

netzwerk zukunftsraum land LE 14-20

WERT
SCHÖP
FUNG

Einladung

INNOVATIVE WERKSTATT

Tourismus und Landwirtschaft
Innovative Kooperationen
und Strategien für die Zukunft

24. Mai 2018 | St. Veit an der Glan | Kärnten



Foto: Günter Jaritz



NETZWERK ZUKUNFTSRAUM LAND WIRD FINANZIERT VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION

BUNDEMINISTERIUM
FÜR NACHHALTIGKEIT
UND TOURISMUS



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raumes
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete



Ziel der Veranstaltung

Landwirtschaft und Tourismus sind traditionell Partner. Die Bewirtschaftung und Produktion von „schöner“ Landschaft und bäuerlichen Produkten sind zentrale Leistungen für den Tourismus.

Die Vermietung (Urlaub am Bauernhof) ist für den dezentralen ländlichen Raum – und besonders im Berggebiet – ein attraktives touristisches Angebot, und für viele Bauernhöfe eine wichtige Einkommensquelle.

Wertschöpfung ist eines der drei LEADER-Schwerpunktthemen. Wesentliches Ziel der Werkstatt ist es, Strategien und Zukunftsperspektiven für die künftige Kooperation von Tourismus und Landwirtschaft darzustellen, die zu einer **Steigerung der Wertschöpfung in Tourismus und Landwirtschaft** in unterschiedlichen Formen beitragen können.

Kooperation und Innovation spielen dabei eine wichtige Rolle. Oft ist die **LEADER-Region dabei wesentlicher Partner**.

Es gibt inzwischen viele Varianten der sektorübergreifenden Zusammenarbeit. Diese sollen auf dieser Werkstatt vorgestellt werden.

Bringen Sie ihre Initiative ein und nutzen Sie die Gelegenheit für einen **intensiven, persönlichen Erfahrungsaustausch!**



Programm Vormittag

9:30

Anmeldung, Kaffee

10:15

Begrüßung/Ziele der Werkstatt

- Bgm. Gerhard Mock und Andreas Duller | LAG Mittelkärnten
- Christian Kresse | Kärnten Werbung
- Hubert Reiner | LV UaB Kärnten
- Karl Reiner | Netzwerk Zukunftsraum Land

10:45

Impulsreferate

Urlaub am Bauernhof in Österreich und Südtirol im Vergleich

- GF Hans Embacher | BV UaB
- Hans J. Kienzl | Roter Hahn Südtirol

Innovationen und Kooperationen mit Landwirtschaft und Gewerbe im Naturpark Pöllauertal

- Ulli Retter | Hotel und Biorestaurant Retter

12:00

Inputs von weiteren innovativen Initiativen – Wertschöpfung Tourismus und Landwirtschaft

- C. Maislinger | Pongauer Genussmobil
- E. Sabath Kerschbaumer | Hüttenurlaub UaB Kärnten
- H. Popofsits | Urlaub im Kellerstöckl
- I. Bachler | Marktplatz Mittelkärnten
- A. Purt | GF Destination Mostviertel
- St. Singlmayr | Schmankerl-Navi
- A. Seebacher | Nockholz

12:50

Informationen zu den Thementischen

Einführung in den Erfahrungsaustausch an 9 Thementischen

13:00

Mittagspause

Programm Nachmittag

14:00

Austausch an Thementischen Runde 1

15:15

Kaffeepause

15:30

Austausch an Thementischen Runde 2

16:35

Resümee

- Karl Reiner | Netzwerk Zukunftsraum Land
- Andres Duller | LAG Mittelkärnten

17:00

Ende der Veranstaltung

Moderation

Karl Reiner | Netzwerk Zukunftsraum Land



Thementische

THEMENTISCH 1

Nahversorgung, Kulinarik, Mobilität

- Cathrine Maislinger | Genussmobil Pongauer Wild

THEMENTISCH 2

Vermietung – Urlaub am Bauernhof

- Hans Embacher | BV UaB
- Hans Kienzl | Roter Hahn Südtirol SBB

THEMENTISCH 3

Vermietung – Hüttenurlaub

- Edith Sabath Kerschbaumer | „Auf der Alm, da gibt es Hütten zu mieten – Chancen für den Hüttenurlaub in einer digitalisierten Welt“

THEMENTISCH 4

Vermietung – Vermarktung

- Harald Popofsits | Urlaub im Kellerstöckl/ TV Güssing
- Stefanie Thüringer | UaB Burgenland

THEMENTISCH 5

Gastronomie Landwirtschaft Gewerbe

- Uli Retter | Bio und Regional im Naturpark Pöllauertal

THEMENTISCH 6

Gastronomie Landwirtschaft Gewerbe

- Ingrid Bachler | Marktplatz Mittelkärnten – eine Kooperation qualitätsorientierter Betriebe

