

Regionspartnerprogramm Mostviertel

in Vorbereitung auf die Niederösterreichische Landesausstellung 2015
Ausgabe 2014

Mach mit!



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäische Landwirtschaftsfonds
für die Entwicklung des ländlichen
Raums. Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



Mostviertel

Sehr geehrte Damen und Herren! Liebe RegionspartnerInnen!

„Ich wusste bis jetzt gar nicht, welche Schätze es in unserer Region gibt.“ Dieser Satz stammt von einer Exkursionsteilnehmerin und bringt auf den Punkt, was wir mit dem Regionspartnerprogramm zur Vorbereitung auf die Niederösterreichische Landesausstellung 2015 erreichen möchten: Die TeilnehmerInnen sollen Ihren Blick schärfen für regionale Besonderheiten, Ausflugsziele, Produkte und Traditionen, um diese Schätze den Gästen im Landesausstellungsjahr, aber auch weit darüber hinaus näher bringen zu können.

In der ersten Halbzeit des Regionspartnerprogramms ist das sehr gut gelungen und auch im Jahr 2014 wird der abwechslungsreiche Informations- und Erfahrungsaustausch fortgesetzt. Für Ihr bisheriges Engagement und Interesse möchten wir uns im Namen der LEADER-Regionen Mostviertel-Mitte und Kulturpark Eisenstraße ganz herzlich bedanken. Dass sich 175 (!) Partnerbetriebe gemeinsam weiterentwickeln, hat unsere Erwartungen bei weitem übertroffen.

Das große Interesse und die sehr positiven Rückmeldungen haben wir in der Programmgestaltung für 2014 berücksichtigt: Alle Veranstaltungen werden mehrmals angeboten. Unser Rat: Melden Sie sich möglichst rasch zu den Mostviertel-Runden und Exkursionen Ihrer Wahl an! Und beachten Sie auch das Angebot an Basisschulungen.

Wir laden Sie ein, die Qualifizierung zum Regionspartner mit Freude, Offenheit und einer gesunden Portion Ehrgeiz abzuschließen. Lernen wir 2014 gemeinsam weitere Schätze der Region besser kennen, um bei der Niederösterreichischen Landesausstellung 2015 perfekte Gastgeber zu sein, wenn es heißt: „ÖTSCHER:REICH – Die Alpen und wir“.



Bgm. Ök.-Rat Anton Gonaus
Obmann LEADER-Region
Mostviertel-Mitte



Abg. z. NR Mag. Andreas Hanger
Obmann LEADER-Region
Kulturpark Eisenstraße

Mit dem Titel der Niederösterreichischen Landesausstellung 2015 „**ÖTSCHER:REICH** – **die Alpen und wir**“ sind nicht nur die drei Standorte Laubenbachmühle (Frankenfels), Wienerbruck (Annaberg) und Schloss Neubruck (Scheibbs, St. Anton/Jeßnitz) gemeint. Die Landesschau soll auch den Blick in die Region öffnen: An 14 ausgewählten Schauplätzen können die Gäste Besonderheiten erkunden und entdecken. Von der Arbeit der Holzfäller über das Leben der Mönche und die Entwicklung der großen Pilgerwege bis hin zur Alm- und Weidewirtschaft oder dem Urwald bieten die „ÖTSCHER:REICH-Stationen“ interessante Erfahrungen im Mostviertel.

Im Rahmen von Exkursionen lernen die Teilnehmer des Regionspartnerprogramms diese „ÖTSCHER:REICH-Stationen“ kennen, in den Mostviertel-Runden vertiefen sie ihr Wissen über Lebenskultur und Kulinarik.

ÖTSCHER:REICH
Die Alpen und wir

FRANKENFELS:WIENERBRUCK:NEUBRUCK

Niederösterreichische Landesausstellung 2015
25. APRIL BIS 1. NOVEMBER

jetzt Fan werden!
noe-landesaussstellung.at

EVN

ANNO DOMINI

RV

MW

GRF

Mostviertel

KULTUR
NIEDERÖSTERREICH

Als Abschlussveranstaltung zum Regionspartnerprogramm besuchen alle RegionspartnerInnen gemeinsam die Niederösterreichische Landesausstellung 2015.

