

WEX

FUTURE-SUMMITS 2025 by mountain.excellence



mountain.excellence

Willkommen
WILDKOGEL!
DIE ARENA
Neukirchen - Bramberg

 **KIDS & FUN
CONSULTING**
MARKETING & INNOVATION



ALLES AUS EINER HAND

Wir haben das Komplettangebot für Ihren Anfängerbereich.



SNOW.KIDS.SUMMIT „KIDS IN DEN SCHNEE“

KULINARIK.ALPIN.SUMMIT „GENUSS(T)RAUM ALPEN“

Weil wir ein absolutes living project sind, weil wir unserer Idee von mountain - excellence gerecht werden wollen, darum entwickeln wir uns laufend weiter, kommen mit neuen Themen und spannenden Partnern in 2025 auf Euch zu!

Unser Anspruch aus dem BERG.BAHN.CAMP gilt! Unser permanent weiterentwickeltes Format vereint alle Vorteile eines klassischen Barcamps – offene Workshops, individuelle Präsentationen, intensive Diskussionen und Interaktion der Teilnehmer, selbstbestimmte Themenwahl und kreativ-konstruktive Atmosphäre - mit den Vorteilen traditioneller Formate wie Impulsreferate, themenzentrierte Keynotes, Experten moderierte Sessions. Bei allen Inputs wird auf inhaltliche Aktualität, touristische Relevanz, hohe Praxistauglichkeit und absolute Zukunftsorientierung größtes Augenmerk gelegt! Gleichzeitig blicken wir mehr denn je gemeinsam über den alpinen „Branchen-Tellerrand“ hinaus. Und: Networking & Crowd of Knowledge rund ums Jahr inklusive!

Was also 7 Jahre für das BERG.BAHN.CAMP galt, das erhält in 2025 verstärkte Relevanz und Bedeutung für unsere neuen Projekte!

Zum einen das Thema Nachwuchs am Berg und im Schnee! Was kommt auf den alpinen Tourismus zukünftig zu, wer genießt Schnee, sei es einfach als Erlebnis, auf Ski, Board etc.? Meint Skifahren und Bergerlebnis zukünftig ein exklusives, höchstpreisiges Vergnügen für ein ausgewähltes Klientel? Was wird also mit den einheimischen Kindern? Welchen Zugang bieten wir ihnen und den Kindern aus unseren urban dominierten Hauptmärkten künftig zum Erlebnis Schnee, zur Begeisterung Schneesport?

SNOW.KIDS.SUMMIT 2025 „KIDS in den SCHNEE“

Warum & wie wir Kinder & Eltern für den Schneesport begeistern!

**Neukirchen am Großvenediger / Wildkogel -Arena:
Mittwoch, 26.3.2025 – Donnerstag, 27.3.2025**

Und weil Genuss in der alpinen Erlebnis- & Urlaubswelt rund ums Jahr eine immer wesentlichere Rolle spielt und noch viel mehr spielen wird, denken wir nach und genießen wir rund um das unglaublich spannende Thema alpine Kulinarik! Gedanken und Genuss – sei es am Berg, sei es im Tal, Erlebnis kulinarischer Höhenflüge und Nachdenken über Sterne und Hauben, Self Service als alpine cash cow oder vegane Alpinküche am Berg – no limits!

KULINARIK.ALPIN.SUMMIT 2025 „GENUSS(T)RAUM ALPEN“

**Ischgl / Paznaun:
Sonntag, 20.7. bis Dienstag, 22.7.2025**

Freude und Ehre: Tirols einziger 5 Hauben- & 2 Sternekoch **BENJAMIN PARTH** ist unser Gastgeber und geistig – kulinarischer Wegbegleiter! 3 Sternekoch **NORBERT NIEDERKOFLER** präsentiert als Keynote – Speaker seine außergewöhnliche Philosophie „COOK THE MOUNTAIN“!

- 1 mex future summits 2025
- 2 Sunkid
- 3 Editorial, Inhalt, Impressum
- 4 Kinderhotels
- 5 Über den SNOW.KIDS.SUMMIT, Keynote Speaker 2025
- 6 Programm SNOW.KIDS.SUMMIT
- 7 Programm SNOW.KIDS.SUMMIT
- 8 SKS Initiativen, Impulse
- 9 SKS Initiativen, Impulse
- 10 Wildkogel - Arena
- 11 Vitalpin
- 12 KULINARIK.ALPIN.SUMMIT 2025
- 13 Programmhilights
KULINARIK.ALPIN.SUMMIT 2025
- 14 Der Gastgeber: Benjamin Parth
- 15 Silvretta Therme Ischgl
- 16 kids & fun consulting

IMPRESSUM

EIGENTÜMER, REDAKTION & HERAUSGEBER:

MEX FUTURE.SUMMITS by MOUNTAIN EXCELLENCE

WOLFGANG EDER & friends

WEC Wolfgang Eder Consulting GmbH & Co. KG,

Am Winkl 132, Top 1, A – 6072 Lans

MARKETING & REDAKTION

Wolfgang Eder

+43 664 300 2620

office@wec.at, www.wec.at, www.mountain-excellence.com

ARTWORK

Grafik Design Weiss

COVERBILD

© Kinderhotels

Unsere Urlaubsregel:
**FREUDENSCHREIE
STRENGSTENS
ERLAUBT**

kinderhotels®

DAS ORIGINAL SEIT 1988

URLAUB IN EINEM DER 27 MITGLIEDSHOTELS IN ÖSTERREICH, ITALIEN UND KROATIEN.
JETZT INFORMIEREN: WWW.KINDERHOTELS.COM

URLAUB
STRENGSTENS
ERLAUBT.
Jetzt buchen!

VOM BERG.BAHN.CAMP ZU DEN **WEX** FUTURE.SUMMITS 2025

SNOW.KIDS.SUMMIT.2025 ÜBER DIE ZUKUNFT DES ALPINEN WINTERTOURISMUS!

