastische Überraschung.“ freut sich Stephan Zippl mit seinem Team.

**Weitere Informationen unter**  
 [www.parkhotel-holzner.com](http://www.parkhotel-holzner.com)



Parkhotel Holzner – Blick von draußen in den Speisesaal



Parkhotel Holzner – Ravioli

© Christine Andorfer