Eine gesonderte Einladung mit dem genauen Termin erfolgt zeitgerecht.



ÖTSCHER:REICH - Natur & Kultur im Kulturpark Eisenstraße

Dem Ötscher in den Bauch schauen? Ja, das kann man.

Am eindrucksvollsten geht das in der Tropfsteinhöhle, die wir über fünf Stege und zwei Brücken durch den wildromantischen Rossgraben erreichen. Die Exkursion führt uns auch zu vielen anderen Natur- und Kulturschauplätzen in der Region.

Nach einer Fahrt durch den Naturpark Ötscher-Tormäuer mit seinen Gipfeln und Schluchten gleiten wir in Lackenhof mit dem Sessellift Richtung Gipfel, wo ein Mittagsessen in der Ötscher-Schutzhütte wartet. Über das Zusammenspiel von Kultur und Wasser staunen wir auf der Seebühne im Bergsteigerdorf Lunz am See. Das preisgekrönte Bauwerk ist am Tag Sonnenterrasse, Sprungturm und Badeinsel, abends verwandelt es sich in einen Veranstaltungsort (z.B. für das Festival wellenklaenge).

Mit dem Nostalgiezug Ötscherland-Express tuckern die Exkursionsteilnehmer weiter nach Göstling an der Ybbs, wo wir im Hochmoor Leckermoos Bekanntschaft machen mit dem europaweit einzigartigen Wildnisgebiet Dürrenstein. Am Bauernhof „Ablass“ klingt der Tag gemütlich aus: Hier kann man anstoßen - auf das Zusammenspiel zwischen Natur und Kultur.

TERMINE

Montag, 28. April 2014

Dienstag, 29. April 2014

Start: 7.30 Uhr

Rückkunft: circa 19 Uhr

TREFFPUNKT

ehemaliger

Bahnhof Neubruck

(vis-a-vis Schloss Neubruck)

**MAX. TEILNEHMER-
ANZAHL JE TERMIN
30 Personen**

AUSRÜSTUNG

gutes Schuhwerk/Berg-
schuhe, Wanderkleidung,
Regenschutz, ev. Rucksack
und Getränk



ÖTSCHER:REICH - Pilgern auf der Via Sacra über die heiligen Berge

In Niederösterreich, wo viele Wege nach Mariazell führen, hat Pilgern eine lange Tradition. Die Via Sacra, die traditionelle Wallfahrtsroute von Wien nach Mariazell, gilt als ältester Pilgerweg Österreichs und erfreut sich auch heute noch sehr großer Beliebtheit.

Schon im Mittelalter, als Mariazell gegründet wurde, belebten Pilger die Orte entlang der Via Sacra. Für viele sind – auch heute noch – religiöse Gründe der Anlass für eine Pilgerwanderung oder eine Wallfahrt mit einer Gruppe. Heute erlebt das Gehen in der Stille eine Renaissance. Die „modernen“ Pilger genießen es, dem Stress zu entfliehen, mit Muße unterwegs zu sein und in und aus der Natur Inspiration und neuen Sinn zu schöpfen.

Gemeinsam mit den erfahrenen Pilgerbegleitern Petra Zeh, Heribert Pfeffer und Martha Pnjak erleben Sie die Faszination des Pilgerns auf der Strecke zwischen Annaberg und Mariazell hautnah. Lernen Sie die Gastfreundschaft der Via Sacra-Gastgeber und die atemberaubende Landschaft kennen und genießen Sie diese Exkursion, bei der auch der Weg das Ziel ist.

„Die Motive, sich auf den Weg zu machen, sind verschieden, aber immer sind es auch innere Beweggründe, die Suche nach Sinn, Werten, nach Entschleunigung und Besinnung.“

TERMINE

Montag, 5. Mai 2014

Dienstag, 13. Mai 2014

Abfahrt: 6 Uhr

Rückkunft: circa 18 Uhr

TREFFPUNKT

Gasthof Meyer

Annarotte 8

3222 Annaberg

**MAX. TEILNEHMER-
ANZAHL JE TERMIN
30 Personen**

AUSRÜSTUNG

Tipps zur Ausrüstung erhalten Sie unter

www.viasacra.at



© Familie Taschl

Gelebte Nachhaltigkeit im Pielachtal

Um den natürlichen Reichtum der Region bestmöglich zu nutzen, hieß es im Pielachtal immer schon: „Sich regen bringt Segen“. Wer in so hohem Maße von der Natur und ihren Ressourcen abhängig ist, weiß diese auch entsprechend zu schätzen und zu schützen.