Der **SNOW.KIDS.SUMMIT.2025** beschäftigt sich mit der zukunftsorientierten Frage nach dem Nachwuchs am Berg und im Schnee!

Der SKS zeigt was es an engagierten Initiativen und Lösungen im Alpenraum gibt, welche Entwicklungen wir in Zukunft in unseren Hauptmärkten und zu Hause vor Ort zu erwarten haben. Die Fragestellung nach dem alpinen Nachwuchs beschäftigt sowohl Sport- und Skiverbände und alle unmittelbar am Wintersport Beteiligten wie Skischulen, Verleiher etc. als auch den Tourismus insgesamt. Denn bleiben der regionale wie internationale Nachwuchs für den Schneesport aus, hat der alpine Wintertourismus ein massives Problem! Zum einen also die Frage: Was kann jede Institution, jeder von uns tun, um unseren kids den Zugang in die alpine „Schneewelt“ verstärkt und erleichtert zu ermöglichen? Andererseits tut wohl Vernetzung not, um gemeinsam in der u.a. technologisch dominierten, nach Aufmerksamkeit gierenden Umgebung Lust und Laune auf Bewegung im Schnee zu wecken. Und wie erreichen wir winterferne Menschen, erreichen die mindestens mitentscheidenden Treiber wie Eltern, Familie! Viele spannende Fragen, Antworten, Ideen warten!

Wen trifft ihr auf dem SNOW.KIDS.SUMMIT.2025? Führungskräfte des alpinen Tourismus

Fach- & Führungskräfte Skischulen & Sportgeräteverleih, Touristiker, Seilbahn - & Zulieferindustrie, Berggastronomie & -hotellerie, Berg- und Sporthotels, Behörden und Verbände, Winterdienste und techn. Dienste, Industrieunternehmen aus der **DACH Region & Südtirol.**

NEU 2025:

**Skivereine & -verbände Österreich, Bayern,
Fach- & Führungskräfte der Spitzengastronomie**



KEY-NOTES AM SNOW.KIDS.SUMMIT.2025



Ursula Weixlbaumer-Norz,
kids & fun consulting
„Winterwunderwelt für Kinder –
So begeistern wir die nächste
Generation für den Urlaub im
Schnee“

Warum Kinder die Schlüssel sind, um Familien für Winterurlaub zu begeistern. + Die Wichtigkeit von altersgerechten Angeboten – vom Babyclub bis zur Skischule für Jugendliche, + Erfolgsmodelle, kreative Projekte und Trends + Wie Mütter die Urlaubsentscheidung beeinflussen.

Vor der Gründung von kids & fun consulting war sie mehrere Jahre global für McDonald's in führenden Positionen tätig. Unter anderem leitete sie den Bereich „Happy Meal“ aus den USA für und war anschließend für das Familienmarketing von McDonald's in Europa zuständig. www.kidsandfunconsulting.com



Felix Gottwald,
„BEWUSST. BEWEGT. BELEBT“

Begeisterung Wintersport und was es dafür braucht ... Felix Gottwald lebt seine Begeisterung für den Wintersport. Eine Begeisterung, die sich entfalten kann, wenn immer wieder Möglichkeiten geschaffen werden, die Faszination des Wintersports zu erleben. Wir sind Vorbild durch Vorleben – sowohl in unserer Begeisterungsfähigkeit als auch im Wintersport.

Felix Gottwalds Anfänge in der Nordischen Kombination waren alles andere als ein Kinderspiel. Ihm eilte die Einschätzung seiner Trainer voraus, ein ausgeprägtes „Antitalent“ zu sein. Sein Wille, sein Vertrauen, seine Haltung, kombiniert mit der Tugend des Übens, begleiten ihn bis heute als treue Weggefährten. Er ist der erfolgreichste Olympiasportler Österreichs, Gesundheitswissenschaftler, Unternehmer und zweifacher Vater. Heute teilt er sein Wissen und seine Erfahrungen mit Unternehmen, Institutionen, Teams und Athleten aus aller Welt. Er steht für gesunden und freudvollen Erfolg. Für Erfolg um jeden Preis ist er nicht zu haben. Sein Credo: Einfach dein Bestes geben. www.felixgottwald.at

**PARTNERHOTELS
KENNWORT SKS 25**

****** Hotel & Appartements
Kammerlander**
im DZ inkl. ÜF € 110,00 pro Person
im EZ inkl. ÜF € 130,00 (exkl. Ortstaxe)
Schlossgasse 15, A-5741
Neukirchen am Großvenediger
Tel.: + 43 (0) 6565 6231-0
info@hotel-kammerlander.at
www.hotel-kammerlander.at

Venediger Lodge
im DZ inkl. ÜF € 85,00 pro Person
im EZ inkl. ÜF € 95,00 (exkl. Ortstaxe)
Marktstraße 64, A-5741
Neukirchen am Großvenediger
Tel.: +43 (0) 6565 6204,
info@venediger-lodge.at
www.venediger-lodge.at



MITTWOCH, 26.3.2025

Anreise & Check-in Partnerhotels Neukirchen am Großvenediger
VENEDIGER LODGE – www.venediger-lodge.at
***Hotel KAMMERLANDER – www.hotel-kammerlander.at

Tagungslocation: Aussichts - Bergrestaurant Wildkogel

Ab Betriebsbeginn Möglichkeit zum Skifahren bzw. Auffahrt mit der Wildkogelbahn

13.00 Welcome Cocktail

13.30 – 13.45 Begrüßung & Eröffnung
Wolfgang Eder, Veranstalter, MOUNTAIN.EXCELLENCE
Bernhard Gruber, Vorstand Bergbahnen Wildkogel
Ing. Rudi Göstl, Vorstand Bergbahnen Wildkogel
Eva Haselsteiner, Salzburger Land Tourismus GmbH

Tag 1: "Warum & wie wir Kinder & Eltern für den Schneesport begeistern!"