THEMENTISCH 7

Gastronomie Landwirtschaft Erlebnis

- Andreas. Purt | Alles Birne – Wertschöpfung durch regionale Wirtschaftskreisläufe im Mostviertel

THEMENTISCH 8

Vermarktung/Kommunikation/App

- Stefan Stinglmayr | Cluster Produktpräsentation und -vermarktung für regionale landwirtschaftliche Qualitätserzeugnisse | Verein regionale Kulinarik

THEMENTISCH 9

Forstwirtschaft – Gewerbe – Tourismus

- Alfred Seebacher | Nockholz – Produkte für den Tourismus

Kurzbeschreibung der Initiativen/Thementische

THEMA

Lebensmittelverarbeitung/ Nahversorgung

BEISPIEL Genussmobil Pongauer Wild

www.pongauerwild.at/geniessen/genussmobil

Unter dem Motto regionale Nahversorgung – ganz WILD werden mit dem Genussmobil frisches Wildbret sowie die von uns zubereiteten Spezialitäten aus dem „kulinarischen Labor“ angeboten, die über ein anerkanntes Zertifikat „Genussregion Österreich“, „Gutes aus meiner Region“ oder „Regional Veredelt“ verfügen.

THEMA

Vermietung und Bauernhof

Urlaub am Bauernhof ist inzwischen eine Marke und bietet für viele das entscheidende Zusatzeinkommen, um auch den Arbeitsplatz am Bauernhof zu sichern. Hier sollen die Strategien Österreich und Südtirol vorgestellt werden. Weiters werden Spezialangebote und Vermarktungsstrategien am Beispiel Urlaub auf Almhütten und im Kellerstöckl vorgestellt.

BEISPIEL Urlaub am Bauernhof

www.urlaubambauernhof.at

www.roterhahn.it

BEISPIEL Urlaub auf Almhütten – Chancen für den Hüttenurlaub in einer digitalisierten Welt

www.UrlaubaufderAlm.com

www.urlaubambauernhof.at/reisearten/

[alm?state=ktn](http://www.urlaubambauernhof.at/reisearten/?state=ktn)

BEISPIEL Urlaub im Kellerstöckl Süd-Burgenland

<https://bgld.urlaubambauernhof.at/kellerstoeckl>

www.novasol.at/ferienhaeuser/osterreich

THEMA

Kooperation Gastronomie/Hotellerie

im Kontext mit Vermietung/Hotellerie; Kulinarik mit bäuerlichen Produkten (Kulinarisches Erbe), Wirtshauskultur, Belieferung durch Bauern; Genusswirte etc.

BEISPIEL Retter – Nachhaltigkeitshotel und Biorestaurant

www.retter.at

Das Hotel und Biorestaurant Retter ist ein vielfach ausgezeichnetes Nachhaltigkeits- und Seminarhotel. Als Bio-Hotel liegt der Focus auf biologische Wirtschaftsweise und Regionalität.

Retter ist Naturparkpartner des Pöllauer Tals, nutzt die regionalen Lebensmittel des eigenen BIO Obstbau und arbeitet eng mit dem regionalen Handwerk, Gewerbe und BIO-Bauern zusammen.

WEITERE BEISPIELE

Biohotel Daberer

www.biohotel-daberer.at

Kurzbeschreibung der Initiativen/Thementische

THEMA

Kooperation Gewerbe/Gastronomie

BEISPIEL **Marktplatz Mittelkärnten**

www.region-kaerntenmitte.at/marktplatz-mittelkaernten-die-verwirklichung-einer-idee

Der „MARKTPLATZ MITTELKÄRNTEN“ ist eine Kooperation qualitätsorientierter Betriebe aus den Bereichen Landwirtschaft, Weinbau, Bierbrauereien, Veredler, Handwerker und Hotellerie & Gastronomie. Zweck ist die Positionierung der Marke „MARKTPLATZ MITTELKÄRNTEN“. Die regionalen Produkte, die kulinarischen Besonderheiten und das engagierte Handwerk sollen mit gezielten Marketingmaßnahmen positioniert werden, sowohl bei Urlaubern als auch bei Einheimischen.