Die Pielachtaler waren immer schon auf die Schätze der Natur angewiesen. Industrie hat hier nur eine geringe Bedeutung. Auch von den historischen Handelswegen konnte man nicht so sehr profitieren wie andere Mostviertler Regionen. Die Vierkanthöfe waren im Pielachtal aufgrund geografischer Gegebenheiten kleiner und bescheidener als zum Beispiel an der Moststraße, wo „der Most die Häuser baute“, wie der Volksmund sagt. Diese historische, kleinteilige Struktur hat sich im Pielachtal bis heute erhalten.

2007 erhielt das Pielachtal den „EDEN-Award“ („European Destinations of Excellence“) als Vorzeigeregion für nachhaltigen Tourismus. Im Jahr 2008 erstellte das Pielachtal einen Regionalen Nachhaltigkeitsbericht. Innovative Betriebe wie die Steinschaler Naturhotels, die Tischlerei Gansch, der Schoberhof der Familie Taschl und Naturkosmetik STYX zeugen von gelebter Nachhaltigkeit.

Begeben Sie sich auf eine Reise durch das Pielachtal, bei der sich alles um das Thema Nachhaltigkeit dreht!

TERMINE

Dienstag, 6. Mai 2014

Montag, 12. Mai 2014

Start: 8 Uhr

Rückkunft: circa 18 Uhr

TREFFPUNKT

in Warth, vor der

Tischlerei Gansch

St. Pöltner Straße 95

3204 Kirchberg an der Pielach

Parkmöglichkeit: Bahnhof

Steinschal-Tradigist

**MAX. TEILNEHMER-
ANZAHL JE TERMIN**

30 Personen



© Martin Aigner

ÖTSCHER:REICH - Auf der Alm und unter Holzknechten

Auf der Alm, da gibt es keine Geheimnisse, zumindest nicht auf der Hochbärneckalm (900 m Seehöhe) in St. Anton an der Jeßnitz. Eine Almführerin berichtet über das Leben hier heroben und stellt heimische Pflanzen, Pilze und Vogelarten vor. Das gemütliche Almgasthaus ergänzt das Naturerlebnis mit Ötscherblick. Auf Schusters Rappen wandern wir zu den Stelzenhäusern im Erlebnisdorf Sulzbichl. Danach öffnet uns die Panoramastraße Einsichten in die grandiose Gebirgslandschaft, in die Vorderen Tormäuer und die unzähligen Wandermöglichkeiten.

Das muss man auch bildlich festhalten, deshalb ist ein Fotostopp eingeplant.

Im kleinen, feinen Holzknechtmuseum in Trübenbach geben Gerätschaften und Fotos Einblick in die Arbeitswelt der Holzknechte. Nachdem wir Spannendes über den „NATUR(park) CAMPUS“ in Wienerbruck am Eingang zum „Grand Canyon Österreichs“ erfahren haben, besichtigen wir mit dem EVN-Werk Wienerbruck das einst größte Speicherkraftwerk der Donaumonarchie. Die ÖTSCHER:REICH-Station Puchenstuben und damit die Themen Dunkelheit und Sternenhimmel stellt Bürgermeister Christian Kogler vor – gleichsam als „Gute-Nacht-Geschichte“.

TERMINE

Dienstag, 20. Mai 2014

Mittwoch, 21. Mai 2014

Montag, 26. Mai 2014

Start: 7.30 Uhr

Rückkunft: circa 19 Uhr

TREFFPUNKT

ehemaliger

Bahnhof Neubruck

(vis-a-vis Schloss Neubruck)

**MAX. TEILNEHMER-
ANZAHL JE TERMIN
30 Personen**

AUSRÜSTUNG

gutes Schuhwerk/Berg-
schuhe, Wanderkleidung,
Regenschutz, ev. Rucksack
und Getränk



I Gelebtes Brauchtum im Mostviertel

Wann haben Sie das letzte Mal Gstanzln gesungen oder einen Weidenkorb geflochten? Brauchtum und Handwerk des Mostviertels erleben und selbst ausprobieren können Sie im Rahmen dieser Exkursion.