13.45 – 15.45 **„KIDS in den SCHNEE, KIDS on SKI. Lets GO!“**
Präsentation alpiner & urbaner Initiativen:

Mike Partel, Mountain Management Consulting Est.
„Kids on Ski“
www.kids-on-ski.com

Tomas Woldrich, Ski Austria, Abteilungsleiter Mitgliedermanagement & Breitensport
„Kinderschneetage & FUTURE:FOCUS:Ski & Snowboardsport“
www.ski-austria.at/de/vereine/kinderschneetage

Martin Dolezal, CEO Snowsports GmbH / Präsident WSSV
„Wiener Stadtkinder auf Ski & Board! Initiativen & Erfahrungen“
www.snowsports.at/rollskipiste

Wolfgang Weißmüller, Geschäftsführer Bayerischer Skiverband e.V.
„Faszination Wintersport für alle“
www.bsv-ski.de/faszination-wintersport-fuer-alle

Marco Cerny, Projektleiter, Servicestelle Schulsportwochen
„Über die Schule in den Schnee“
www.sportwochen.org

15.45 - 16.00 Kaffeepause
16.00 – 17.00 KEYNOTE 1

Ursula Weixlbaumer-Norz, kids & fun consulting
„Winterwunderwelt für Kinder – So begeistern wir die nächste Generation für den Urlaub im Schnee“
Warum Kinder die Schlüssel sind, um Familien für Winterurlaub zu begeistern. Die Wichtigkeit von altersgerechten Angeboten – vom Babyclub bis zur Skischule für Jugendliche, Erfolgsmodelle, kreative Projekte und Trends

17.00 – 17.45 IMPULS 1(online)

Holger Sicking*, Österreich Werbung
„Skinachwuchs Studie“
Erkenntnisse zum Potenzial von Familien mit Kindern und Jugendlichen für den österreichischen Skitourismus

17.45 – 18.00 Kaffeepause
18.00 – 18.45 IMPULS 2

Thomas Braun, Deutscher Skiverband - Vorstand Sportentwicklung & Bildung und
Patricia Finster, DSV- Skischule, Sportentwicklung & Bildung
„Kinder in den Schnee bringen - beispielhafte Projekte in der BRD“
Struktur BRD, Beispielprojekte, Vereine, Schule als Zugang zum Wintersport

anschl. Abendessen am Berg
anschl. Talfahrt Gondel
anschl. Ausklang ...

DONNERSTAG 27.3.2025

Tagungslocation: Bergrestaurant Wildkogel

Tag 2: Thema **„KIDS in den SCHNEE & auf die SKI“**

8.15 - 8.45 Auffahrt Wildkogel
8.45 – 9.00 Resümee Tag 1 & Einführung Tag 2

9.00 – 10.00 KEYNOTE 2
Felix Gottwald, u.a.3facher Olympiasieger Nordische Kombination
„BEWUSST. BEWEGT. BELEBT“
Begeisterung Wintersport und was es dafür braucht ...
Felix Gottwald lebt seine Begeisterung für den Wintersport.
Eine Begeisterung, die sich entfalten kann, wenn immer wieder Möglichkeiten geschaffen werden, die Faszination des Wintersports zu erleben. Wir sind Vorbild durch Vorleben – sowohl in unserer Begeisterungsfähigkeit als auch im Wintersport.

10.00 – 10.45 IMPULS 3
Eva Haselsteiner, Salzburger Land Tourismus GmbH
„Skifahren lernen im Alpenpark Neuss, Skiurlaub im Salzburger Land“
Seit mehr als 20 Jahren gibt es eine Kooperation mit dem Alpenpark Neuss gemeinsam mit den fünf Partnerregionen, Saalbach, Zell am See-Kaprun, Salzburger Sportwelt, Nationalpark Hohe Tauern und Obertauern.

10.45 – 11.00 Kaffeepause

11.00 – 11.30 IMPULS 4

Eva Stark, Österr. & Tiroler Schneesportlehrerverband, Ausbildungsleiterin
„Kinderskischule: Der Weg auf die Ski“
jährlich ca. 20.000 aktive Skilehrer, 1 Million Skischulgäste. mehr als 60% davon Kinder & Jugendliche

11.30 – 12.00 IMPULS 5

Manuel Lutz, VITALPIN „Eine starke Stimme für den Alpenraum: Nur gemeinsam bringen wir die nächsten Generationen in den Schnee“

12.00 – 13.00 Roundtable & Plenum **„Zukunft Schneesport Alpen“**
Wolfgang Eder im Gespräch mit
Emanuel Wohlfarter, Sunkid GmbH, www.sunkidworld.com
Franz Schenner, www.netzwerk-winter.at/de/
Bernhard Gruber, Bergbahnen Wildkogel, www.wildkogel-arena.at
Gerhard Bartsch, Salzburger Berufsskilehrer- & Snowboardlehrerverband, www.sbssv.at
Weitere Vertreter Tourismus, Industrie ...

13.00 – 13.15 Was noch zu sagen ist, Ausblick 2026 & Verabschiedung

anschl. ALPINE BUSINESSLUNCH

und/oder Skifahren & Besichtigung Kinderbereiche Skischulen
anschl. Verlängerungstage/-oder Heimreise.

