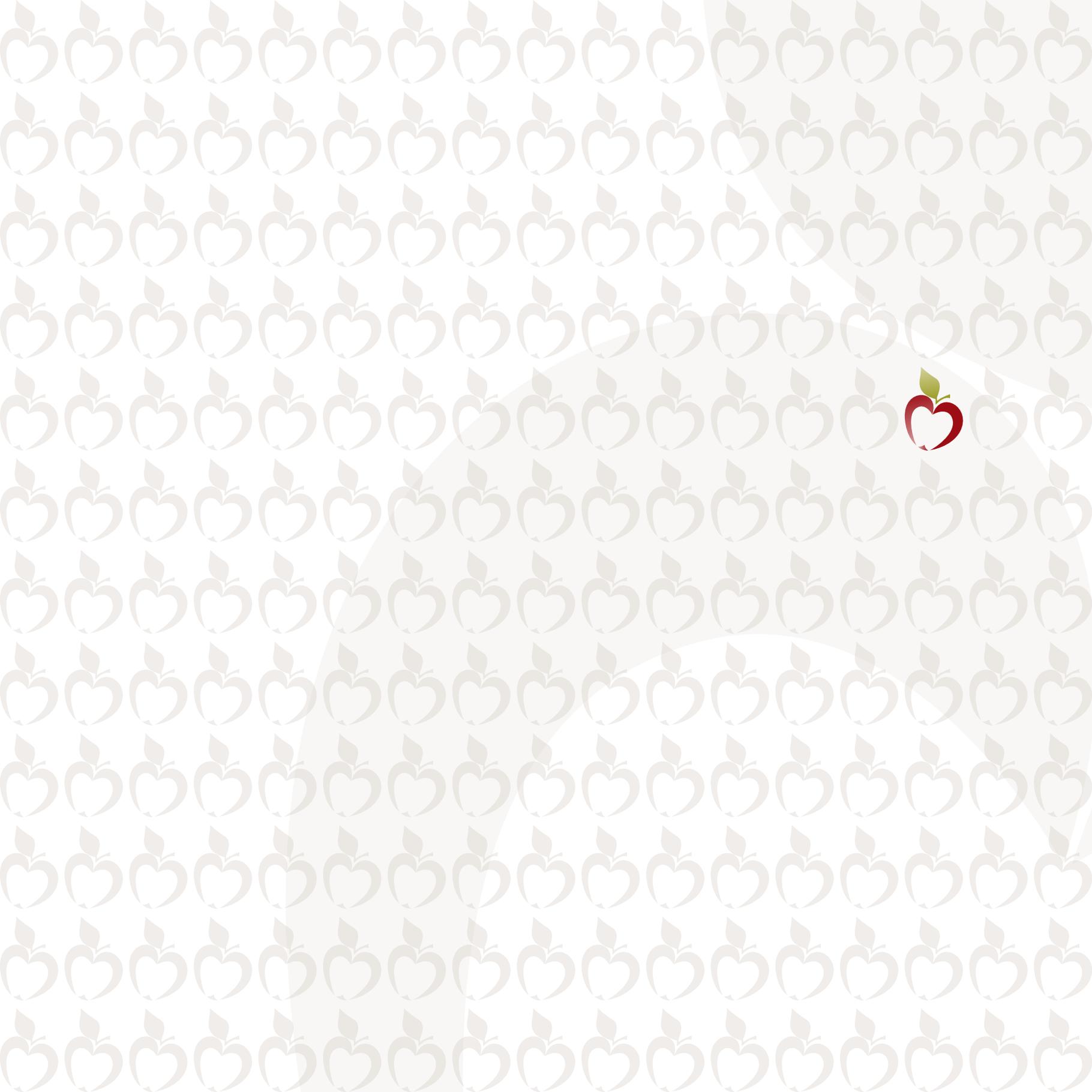




HOTEL  
JONATHAN

1981  
2021





## *40 jähriges Jubiläum Hotel Jonathan*

Von der Ferienpension  
zum etablierten  
Aktiv- und Naturhotel



## *Ursprünge: Der Bauernhof Linderhof in Natz*

### Karge Zeiten im Dorf Natz

Seit jeher und bis weit in die Nachkriegszeit wurde die ländliche Gemeinde Natz-Schabs von einer nicht sehr ertragreichen Landwirtschaft geprägt. Geringe Regenmengen und längere Trockenperioden machten die Bewirtschaftung der Höfe mehr als schwierig. Das Gebiet hatte außer Ziehbrunnen und Zisternenwasser keine Bewässerungsmöglichkeit. Selbst Trinkwasser war oft knapp oder fehlte gänzlich. In trockenen Jahren reichte die karge Ernte gerade zum Überleben.



Familie Überbacher 1930

### Linderhof, Stammhaus von Familie Überbacher

Auf dem Linderhof genannten Bauernhof der Familie Überbacher werden zu jener Zeit Kühe, Schweine und Hühner gehalten sowie Ackerfrüchte wie Krautköpfe, Rohnen, Kartoffeln und Getreide angebaut.

### 1958: Endlich reichlich Wasser

Der Aufschwung auf dem Hochplateau beginnt mit dem Bau der Bewässerungsanlage im Jahre 1958. Eine Naturdruckanlage versorgt seitdem das Hochplateau mit Quellwasser aus dem Lüsnerthal. Somit konnte Natz zu einem riesigen Apfelgarten und einer maßgeblichen touristischen Destination des Eisacktals erblühen.



## *Gut aufgestellt in die neuen Zeiten*

### Eine stattliche Familie

Die Ehe von Tonis Eltern, Anton Überbacher und Anna Pichler, bringt den Nachwuchs von 6 Kindern hervor: Franz, Willi, Toni, Marianne, Philipp und Helene.