Die Reise zu unseren eigenen Wurzeln beginnt im Bergbauernmuseum Frankenfels, wo Familie Tuder ihr Reich mit 1.300 Exponaten aus Land- und Forstwirtschaft vorstellen wird. In der Holzknechthütte laben wir Körper und Seele bei Brandflecken und Gstanzlsingen. Im Anschluss können sich die Teilnehmer selbst im bäuerlichen Handwerk versuchen.

Hans Weiß führt uns danach durch sein Steinschaler Dörfli in Frankenfels, wo Schmankerl aus dem Dirndltal zum Mittagessen serviert werden. Im Bildungszentrum Gaming spazieren die Schülerinnen der Landwirtschaftlichen Fachschule in niederösterreichischen Dirndlkleidern über den „Laufsteg“. Auch moderne Kreationen (z.B. die Eisenstraße-Tracht) werden präsentiert.

Regionales sakrales Brauchtum in geballter Form vermitteln Experten zum Abschluss in der Kartause Gaming. In der ehemaligen Klosteranlage darf auch eine Verkostung des haus-eigenen „Kartäuserbraus“ nicht fehlen.

TERMINE

Montag, 16. Juni 2014

Dienstag, 17. Juni 2014

Start: 7.30 Uhr

Rückkunft: circa 19 Uhr

TREFFPUNKT

**ehemaliger
Bahnhof Neubruck**
(vis-a-vis Schloss Neubruck)

**MAX. TEILNEHMER-
ANZAHL JE TERMIN
30 Personen**

AUSRÜSTUNG

Ein Großteil der Aktivitäten finden im Freien statt, wir bitten daher um entsprechende Bekleidung und Ausrüstung!



ÖTSCHER:REICH - Die Mitte des Mostviertels entdecken

Die Region Mostviertel-Mitte beeindruckt nicht nur durch landschaftliche Schönheit und einer Vielfalt an regionalen Produkten, sondern auch durch zahlreiche spannende und erlebnisreiche Ausflugsziele.

Bei dieser Exkursion lernen wir sowohl touristische Highlights als auch noch unbekanntes Geheimtipps in der Region kennen.

Wir machen eine Führung durch die 1470 m lange Nixhöhle, eine Tropfsteinhöhle in den Kalkfelsen des Pielachtals. Die Höhle ist etwas flussaufwärts von Frankenfels gelegen und mit ihren sehenswerten Tropfsteingebilden immer wieder einen Besuch wert. Im Anschluss besuchen wir die Burg Plankenstein in der Gemeinde Texing. Die Burg wurde 1186 erstmals urkundlich erwähnt und erstrahlt heute wieder in neuem Glanz.

Im Abenteuerland Pielachtal begeben wir uns auf eine spannende Schatzsuche und Entdeckungsreise. Zum Abschluss besuchen wir das altherwürdige Stift Lilienfeld. Bei einer Führung durch die imposanten Gemäuer erhalten wir interessante Einblicke in das Klosterleben.

TERMINE

Montag, 23. Juni 2014

Dienstag, 1. Juli 2014

Start: 8 Uhr

Rückkunft: circa 18 Uhr

TREFFPUNKT

Parkplatz Nixhöhle

3213 Frankenfels

**MAX. TEILNEHMER-
ANZAHL JE TERMIN
30 Personen**

AUSRÜSTUNG

Ein Großteil der Aktivitäten finden im Freien statt, wir bitten daher um entsprechende Bekleidung und Ausrüstung!



© wslifarr.at

ÖTSCHER:REICH – Naturjuwelle & Geheimtipps

Wandern, Staunen, Innehalten stehen bei dieser Reise ins Innere der Landesausstellungsregion im Mittelpunkt. Vorbei an den prächtigen Rothschild-Forsthäusern in der Langau nehmen wir über den Zellerrain Kurs auf Mitterbach.