* angefragt

**LEISTUNGEN &
TEILNAHMEGEBÜHREN
SNOW.KIDS.SUMMIT 2025**

**Leistungen
SNOW.KIDS.SUMMIT 2025**

- Teilnahme am SKS - Programm
- Abendprogramm Mittwoch inkl. Abendessen am Berg
- Begrüßungscocktail, Tagungsgetränke, Kaffeepausen
- Donnerstag: Businesslunch
- 2 Tage Berg - & Talfahrt Wildkogel
- 1 bzw. 2 Tages Skiticket zum Sonderpreis auf Anfrage
- Teilnehmerliste
- Impulse & Referate zum Download

**Teilnahmegebühren*
All In SNOW.KIDS.SUMMIT 2025**

SKS Early Bird bis 10.3.2025	€ 720,-
SKS Standard ab 11.3.2025	€ 790,-
SKS Tagesticket Mittwoch inkl. Abend	€ 520,-
SKS Tagesticket Donnerstag	€ 520,-
SKS all in future Studenten, Mitarbeiter in Ausbildung	€ 420,-

* alle Preise netto, zzgl. 20 % MwSt.

Storno Buchung Teilnahme SKS
Stornierungen sind bis 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei möglich. Für Terminabsagen bis 4 Wochen vor Beginn verrechnet wir 50% Stornokosten, danach 75 % der gewählten Teilnahmegebühr. Eine Übertragung auf einen anderen Teilnehmer oder auf das Folgejahr ist möglich.

Buchung
www.mountain-excellence.com/
snow-kids-summit/



Kontakt
Veranstalter SKS,
Wolfgang Eder
geschäftsführender Gesellschafter
mountain - excellence by
WEC WOLFGANG EDER
CONSULTING GmbH & CO.KG
Am Winkl 132, A - 6072 Lans
+43 664 3002620
wolfgang@mountain-excellence.com
www.mountain-excellence.com



INITIATIVEN – „KIDS ON SKI“



Mike Partel, Mountain Management Consulting Est.
„Kids on Ski“

Die Idee „KIDS ON SKI“ – wurde von 6 teilnehmenden Skiregionen (Serfaus-Fiss-Ladis, Leogang, Grindelwald, Aletsch Arena, Alta Badia und Madonna di Campiglio) und dem Initiator Mike Partel von der Mountain-Management im Frühjahr 2023 gestartet. Stand Feber 25 11 Skiregionen aus dem DACH Raum bzw. Italien. www.kids-on-ski.com



Tomas Woldrich, Ski Austria, Verbands-, Mitglieder- & Innovationsmanagement, Abteilungsleiter Mitgliedermanagement & Breitensport
„Kindersneetage & FUTURE:FOCUS:Ski & Snowboardsport“

Mit der Initiative Ski Austria Kinder Schnee Tag unterstützt Ski Austria die vielen erfolgreichen Aktivitäten der Mitgliedsvereine um neue Initiativen zu fördern, um die Jüngsten für das Erlebnis Schneesport zu begeistern. www.skiaustria.at/de/vereine/kindersneetage



Martin Dolezal, CEO Snowsports GmbH / Präsident WSSV
„Wiener Stadtkinder auf Ski & Board! Initiativen & Erfahrungen“

Bei der Snowsports Academy glauben wir fest daran, dass der Schneesport für jeden zugänglich sein sollte. Dafür entwickeln wir neue, innovative Lösungen, um auch in städtischen Räumen Wintersportarten wie Skifahren, Snowboarden oder Langlaufen erlebbar zu machen. www.snowsports.at/rollskipiste



Wolfgang Weißmüller, Geschäftsführer Bayerischer Skiverband e.V.
„Faszination Wintersport für alle“

Warum lohnt es sich, möglichst viele Kinder und Jugendliche in den Schnee zu bringen? Welchen Beitrag leisten die (bayerischen) Vereine hierfür? Wie können Politik, Verbände und andere Organisationen die Vereine in dieser wichtigen Aufgabe unterstützen? Diese und weiteren Fragen greift BSV-Geschäftsführer Wolfgang Weißmüller in seinem Impuls auf und stellt vor, wie sich der Bayerische Skiverband diesen Themen stellt. www.bsv-ski.de/faszination-wintersport-fuer-alle



Marco Cerny, Projektleiter, Servicestelle Schulsportwochen

„Über die Schule in den Schnee“ Die Planung von Wintersportwochen kann enorm zeitintensiv und mit einem hohen Aufwand für Lehrer:innen und Familien verbunden sein. Dem möchte die Servicestelle Schulsportwochen (vormals Wintersportwochen) Abhilfe schaffen durch den digitalen Planungsassistenten, die finanzielle Unterstützung von Schüler:innen oder verschiedenen Lehrmitteln für die Piste. Marco Cerny ist Projektleiter der Servicestelle Schulsportwochen und wird Detailinformationen zum „Unterstützungspaket Schulsportwochen“ geben. www.sportwochen.org

IMPULSE – „KIDS ON SKI“



Holger Sicking*, Österreich Werbung
„Skinachwuchs Studie“

Die Österreich Werbung hat 2023 zum Thema Skinachwuchs sowohl quantitative Forschung (Umfrage unter 1.500 Personen) als auch qualitative Forschung (Gruppendiskussionen mit Eltern, Kindern und Jugendlichen) in Deutschland zum Thema Skifahren / Skiurlaub durchgeführt. Mit Skinachwuchs sind im Kern Kinder und Jugendliche gemeint, die der Tourismus in Zukunft für das Thema Ski / Snowboard bzw. den Skiurlaub gewinnen will. Eine zentrale Rolle spielen natürlich die Eltern, für die das Thema Skiurlaub neu ist, wenn sie nicht selbst bereits Skifahren. www.austriatourism.com



Thomas Braun, Deutscher Skiverband - Vorstand Sportentwicklung & Bildung, **Patricia Finster**, DSV-Skischule, Sportentwicklung & Bildung
„Kinder in den Schnee bringen - beispielhafte Projekte in der BRD“