### Vater Anton ist Bauer und Visionär

Schon früh stellt Vater Anton, den Scharfsinn, Tüchtigkeit, aber auch Risikobereitschaft und Aufgeschlossenheit zeitlebens auszeichnen, den bäuerlichen Linderhof wirtschaftlich breitgefächert auf. Jahrelang betreibt er eine Baumschule, seine veredelten Bäume sind in ganz Südtirol begehrt. Immer mehr Flächen des Hofes werden im Laufe der Jahre mit Apfelbäumen bepflanzt. Die Imkerei ist sein besonderes Hobby und begleitet ihn das ganze Leben. Als Mitbegründer der Saatbaugenossenschaft und der Obstgenossenschaft zeigt er sein Engagement für das Gemeinwohl.



### Der Linderhof wird zum Ferienhaus umgebaut

1972 Jahre baut Familie Überbacher den Linderhof zum Ferienhaus um. Kinder- und Jugendgruppen, aber auch Familien- und Seniorengemeinschaften fühlen sich im Linderhof wohl. Mutter Anna ist die Seele im Haus, Schwester Marianne ist für den Service zuständig und die ganze Familie arbeitet mit.

### Toni steigt ein und hat einen Plan

Toni ist der dritte der sechs Geschwister der Familie Überbacher. Er besucht die renommierte Hotelfachschule in Meran und lernt in führenden Betrieben in Südtirol den Kochberuf. Im Ferienhaus Linderhof verwöhnt er mit seinen Kochkünsten die Kinder, Jugendliche und erwachsenen Gäste. Gemeinsam mit Mutter Anna und Schwester Marianne führt er den Familienbetrieb. Nach 10 Jahren entscheidet sich Toni für ein eigenes Heim. Sein Zukunftsplan ist der Bau einer eigenen Pension.



## 1981 | Neubau der Pension Jonathan

### Weshalb der Name "Jonathan"?

Nach einiger Planungszeit wird im "Hausacker", wo eine kleine Apfelplantage mit Jonathan-Apfelbäumen steht, ein Neubau mit 15 Zimmern, einer dazugehörigen Wohnung und einem kleinen Wirtschaftsgebäude errichtet. Deshalb kommt nur der Name Jonathan für die neue Pension in Frage.

