

Winzerzimmer am Weingut Georgium

THEMENBEREICH | INNOVATION

UNTERGLIEDERUNG | TOURISMUS

PROJEKTREGION | KÄRNTEN

LE-PERIODE | LE 14-20

PROJEKTLAUFZEIT | 2015-2016

PROJEKTKOSTEN GESAMT | 240.000,00€

MASSNAHME | ZUSAMMENARBEIT

TEILMASSNAHME | 16.2 FÖRDERUNG FÜR PILOTPROJEKTE UND FÜR DIE ENTWICKLUNG NEUER ERZEUGNISSE, VERFAHREN, PROZESSE UND TECHNOLOGIEN

VORHABENSART | 16.02.2. A) UNTERSTÜTZUNG BEI DER ENTWICKLUNG VON INNOVATIVEN PILOTPROJEKTEN IM TOURISMUS - BMFWF

PROJEKTTRÄGER | AM GUT VON SJÖRGEN KG

KURZBESCHREIBUNG

Das bestehende Bio-Weingut Georgium beherbergte bereits einen renommierten Gastronomiebetrieb im Gebäude. Viele Kundinnen und Kunden und Gäste interessierten sich für Weinverkostungen und Zusatzangebote am Weingut, jedoch gab es keine Möglichkeit zur Nächtigung.

Ziel war, nicht nur das Weingut und seine außergewöhnliche Betriebsphilosophie den Gästen näher zu bringen, sondern die facettenreiche Landwirtschaft samt seiner Kulinarik in der Region. Miterleben, Weingartenführungen, Kellerarbeiten besichtigen, Kochkurse, hautnah den Alltag des Bauern kennenlernen, und die vielen Eindrücke noch lange zu Hause nachwirken lassen.

Zielgruppe ist der genussaffine, bewusste Gast, der das Echte zu schätzen weiß. Er verbringt einige wenige Tage in der Region und bei uns im Haus, und taucht intensiv in die Welt ein, die er hier vorfindet.

AUSGANGSSITUATION

Ausgangssituation war die herausfordernde Situation, dass zwar Interesse von Wein- und Kulinarikkundinnen und -kunden außerhalb Kärntens bestand, vor allem in der Nebensaison jedoch die Nächtigungsmöglichkeiten in der Region begrenzt waren. Mit dem Ziel, nicht nur die Vermarktung, Präsentation und Darstellung der eigenen Betriebsphilosophie, sondern die Kombination aus der daraus resultierenden kulinarischen Identität eines Ortes ganzjährig Nächtigungsgästen anzubieten, ist uns dies durch den Ausbau von sechs Winzerzimmern am Weingut gelungen. Da die Gäste nun bei uns im Haus nächtigen, ist es uns viel leichter möglich, die in erster Linie landwirtschaftlich-kulinarisch wertvollen Inhalte nachhaltig zu positionieren.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Zielgruppe ist der genussaffine, bewusste Gast. Ihm ist es Wert, in eine Welt voll Qualitätsbewusstsein, Nachhaltigkeitsbewusstsein und Genuss einzutauchen. Der Gast bleibt einige wenige Nächte und lernt nicht nur die Gastronomie im Haus, sondern bestensfalls die

kulinarische Identität einer ganzen Region kennen.

Unser Ziel war natürlich auch den Absatz des eigenen Weines zu erhöhen, jedoch ebenso auch den Absatz aller direktvermarktenden, hochqualitativen und innovativen landwirtschaftlichen Produkte der Region. Auch das Erleben und Mit-Hand-Anlegen sollte einen entsprechenden Stellenwert erlangen, dazu wurden Weingarten-Entdeckungsreisen, Verkostungen, Kochkurse ins Angebot mitaufgenommen.

Über das Projekt hinaus haben sich auch viele andere, touristische Kooperationen mit Betrieben entwickelt, welche die Zusammenarbeit fördern.

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Planung und Konzeptionierung, Errichtung von sechs Winzerzimmern, mediale Darstellung und Bewerbung, laufender aktiver Kundinnen- und Kundenkontakt waren und sind die Schritte zur Umsetzung dieses Projekts.

ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

- Eine Steigerung an Nächtigungen konnte erzielt werden, von ca. 700 Nächtigungen auf ca. 1100 Nächtigungen in den letzten fünf Jahren.
- Touristische Kooperationen konnten geknüpft werden.
- Im Betrieb selbst entstanden eine Voll- und eine Teilzeitarbeitsstelle. In der Hauptsaison Sommer zusätzlich zwei Teilzeitarbeitsstellen.

ERFAHRUNG

Rückblickend hätten wir uns für die Planung noch mehr Zeit lassen sollen. Viele Details ergeben sich zwar erst auf der Baustelle, jedoch gibt es auch wieder andere Details, die bereits vorab gut zu lösen wären.

Die Abwicklung der Förderung hat wesentlich mehr Zeitressourcen verschlungen, als gedacht. Wir mussten eine zusätzliche Administrationskraft einstellen, um diese Mehrarbeit überhaupt zu bewältigen. Der Kontakt zur Förderstelle war für uns auch nicht unbedingt leicht. Wir hätten uns mehr Unterstützung bei der Umsetzung gewünscht, ohne professionelle Begleitung wäre die Abwicklung überhaupt nicht möglich gewesen.



Elias Jerusalem



Elias Jerusalem



Elias Jerusalem



Ferdinand Neumüller



Elias Jerusalem

LINKS

[Homepage](http://www.georgium.at) (<http://www.georgium.at>)

DOWNLOADS

[Weine](https://www.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=2658) (<https://www.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=2658>)