Vereine und Schulen spielen eine zentrale Rolle, Kindern den Zugang zum Schneesport zu ermöglichen. Der Deutsche Skiverband unterstützt diese Akteure mit vielfältigen Projekten – sowohl „onsnow“ als auch „offsnow“ – um Kindern aus ganz Deutschland die Faszination Schneesport näherzubringen und gleichzeitig ganzjährig dem Bewegungsmangel entgegenzuwirken. Als Anregung stellen wir erfolgreiche Projekte vor, die sich nachahmen lassen und als Inspiration für Initiativen dienen können. www.deutscherskiverband.de



Eva Haselsteiner, Salzburger Land Tourismus GmbH
„Skifahren lernen im Alpenpark Neuss, Skiurlaub im Salzburger Land“

Seit mehr als 20 Jahren gibt es eine Kooperation mit dem Alpenpark Neuss gemeinsam mit den fünf Partnerregionen, Saalbach, Zell am See-Kaprun, Salzburger Sportwelt, Nationalpark Hohe Tauern und Obertauern. Deutschland ist mit einem Marktanteil von rd. 40% der wichtigste Herkunftsmarkt für den Tourismus im SalzburgerLand. Mehr als jede fünfte Nächtigung kommt aus dem bevölkerungsreichsten Bundesland Nordrhein-Westfalen, wo sich mit dem Alpenpark Neuss ein Kompetenzzentrum für Outdoor-Sport und insb. dem alpinen Skisport befindet. Durch die Kooperation will sich das SalzburgerLand gemeinsam mit den Partnerregionen ganzjährig als attraktive Urlaubsdestination präsentieren.



Eva Stark, Ausbildungsleiterin für den Kids-, Junior- und Teenskilauf, Co-Autorin „Österreichischer Skilehrplan für Kids Juniors und Teens“. Leiterin Kinderbereich Skischule Fiss Ladis mit bis zu 2200 Kids, Juniors und Teens.

„Kinderskischule: Der Weg auf die Ski“

Ein praxisbezogener Einblick in den Kids, Junior und Teens Unterricht und die Ausbildung & Vorbereitung der neuen Kinderlehrer auf ihre herausfordernde Aufgabe. Wie wir u.a. mit Lernspielen und Hilfsmitteln zu einem abwechslungsreichen Unterricht gelangen und die kleinen Skizwerge mit viel Spaß ganz unbewusst zum gewünschten Lernerfolg führen. www.snowsportaustria.at



Manuel Lutz, VITALPIN

„Eine starke Stimme für den Alpenraum: Nur gemeinsam bringen wir die nächsten Generationen in den Schnee.“

VITALPIN präsentiert sich als länderübergreifender Redaktionservice und Kommunikationsmanufaktur, der zwischen Tourismus, NGOs und der Bevölkerung im Alpenraum vermittelt. Der Verein setzt sich für die nachhaltige Entwicklung des Tourismus im Alpenraum ein und dazu gehört es auch die nächste Generation von Skifahrern und Wintersportbegeisterten in den Schnee zu bringen. www.vitalpin.org



Emanuel Wohlfarter, CEO Sunkid GmbH

Roundtable & Plenum „Zukunft Schneesport Alpen“

„Seit seiner Erfindung vor 29 Jahren hat der „Zauberteppich“ den Skischulunterricht revolutioniert. Heute sind wir mit unserem umfassenden Portfolio erster Ansprechpartner für Bergbahnen und Skischulen weltweit, wenn es um die Konzeption und Ausstattung von Anfängerbereichen geht.“ www.sunkidworld.com



GLÜCKS



Willkommen!
WILDKOGEL!
DIE ARENA
Neukirchen · Bramberg



KINDER



BERG



BAHNEN



WILD



KOGEL

Wild auf

WILDKOGEL-ARENA
Neukirchen am Großvenediger
Bramberg am Wildkogel
T. +43 (0)720 710 730
bergbahnen-wildkogel.at



DIE GRÖSSTE HERAUSFORDERUNG IM TOURISMUS: GEMEINSAM HANDELN UND KOMMUNIZIEREN!

VITALPIN versteht sich als Redaktionservice und Kommunikationsmanufaktur und schafft bei kontroversen Themen Klarheit mit Daten, widerlegt mit Fakten falsche Informationen und stärkt das Bewusstsein für die Notwendigkeit des Tourismus in den Alpen. Obmann Elmar Pichler Rolle und Geschäftsführer Manuel Lutz im Gespräch über Herausforderungen, Chancen und Ideen für die Zukunft.

Vor allem medial müssen die Touristiker im Alpenraum viel Kritik einstecken. Was sind Ihrer Meinung die Herausforderungen, um das Ruder herumzureißen?

EPR: Die Berichterstattung über zu viel an Tourismus oder über den Klimawandel oder über scheinbar hohe Preise lässt die Wogen in nahezu allen Alpenregionen hochgehen. Reißerische Aufmachungen in den Medien befeuern das Ganze, für positive Aspekte bleibt oft wenig oder gar kein Platz. Objektive Kommunikation und faktenbasierte Aufklärung sind für VITALPIN deshalb zentrale Herausforderungen, denn sonst ist kein vernünftiger Dialog möglich.

Als Sprachrohr zu fungieren ist auch eine zentrale Säule der Arbeit von VITALPIN, wie genau agiert der Verein?

ML: Ja, wir sind ein Sprachrohr, informieren die Menschen im Alpenraum und forcieren einen ausgewogenen, sachlichen Dialog. Wir vereinen verschiedenste Unternehmen und Menschen, die von und mit dem Tourismus im Alpenraum leben. Die Erfahrung zeigt, dass man gemeinsam viel umsetzen kann. Nur eine starke Stimme für alle Stakeholder kann auch etwas bewegen. Dank unserer Maßnahmen wird die Identifikation mit dem Tourismus im Alpenraum gefördert. Neben der Bevölkerung richten sich unsere Beiträge auch an die Medien, denen wir als grenzüberschreitende Servicestelle dienen.