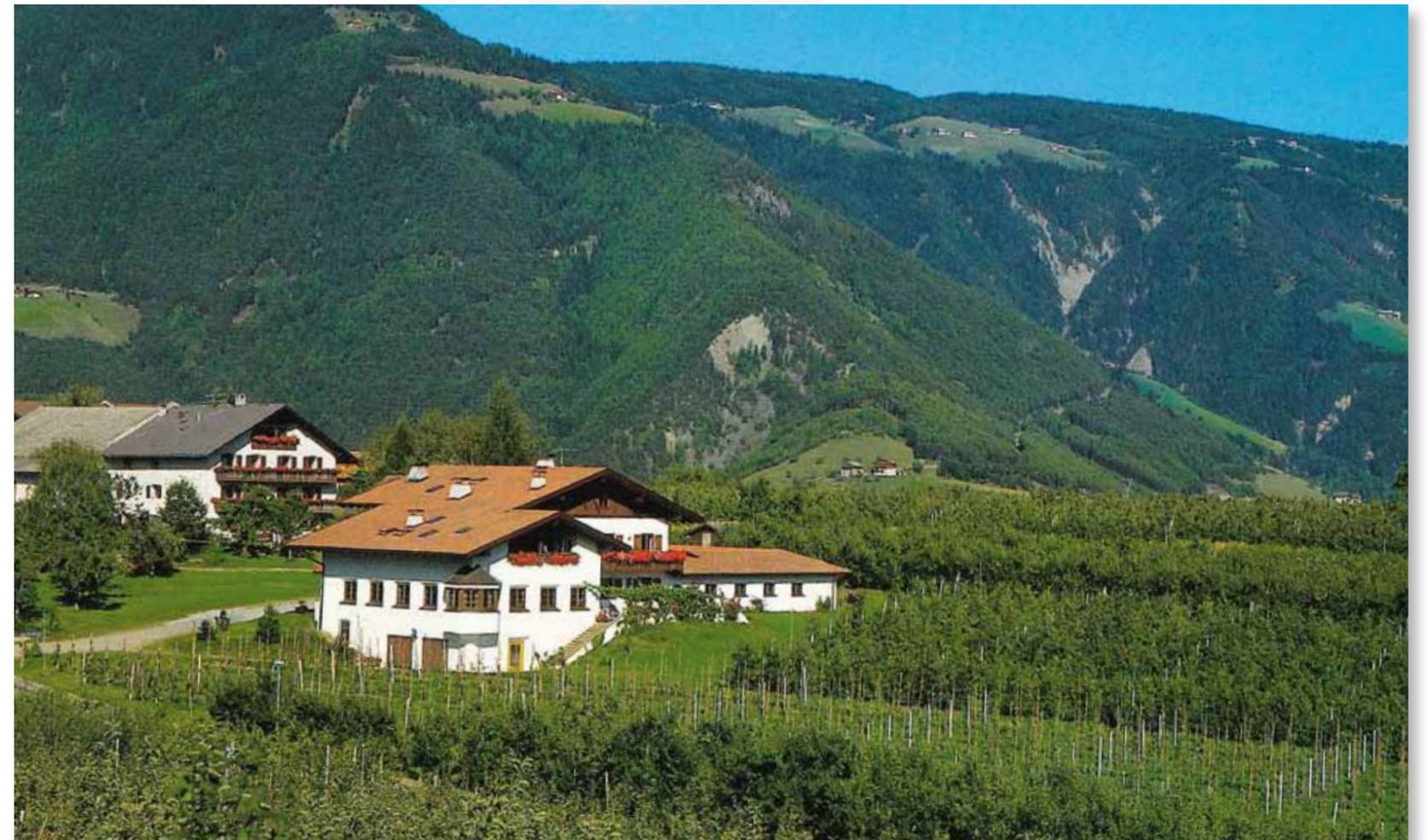


### 04. April 1981 | Eintreffen der ersten Gäste

Seniorengruppen, Familienfreizeiten, Kinder- und Jugendgruppen sind nun Gäste in beiden Häusern. Toni ist der Chefkoch, Marianne bedient die Gäste und Mutter Anna hilft überall mit. Sie ist die Seele beider Häuser. 1985 stirbt Mutter Anna. Toni bewirtschaftet ab nun beide Fremdenverkehrsbetriebe.

### Toni als Chef des Hauses

Toni bewährt sich als Chef des Hauses. Er bildet sich stetig weiter und ist für alle Neuerungen offen. Er arbeitet in der Küche, macht die Büroarbeit und ist für die Freizeitgestaltung seiner Gäste zuständig. Jedes Jahr bringt er sein Haus auf den neuesten Stand. Er plant systematisch und setzt seine Ideen um.



## *November 1997 | Toni und Agnes heiraten*

### Hochzeitsglocken

Nach einigen Jahren des Kennenlernens heiraten Toni und Agnes in der Pfarrkirche von Natz am 15. November 1997.

### Agnes, Chefin und Seele des Hauses

Während Toni die Küche meistert, ist Agnes die Seele des Hauses. Als gelernte Floristin kann Agnes ihren guten Geschmack im Hotel verwirklichen. Immer freundlich und aufmerksam, sorgt sie für perfekten Service und achtet auf peinliche Sauberkeit in allen Hotelbereichen. Mit ihrer zurückhaltenden, doch sehr persönlichen Art prägt sie das von ihr familiär geführte Hotel.