WEITERE BEISPIELE

Genossenschaft Talmarkt Matrei Ostirol

www.talmarkt.at/leitbild

www.gutesvombauernhof.at/oesterreich

Bauernladen, Bauernmärkte, Buschenschänken, ... Vulkanland – Vulcanoprodukte – regionale Marke

www.vulcano.at

www.vulkanland.at

Naturparkspezialitäten

Unter der Marke „Österreichische Naturpark-Spezialitäten“ werden nicht nur kulinarische Besonderheiten vermarktet, sie steht auch für die Vielfalt der Lebensräume

www.naturparke.at/spezialitaeten

THEMA

Erlebnis Bauernhof – regionale Kulinarik

(auch im Kontext mit Vermietung)

Naturführungen, Wein-/Obstgarten; Kutschentouren; Verkostungen; Erlebnisbauernhöfe, Themenwege

BEISPIEL **Mostviertel – Moststraße – Alles Birne**

www.mostbarone.at

www.mostbirnhaus.at

Die Moststraße hat sich in den letzten 20 Jahren sowohl kulinarisch als auch touristisch enorm entwickelt. Das Zusammenspiel zwischen Tourismus und Produktion befeuert den kleinregionalen Wirtschaftskreislauf und brachte einige erfolgreiche Umsetzungsprojekte. 2015 gewann die Moststraße den EDEN Award zum Thema regionale Kulinarik, eine Auszeichnung mit der die EU-Kommission „European Destinations of Excellence“ (EDEN) prämiiert.

WEITERE BEISPIELE

Almsennerei Tauer

<https://almsennerei.at/content/8-die-landschaft#rundwanderweg>

Lesachtal Bauernladen-Mühlenweg

www.lesachtal.com/de/winter/kulinarik/lesachtaler-bauernladen.html

Erlebnisse am Bauernhof

Gailtal-Bauer

www.gailtalbauer.at

Erlebnistouren, Hofladen, Direktvermarktung (Schaukäerei, Gemüse-und Kräutergarten)

www.urlaubambauernhof.at/magazin/urlaub-am-bauernhof-10-dinge-die-du-erlebt-haben-musst?state=ktn

Kurzbeschreibung der Initiativen/Thementische

THEMA

Kommunikation/Marketing/ Digitalisierung/Neue Medien

Innovative Vermarktungsinitiativen,
Kommunikationskonzepte

BEISPIEL **Schmankerl_Navi**

Die App erleichtert die Suche nach Direktvermark-
tern, Einkaufsmöglichkeiten und bäuerlichen
Produkten in der Region und neue regionale
Einkaufs-, Einkehr- und Erholungsmöglichkeiten
österreichweit zu entdecken. Die App wurde
bereits über 30.000 Mal heruntergeladen.

Weitere Informationen:

www.gutesvombauernhof.at/oesterreich/app.html

THEMA

Forstwirtschaft – Holzverarbeitung

Verarbeitung Holz zu Produkten mit touristischer
Dimension – z. B. Zirbenzimmer

BEISPIEL **Nockholz**

www.nockholz.com

Nachhaltigkeit – Produkte fürs Leben. Nockholz
will Produktqualität mit Nachhaltigkeit verbinden.
Dabei werden langlebige Qualitätsprodukte
geschaffen, gleichzeitig wird die Grundlage für
nachhaltige Waldbewirtschaftung und regionale
Wertschöpfung gelegt und so für Arbeitsplätze
in der Region gesorgt. Beispiel: Hiaslhütte Hoch-
rindl – Nockholz Spielplatz.

LINKS BEST PRACTICE

Interessante Projektbeispiele auf der Netzwerkseite Zukunftsraum

<http://netzwerk-land.at/netzwerk/projekte-gute-beispiele.html>

Auf der Innovationsplattform „Mein Hof – mein Weg“ finden Sie Informationen zu ideenreichen Bauernhöfen

<https://meinhof-meinweg.at/at/exkursionsbetriebe.php>

Anmeldung und Informationen

Termin

24. Mai 2018 | 10:15 bis 17:00 Uhr

Ort

Blumenhalle St. Veit an der Glan

Villacher Straße 15

9300 St. Veit an der Glan

Anreise und Erreichbarkeit

Den Veranstaltungsort erreichen Sie vom Hauptbahnhof St. Veit an der Glan mit einem Tagungsshuttle.

Bitte Ankunft mit dem Zug mitteilen:
karl.reiner@zukunftsraumland.at

Vorschlag für Unterkunft

Bei Anreise am Vortag empfehlen wir folgende Hotels:

Hotel Die Zeit

Bürgergasse 7

9300 St. Veit an der Glan

T.: +43.4212.30700

Kunsthôtel Fuchspalast

Prof.-Ernst-Fuchs-Platz 1

9300 St. Veit an der Glan

T.: +43.4212.4660-0

Veranstalter

Netzwerk Zukunftsraum Land LE 14-20

Kontakt

Karl Reiner (ÖAR)

T.: +43.664.2434372

karl.reiner@zukunftsraumland.at

Kosten

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos. Für Verpflegung ist gesorgt.

Anmeldung

Bitte melden Sie sich möglichst bis 18. Mai 2018 unter folgendem Link an:
www.zukunftsraumland.at/anmelden/9524

Aus organisatorischen Gründen ist die Teilnahme auf 80 Personen beschränkt.

Herzlichen Dank für die Unterstützung der Stadt St. Veit an der Glan für das zur Verfügung stellen der Blumenhalle.