Vor allem der länderübergreifende Austausch ist in Ihren Augen äußerst wichtig, funktioniert dieser gut?

EPR: Die Konstellation von VITALPIN ist einzigartig. Unser Vorstand setzt sich aus Mitgliedern unterschiedlicher Regionen und Branchen zusammen. Allein dadurch entsteht ein

sehr großer Wissenstransfer und es werden gute Ideen für einen zukunftsfähigen Tourismus entwickelt. Umgekehrt sehen wir, dass es ohne kontinuierlichen Austausch unter Branchen und Regionen gar nicht gut läuft. VITALPIN ist also eine Content- und Kommunikationsmanufaktur für seine Mitglieder in Tirol, Salzburg und Vorarlberg, in Südtirol, Bayern und Graubünden und darüber hinaus. Ein Service, der geschätzt wird und von dem alle profitieren. Die Herausforderungen sind zumeist die gleichen. Man muss das Rad nicht immer neu erfinden, Lösungen und Ideen aus anderen Ecken im Alpenraum funktionieren oft gut. Zusammenarbeit bringt uns voran.

Stichwort Wissen: Wie war der Relaunch Eurer digitalen Wissensbibliothek?

ML: Das ist eine Erfolgsgeschichte! Die Einführung des Chatbots hat für sehr starkes Interesse gesorgt und unsere Erwartungen bei weitem übertroffen. Wir bekommen laufend Anfragen zu „Vitalp Insights“ und verzeichnen auf unserer Plattform sehr viele Zugriffe. Unsere Mitglieder schätzen die Tatsache, dass der Chatbot auf rund 600 vom VITALPIN-Team geprüfte tourismusbezogene Studien zurückgreift. Die gesammelten und dank Künstlicher Intelligenz abrufbaren Informationen können für interne Überlegungen, Präsentationen oder auch für Diskussionen oder Interviews verwendet werden. Mit zusätzlichen Veranstaltungen rundet VITALPIN das Angebot an Wissensvermittlung ab. Natürlich kommt hier ein wichtiger Aspekt hinzu, nämlich Netzwerken innerhalb der Branche.

Wagen wir einen Blick in die Zukunft: Glaubt Ihr, dass hierzulande die Zahl der Skifahrer abnimmt?

ML: Wenn wir nichts machen, habe ich diese Befürchtung. Man hört immer öfter, dass auch weniger einheimische Kinder Skifahren lernen. Das bringt in Zukunft einen Rückgang. Wenn schon im Alpenraum immer weniger



V.l.n.r.: Obmann Elmar Pichler Rolle und Geschäftsführer Manuel Lutz

jungen Menschen Skifahren lernen, wer soll es denn dann noch beherrschen? Hier müssen wir ansetzen. Kinder müssen aktiv zum Wintersport bewegt werden. Es gibt zahlreiche tolle Initiativen, die einen niederschweligen Zugang ermöglichen. Die Sportart bleibt dadurch auch für Familien leistbar, angefangen von günstigen Tickets, dem Zugang zu Leih-ausrüstung und Kursangeboten im Rahmen von Schulskiaktionen. Dies muss jedoch gut vermittelt werden. Gleich wie die Tatsache, dass eine Skiwoche vor der Haustüre nachhaltiger ist, als eine Projektwoche, für die eine weite Anreise notwendig wäre. Diese Themen müssen proaktiv kommuniziert werden, um Bewusstsein zu schaffen.

EPR: Das Problem mit dem Nachwuchs und den einheimischen Familien wurde von der Wintersportbranche längst erkannt und es gibt dazu bereits viele gute Initiativen. Es fehlt aber eine einheitliche Strategie samt entsprechender Kommunikation im ganzen Alpenraum. Da wäre vieles machbar und möglich. Vielleicht bringt das 1. Snow Kids Summit hier neue Erkenntnisse und die erhoffte Wende.

VOM HOCHGEBIRGS- LAND ZUM HOCHGENUSSLAND!

Warum einen **KULINARIK.ALPIN.SUMMIT** könnte man fragen? Und findet als Antwort 1000ende Facetten und Genuss – Highlights ohne Ende – Sterne und Hauben, Almen und Seen, Weinberge und, und ... Aus touristisch - professioneller Sicht spielt also Genuss in der alpinen Erlebnis- & Urlaubswelt jetzt und in Zukunft eine immer wesentlichere Rolle. Und Ischgl fungiert wieder einmal als innovativer Hot-spot – diesmal als Ort kulinarischer Höhenflüge.

2 Programme stehen zur Wahl: Für alle Foodies & Gourmets das absolute Genussprogramm KAS Gourmet! Für alle alpinen Gastro- & Genussprofis das Wissens- & Genussprogramm KAS PRO!

Freude und Ehre: Tirols einziger 5 Hauben- & 2 Sterne Koch BENJAMIN PARTH – ist unser Gastgeber und geistig – kulinarischer Wegbegleiter!

KULINARIK.ALPIN.SUMMIT.2025.GOURMET

- **Kulinarische Highlights & Inspirationen**
- Sonntag** Grill Lounge SILVRETTA THERME „Kulinarik Alpin“ mit prominentem Chef (tba)
- Montag** „Business Lunch der Zukunft – hier & heute!“ Gourmetrestaurant Stüva 2 Sterne, 5 Hauben, Abendmenü „Alpine Future Cooking by Benjamin Parth“ (5 Gang Menü inkl. Weinbegleitung)
- Dienstag:** Across Boarders Brunch Restaurant ALPENHAUS VIP Lounge, Chef Stefan Gruber, 2025 1 Haube, 2 Falstaff Gabeln 2024 alle Menüs inkl. Getränkebegleitung
- **2 Übernachtung inkl. Frühstück & Kurtaxe im ****S Gourmet Boutique Hotel Yscla**
- **1 Gourmet Starterset Yscla Spices** - by Benjamin Parth - 6 Gewürzen aus der gehobenen Cuisine
- **Silvretta Card Premium** inkl. Berg- & Talfahrt Bergbahnen Ischgl u.v.m.