## 1997 | 2000 | Erste große Umbauten

### 1997 | Zwölf neue Zimmer

Nur wenige Tage nach ihrer Hochzeit starten Toni und Agnes ihr erstes gemeinsames Bauprojekt. Ein neues Baugesetz macht es möglich, die Pension zu vergrößern. Im Herbst und Winter 1997-1998 wird das Wirtschaftsgebäude des Jonathan abgetragen und an dessen Stelle zwölf neue Gästezimmer errichtet. Als Highlight für die Gäste entsteht ein attraktives, beheizbares Freischwimmbad.

### 2000 | Noch mehr Verbesserungen

In diesem Jahr werden der Eingangsbereich, die Küche und einige Zimmer im Westen erweitert sowie ein Wintergarten errichtet. Das Jonathan hat den Qualitätssprung hin zu einem komfortablen Feriendomizil für Privatgäste bravourös gemeistert.

### 2002 | Das "Hotel Jonathan" wird eigenständig

2002 verselbständigen sich die beiden Tourismusbetriebe am Linderhof. Das "Jonathan" ist nun eigenständig und wird zum "Hotel". Toni mit Agnes setzen ihre Vorstellungen eines gehobenen Hotelbetriebs nun noch konsequenter in die Tat um.



## 1998 und 2000 | Nachwuchs! Die Söhne Simon und Tobias

### Simon

1998 wird Simon geboren. Als ausgebildeter Koch an der Hotelfachschule in Brixen arbeitet er im Familienbetrieb mit und verwöhnt die Gäste mit seinen Spezialitäten. Tipp: Die leckeren Desserts stammen fast alle von ihm!



### Feuer und Flamme

“Feuer und Flamme“ ist Simon für die Freiwillige Feuerwehr, deren Mitglied er seit 2016 ist. In seinem vorbildlichen Engagement für diese ehrenamtliche Tätigkeit hat er sich stets weiter spezialisiert.

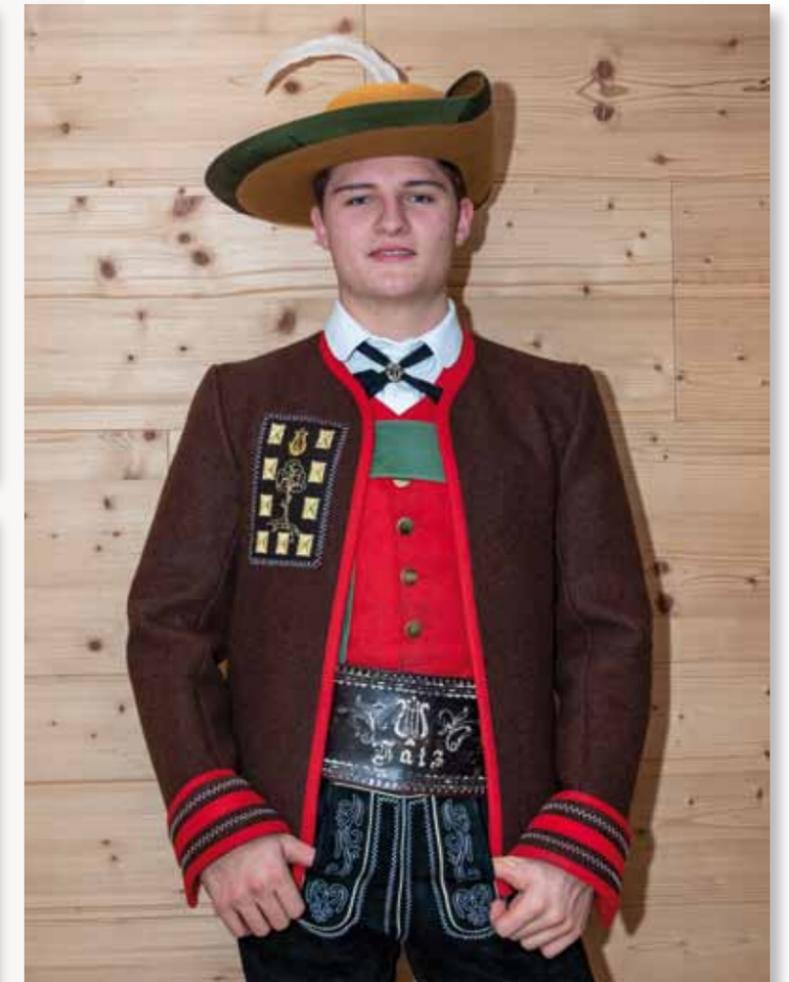


### Tobias

Im Jahr 2000 kommt Tobias zur Welt. Nach erfolgreichem Abschluss der Hotelfachschule in Bruneck übernimmt er die Rezeption im Jonathan, betreut das Marketing, arbeitet im Service und plant das Aktivprogramm. 2019 hat er sich zum Bike-Guide und 2020 zum Fahrtechniktrainer ausbilden lassen. Er unternimmt wie sein Vater viele Touren mit den Gästen.

### In den höchsten Tönen

Schon mit 13 Jahren war Tobias Mitglied der Musikkapelle Natz. Er erhält mit dem Tenorhorn das Jungmusikerabzeichen in Bronze und Silber. 2017 wird er in den Ausschuss der Musikkapelle gewählt. Dort bekleidet er das Amt des Schriftführers. 2018 wechselt er zur Zugposaune.



## 1995 | Das Jonathan wird zum Bike-Eldorado

### Leidenschaft wird Spezialisierung

Heute kaum mehr vorstellbar: Vor rund 25 Jahren galten Mountainbiker irgendwie als Exoten und von Mountainbike-Urlaub war noch kaum die Rede. Als Pionier fasste Toni Anfang der neunziger Jahre den Entschluss, sich zum professionellen Mountainbike-Guide auszubilden und das Hotel Jonathan zum spezialisierten Hotel für Radfahrer und insbesondere Mountainbiker zu machen.