Teilnahmegebühr € 1.290,-
inkl. UST.

KULINARIK.ALPIN.SUMMIT.2025.PRO

- **Teilnahme am dreitägigen KAS - Programm** mit außergewöhnlichen Referenten wie Norbert Niederkofler, Benjamin Parth, Zukunftsforscher Andreas Reiter, David Kostner, 3Hauben, Stubaier Gletscher, Österreich & Tirol Werbung, u.v.m.
- **INKL. ALLER LEISTUNGEN KAS-GOURMET**
- **Networking**, Wissenstransfer, Austausch mit Branchenkollegen, Referenten, Teilnehmern ...
- **Teilnehmerliste**
- **Impulse & Referate** nach der Veranstaltung zum Download
- **mex**, das Magazin für Menschen am Berg: Kulinarik Alpin

Teilnahmegebühr inkl. Seminarteilnahme € 1.990,-
exkl. UST.

KEY-NOTE 1

NORBERT NIEDERKOFLER
I'M COOK THE MOUNTAIN



Alles begann mit der Überlegung, welchen Beitrag die Bergküche zu einer nachhaltigen Entwicklung unseres Planeten leisten könnte: Wie kann ein Koch den Schutz seiner Umwelt aktiv fördern? Wie kann die Zukunft der Ernährung allgemein und insbesondere in Bergregionen aussehen? Bei der Beantwortung dieser Fragen, bin ich von meinen Wurzeln ausgegangen und habe meinen Ansatz in aktuellen Trends bestätigt gesehen: Die Wiederentdeckung des Lokalen, der Erhalt der Artenvielfalt und Biodiversität, die Verwendung von regionalen Produkten, die Philosophie der Entschleunigung des Lebens.

Cook the Mountain ist meine Art zu sein und zu handeln. Aktuell führt Norbert mit seinem Team das Atelier Moessmer Norbert Niederkofler in Bruneck, das bereits drei Monate nach seiner Eröffnung mit drei Michelin-Sternen sowie dem Grünen Stern ausgezeichnet wurde. Zudem betreibt er das Restaurant AlpiNN by Norbert Niederkofler unter dem Dach des LUMEN, dem Museum für Bergfotografie auf dem Gipfel des Kronplatz. www.norbertniederkofler.com

KEY-NOTE 2

BENJAMIN PARTH



Weltoffen, frech und nicht alltäglich, garniert mit einer kräftigen Brise Fantasie: So lässt sich das Erfolgsrezept von Küchenchef Benjamin Parth beschreiben. 2019 wurde er von Gault&Millau mit dem begehrten Titel „Koch des Jahres“ ausgezeichnet.

Aktuell ist das Gourmetrestaurant Stüva im renommierten Gourmetführer „Gault&Millau“ (gültig für 2025) als bestbewertetes Restaurant

Tirols gereiht. Erstmals ist auch Benjamin Parth's neues Lokal, das SPACE 73, mit zwei Hauben im Guide vertreten.

Benjamin Parth, Küchenchef im Hotel YSCLA und dem hauseigenen Gourmetrestaurant Stüva in Ischgl, gehört seit Jahren zur unangefochtenen Elite der österreichischen Spitzenköche. Dies spiegelt sich auch in den zahlreichen Auszeichnungen für seine kulinarischen Kreationen wider. www.yscla.at

PROGRAMMHIGHLIGHTS KULINARIK.ALPIN.SUMMIT.2025

PROGRAMMHIGHLIGHTS

SONNTAG 20.7. – DIENSTAG, 22.7.2025
„GENUSS(T)RAUM ALPEN“

SONNTAG 20.7.2025

Anreise nach Ischgl, Paznaun, Tirol

Location: Silvretta Therme Grill-Lounge
17.00 Welcome Cocktail
17.30 Begrüßung & Eröffnung
anschl. Erlebniskulinarik mit prominentem Chef (tba.)

anschl. Ausklang

MONTAG 21.7.2025

Tagungsort: Veranstaltungssaal der Silvretta Therme

Tag 2: Thema „ZUKUNFT Genuss(t)raum Alpen“

8.30 Besichtigung Silvretta Therme
10.00 Begrüßung & Who is Who
10.15 – 11.15 KEYNOTE 1
Norbert Niederkofler
„Cook the Mountain“
11.15 – 11.45 Impuls 1 **Andreas Reiter**, ZTB Zukunftsbüro
„Urbane Genießer in alpinen Erlebnissräumen“
11.45 – 12.00 Kaffeepause
12.00 – 12.30 IMPULS 2
Daniela Andert, ÖW, Topic- Managerin Kulinarik
„Wie Österreich zu einer führenden Kulinarik-Destination in Europa wird!“
12.30 – 13.00 IMPULS 3
Sarah Blümel, JTirol Werbung, Weiterentwicklung Kultur & Kulinarik
„Kulinarik-Strategie des Tourismuslandes Tirol“
13.00 – 14.00 ALPINE BUSINESS LUNCH
14.00 – 15.00 KEYNOTE 2
Benjamin Parth,
„Weltoffen, frech und nicht alltäglich, garniert mit einer Brise Fantasie!“
Das Erfolgsrezept des Benjamin Parth.
15.00 – 15.30 IMPULS 5
David Kostner
Küchendirektor Stubaier Gletscher, 3 Hauben
„Challenge: Gletscher. Skifahren. Kulinarik regional“
10.000 Skifahrer. 8 Hütten & Restaurants.
5.000 Sitzplätze. 100 Mitarbeiter
15.30 – 15.45 Kaffeepause
15.45 – 16.45 FUTURE.KULINARIK.TALK
Moderierte Gesprächsrunden zu aktuellen und zukünftigen Fragen der alpinen Kulinarik. →