### Toni gilt als Bike-Urgestein im Eisacktal

“Der Toni” und das Jonathan sind Mountainbikern, egal ob Einheimische oder Gäste, inzwischen vertraute Begriffe, nahezu Markennamen für Top-Qualität in diesem Sektor. Er ist Garant für höchste Qualität der Touren und perfekten Service für Biker. Bevorzugt führt er Touren mit E-Bikes, die von landschaftlich reizvollen Almtouren für Genussbiker bis zu total heavy Touren für absolute Könnern reichen, die von allem “mehr” wollen: mehr Steigung, mehr Höhenmeter, mehr Distanz.

### Ganz vorn dabei

Mit Profi-Lehrgängen, Fahrtechnikcamps und Top-Events in kleinem exklusiven Rahmen sowie als Gründungsmitglied der Bikeschule Brixbike unterstreicht Toni die Kompetenz des Hotels Jonathan als Top-Adresse für Mountainbiker in Südtirol.



## 2014 - 2015 | 2018 | Große Bauvorhaben

### Mutige Schritte in die Zukunft

Im Herbst 2014 und Frühjahr 2015 erfolgte der Um- und Zubau mit zahlreichen Neuerungen und Verbesserungen, die das Jonathan heute zu einem hochklassigen Drei Sterne Hotel Superior macht. Übrigens: Die Klassifizierung als Viersternehotel wäre reine Formsache: Toni und Agnes haben sich jedoch entschieden, beim familiären Drei Sterne Hotel zu bleiben.

### Indoor-Outdoor Swimmingpool

Mit dem auch in der kühleren Jahreszeit und selbst im Winter 31°C warmen Swimmingpool wurde eine großartige Attraktion für die Gäste geschaffen.

### Einrichtung in Zirbenholz

Zehn neue Suiten bieten ein gehobenes Wohnerlebnis im Urlaub. Die Möblierung mit Zirbenholz schafft durch sein ätherisches Öl ein erholsames Raumklima. Wie die neuen Suiten verfügen auch alle anderen Zimmer über Holzböden und sind großteils mit Naturmaterialien ausgestattet.

### Genießen mit Weitblick

Im Licht durchfluteten Panorama-Speisesaal finden mediterrane Leichtigkeit und alpine Gemütlichkeit harmonisch zusammen.

### 2018 | Das nächste Projekt wird realisiert

Im Herbst 2018 beginnt Familie Überbacher das nächste große Bauvorhaben. Sie verwirklicht auf dem Parkplatz vor dem Hotel eine Tiefgarage für Autos und Motorräder. Somit wird die gesamte Zufahrt und Außenanlage des Hotels umgestaltet – das Jonathan erhält einen schönen neuen Auftritt.

### Mehr Platz

Mit der neuen Platzgestaltung sind großzügige Freiflächen und einige schöne Ecken vor dem Haus entstanden.

### Ladestationen für Elektroautos

Um Gästen, die mit Elektroautos anreisen, eine komfortable Möglichkeit zum Aufladen der Batterie zu bieten, wurden E-Ladestationen eingerichtet.



## *Regionalität steht im Vordergrund*

### Naturprodukte vom Bauern

Gesundheitsbewusstsein und Weitblick beweist die Küche des Hotels Jonathan seit jeher durch die Verwendung bester heimischer Rohprodukte, Kräuter aus dem eigenen Garten und Gemüse von Bauern aus der Region.

### Vom Garten auf den Tisch

Größtes Augenmerk wird auf die Qualität und Herkunft der Lebensmittel gelegt. So steht die Küche des Hotel Jonathan seit jeher für Gesundheitsbewusstsein und Nachhaltigkeit.

### Gerichte mit Südtiroler Tradition und mediterranen Akzenten

Die Küche im Jonathan zeichnet sich durch ihre Südtiroler Art aus, die durch mediterrane Akzente einen zusätzlichen Reiz erhält. Es werden ausschließlich Gerichte serviert, die wunderbare Aromen und gesunde Ernährung in Einklang bringen.

### Edle Tropfen aus nahen Weinbergen

In den Weinbergen rund um Brixen gedeihen die international anerkannten besten Weißweine Italiens. Zusammen mit ausgesuchten Südtiroler Rotweinen wird im Jonathan somit eine bewusst auf Südtiroler Weine ausgerichtete Auswahl an Spitzenweinen geboten.



## *Achtsamkeit und Wohlbefinden*

### Naturnahes Wirtschaften – das Leitmotiv im Jonathan

Die Kräfte der Natur für das Wohlbefinden der Gäste zu nutzen und zugleich achtsam in Harmonie mit der Natur nachhaltig zu wirtschaften, ist der Familie ein großes Anliegen. Bereits vor dreißig Jahren ist dem Hotel Jonathan das "Umweltsiegel des Landes Südtirol für naturnahes Wirtschaften" verliehen worden.

### Ziel 2025: Das Jonathan ist klimaneutral

Mit dem 2020 erfolgten Beitritt des Hotels Jonathan zum "Klimaneutralitätsbündnis 2025" findet das Engagement für die Umwelt seine Fortsetzung. Ein wichtiger Schritt auf dem Weg zur Erreichung eines großen Ziels: Im Jahr 2025 soll das Jonathan klimaneutral sein.

### Poolwasser-Hygiene auf Salzbasis

Die Wasseraufbereitung mittels Salzwasser-Elektrolyse ist nicht nur umweltfreundlich, es ergibt sich auch ein höherer Komfort beim Schwimmen. Das schwach salzhaltige Poolwasser ist sehr angenehm für Augen und Haut.

### "Grander Wasser" ist belebtes Wasser

Die Gäste erleben die wohltuende Wirkung des mit Grander-Technologie belebten Wassers. So ist etwa das Wasser besonders gut trinkbar, Speisen entwickeln einen ausgeprägten Geschmack und das Schwimmbadwasser wird als besonders weich empfunden.

### Eigener Strom aus Sonnenenergie

Die hauseigene Photovoltaikanlage liefert bis zu 50 kW Strom und trägt so einen wichtigen Teil zur umweltfreundlichen Energieversorgung des Hotelbetriebs bei.



## *Lebendiger Teil der Dorfgemeinschaft*



Großvater  
1930



Vater  
1968



### Vier Generationen Leidenschaft für Musik

Mittlerweile ist es nach Großvater und Vater Anton sowie Toni mit Tobias nunmehr die vierte Generation der Familie Überbacher, deren Herz für die Musik schlägt. Tonis Großvater war 40 Jahre lang Kapellmeister, Vater Anton spielte 60 Jahre lang die Es-Klarinette.

### 50 Jahre Musikant

Toni spielt seit seinem 16. Lebensjahr Klarinette und bringt es inzwischen auf 50 Jahre als Musikant in der Musikkapelle Natz. 2019 erhält er als Dank für den Dienst an der Gemeinschaft von der Musikkapelle Natz das "Goldene Abzeichen".

### Vereinsmensch

Der Kontakt zur Dorfgemeinschaft und das Gemeinwohl sind Toni wichtig: Er arbeitet aktiv beim Tourismusverein und beim Gastwirteverband mit. Herzensanliegen sind für ihn die Pflege von Straßen und Plätzen in der Gemeinde Natz-Schabs sowie die Errichtung von Spiel- oder Erholungsoasen, damit sich Einheimische und Gäste wohl fühlen.