16.45 -17.00 Berichte aus den Gesprächsrunden
17.00 TIME 2 RELAX, Spaziergang zum ISCLA
18.30 – 19.30 Kamingespräch „Cook the Mountains & die Magie der 3!“
Andreas Reiter & Wolfgang Eder
im Gespräch mit
Benjamin Parth & Norbert Niederkofler *

19.30 **Cocktailempfang**
20.00 **Abendmenü Gourmetrestaurant Stüva**
„Alpine Future Cooking by Benjamin Parth“

*angefragt

DIENSTAG 22.7.2025

Tagungsort: Bergrestaurant ALPENHAUS
Tag 3 „Grenzenlos kulinarisch“

9.00 – 9.30 Auffahrt zur Bergstation Idalm
9.30 – 9.45 Resümee Tag 1 & Einführung Tag 2
9.45 – 10.15 IMPULS 4
N.N. „Vegetarisch – Alpin – Radikal Regional“
10.15 – 11.00 Zukunftsresümee **Andreas Reiter**
„ZUKUNFT Genuss(t)raum Alpen“
11.00 – 11.15 Was da noch zu sagen ist:
Ausblick 2026 & Verabschiedung

anschl. ACROSS. BOARDERS. BRUNCH
Engadin meets Paznaun
by Bergrestaurant ALPENHAUS &
Chef Stefan Gruber (1 Haube)

ab 15.00 The ISCHGL.EXPERIENCE
Besichtigungen z.B. neue Seilbahn,
neues Skidepot ...

anschl. Verlängerungstag/-wochenende oder Heimreise.

*angefragt

Buchung

www.mountain-excellence.com/kulinarik-alpin-summit/



Kontakt

Veranstalter KAS,
Wolfgang Eder
geschäftsführender Gesellschafter mountain - excellence by
WEC WOLFGANG EDER CONSULTING GmbH & CO.KG
Am Winkl 132, A - 6072 Lans
+43 664 3002620
wolfgang@mountain-excellence.com
www.mountain-excellence.com



ÜBER UNSEREN GASTGEBER BENJAMIN PARTH



Im **Gourmet Boutique Hotel YSCLA ******* dreht sich alles ums Essen, beherbergt das Hotel doch neben dem mit zwei Sternen (Guide MICHELIN Österreich 2025) und fünf Hauben mit 19 Punkten (Gault&Millau Österreich) höchstausgezeichneten Restaurant Tirols, dem Gourmetrestaurant Stüva, noch drei weitere Restaurants: das mit zwei Hauben und 14 Punkten prämierte SPACE 73 (Restaurant – Bar – Lounge), das hoteleigene Halbpension-Restaurant und im Winter zusätzlich noch das Bistro Guxa, in dem traditionelle Wirtshausküche serviert wird. Im hoteleigenen Weinkeller lagern 10.000 Spitzenweine von renommierten Weingütern aus aller Welt.



Die Familie Parth sorgt im Boutiquehotel YSCLA im Chalet-Stil

für erstklassige Gastfreundschaft, die 32 Zimmer verbinden erdfarbenen Alpinismus mit eleganter Moderne und zeitgenössischer Straßenkunst für einen unvergesslichen Aufenthalt in Ischgl.

Das Flagship-Restaurant des Tiroler Spitzenkochs Benjamin Parth ist sein Gourmetrestaurant Stüva, das in zahlreichen nationalen und internationalen Auszeichnungen mit Parths preisgekrönten kulinarischen Kreationen punktet: Hier serviert der Ischgl, der sein Handwerk bei den besten Köchen der Welt gelernt hat, französische Klassik, modern interpretiert, puristisch, raffiniert und weltoffen.

Die außergewöhnliche Kochkunst von Benjamin Parth hat das Stüva zu dem gemacht, was es heute ist: eines der führenden Gourmetrestaurants Österreichs. Schon mit 19 Jahren erkochte sich Parth die erste Gault&Millau Haube, was ihn damals zum „jüngsten Haubenchef Österreichs“ machte: 2019 wurde er Gault&Millau „Koch des Jahres“, ein Jahr später erfolgte seine Aufnahme in die renommierte internationale Gourmetvereinigung „Les Grandes Tables du Monde“. Der französische Gourmetkritiker „La Liste“ hat ihn 2025 zum zweiten Mal in Folge ex aequo auf Platz Nr. vier der weltbesten 1000 Restaurants gereiht, bei Gault&Millau Österreich hält er mit fünf Hauben und 19 Punkten gemeinsam mit nur sieben weiteren Restaurants die Höchstwertung. Der bisherige Karriere-Höhepunkt des mit Mitte Dreißig immer noch jungen Spitzenkochs ist jedoch zweifellos die kürzlich erfolgte Verleihung des Guide MICHELIN Österreich, der sein Gourmetrestaurant mit gleich zwei Sternen ausgezeichnet hat. www.yscla.at



SILVRETTA
THERME ISCHGL



Kraft tanken. Ruhe spüren. Wohlfühlen.

Zwischen sanfter Wärme und belebender Abkühlung.



GROSSARTIGE ERLEBNISSE FÜR KINDER UND FAMILIEN



**KIDS & FUN
CONSULTING**
MARKETING & INNOVATION

UNSER ANGEBOT FÜR SIE

Mit über 25 Jahren Erfahrung im Kinder und Familien Marketing wissen wir, was diese Zielgruppe begeistert. Wirkungsame Strategien und Konzepte, neue Ideen für Ihr Marketing, Innovation und überzeugende Lösungen, Maskottchen, Gestaltung und Storytelling.

Der große Familientrend:

ERLEBNISWEGE INTERAKTIV GESTALTEN