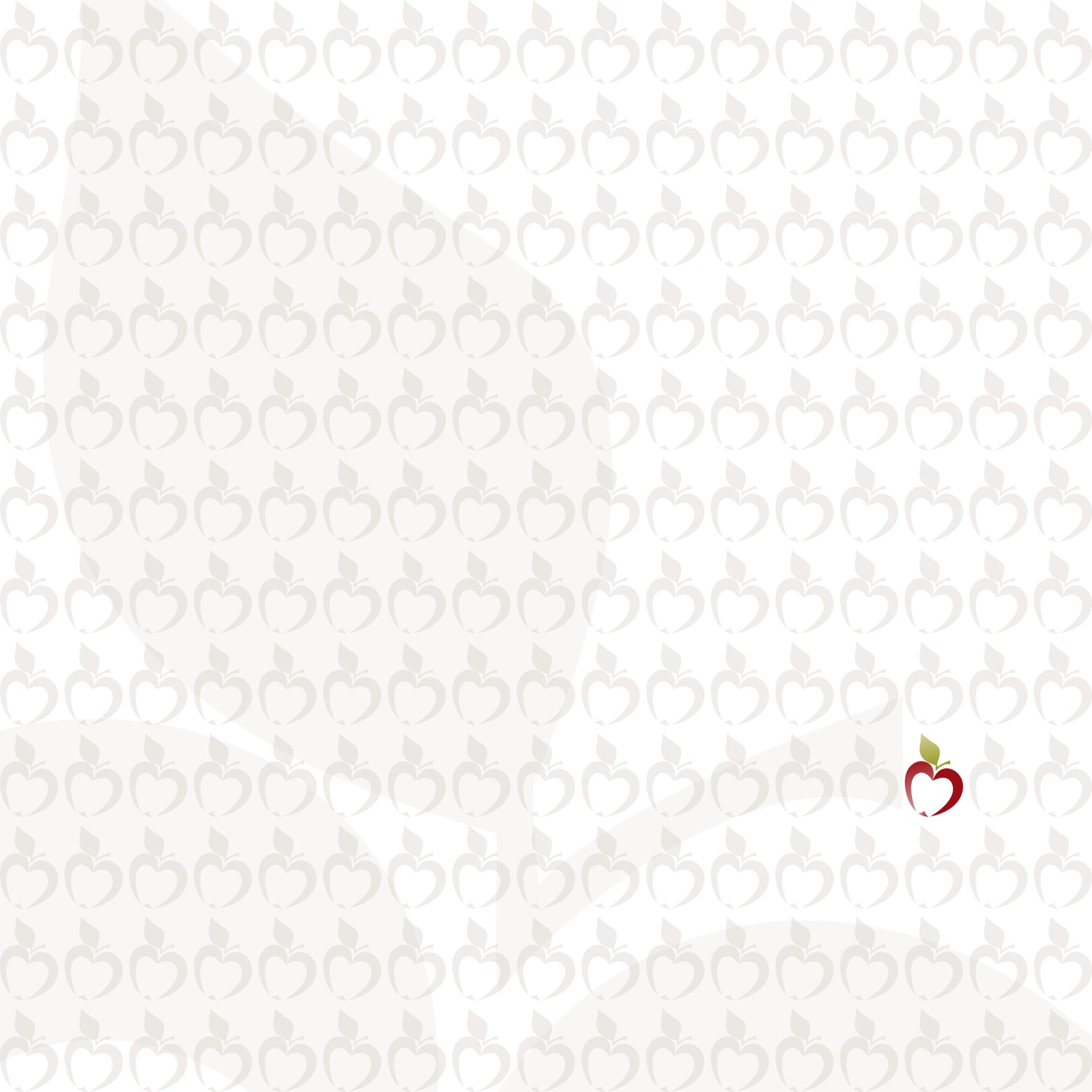
*Epilog und Ausblick  
Bewährtes in die Zukunft mitnehmen*



Die nächsten Jahre werden Veränderungen in immer kürzeren Intervallen bringen. Neues und Herausforderndes werden uns begegnen.

Gerade in Zeiten großer Umwälzungen werden wir unseren Werten treu bleiben.

Unsere Gäste sollen auch in Zukunft das erleben, wofür wir als Familie und unser Hotel Jonathan stehen: Ankommen, Wohlfühlen, Energie tanken, sich wie zu Hause fühlen und so einen entspannten Urlaub verbringen, an welchen man sich gerne erinnert.



1981



2021

Hotel  Jonathan