Unsere Herzen und Seelen berührt die Geschichte der protestantischen Holzknechte aus dem Salzkammergut, die im sagenumwobenen Ort am Erlaufsee im 18. Jhd. angesiedelt wurden. Die heute noch mit aktivem Pfarrleben erfüllte Toleranzkirche ist die älteste evangelische Kirche Niederösterreichs.

Mit der Mariazellerbahn steuern wir die Haltestelle Erlaufklause an und nach einer kurzen Wanderung kehren wir beim „Ötscherhias“ ein. Imposant ist dann die Wanderung durch die Ötschergräben und der Steig hinauf nach Wienerbruck. Wussten Sie, dass hier das wilde Wasser des Lassingfalls über 90 m in die Tiefe stürzt?

Zur Ruhe kommen wir nach einer abermaligen Fahrt mit der „Himmelstreppe“ im Alpenhotel Gösing, wo man den Ötscher direkt vor den Augen hat. Die Herberge ist ein Ort der Stille und Erholung. Ein guter Platz, um einen ereignisreichen Tag Revue passieren zu lassen.

TERMINE

Dienstag, 2. Sept. 2014

Mittwoch, 3. Sept. 2014

Start: 7.30 Uhr

Rückkunft: circa 19 Uhr

TREFFPUNKT

ehemaliger

Bahnhof Neubruck

(vis-a-vis Schloss Neubruck)

**MAX. TEILNEHMER-
ANZAHL JE TERMIN**

30 Personen

AUSRÜSTUNG

gutes Schuhwerk/Bergschuhe, Wanderkleidung, Regenschutz, ev. Rucksack und Getränk



I Die Mariazellerbahn erleben

Zur Einstimmung besuchen wir den Club Mh.6 in Ober-Grafendorf. Der Club ist beheimatet im Heizhaus Ober-Grafendorf und widmet sich verschiedensten Tätigkeiten an den Nostalgiefahrzeugen der österreichischen Schmalspurbahnen, im Besonderen der Mariazellerbahn. Bekannt wurde der Verein durch die mustergültige Restaurierung in über 11.000 Arbeitsstunden der alten Dampflokomotive Mh.6, die heute wieder auf der Mariazellerbahn verkehrt.

Mit der Himmelstreppe reisen wir weiter nach Kirchberg an der Pielach, wo wir das Modellbahnmuseum samt maßstabsgetreuem Modell der Bergstrecke besichtigen.

Auf der Bergstrecke der Mariazellerbahn genießen wir die imposante Landschaft auf dem Weg in den Wallfahrtsort Mariazell. Auf dem Rückweg besichtigen wir mit dem neuen Betriebszentrum Laubenbachmühle und der Himmelstreppe gleichzeitig auch die Zukunft der Mariazellerbahn.

Auf der gesamten Strecke werden wir von einem ausgebildeten Naturführer und Kenner der Region begleitet, der sein Wissen über die Mariazellerbahn und über die Region preisgibt und mit uns teilen wird.

TERMINE

Montag, 6. Okt. 2014

Montag, 13. Okt. 2014

Dienstag, 14. Okt. 2014

Start: 8 Uhr

Rückkunft: circa 18 Uhr

TREFFPUNKT

Bahnhof Ober-Grafendorf

**MAX. TEILNEHMER-
ANZAHL JE TERMIN**

30 Personen



© weisfaraz.at

I Die Dirndl in der Küche

Zum ersten Mal lenkt die Dirndl im Frühjahr die Blicke auf sich, wenn sie in der sonst noch kahlen Landschaft in strahlendem Gelb erblüht. Zum zweiten Mal erregt die Dirndl im Spätsommer Aufmerksamkeit, wenn die roten Früchte heranreifen, vom Strauch abfallen und bereit für die Weiterverarbeitung sind.

Die Dirndl schmecken nicht nur erfrischend, sie sind auch sehr gesund. Der Vitamin-C-Gehalt ist dreimal so hoch wie der von Zitronen. Der intensiv-rote Farbstoff hat eine stark antioxidative Wirkung. Die Palette an Dirndlprodukten, hergestellt von zahlreichen Betrieben im ganzen Pielachtal, ist umfangreich und wird von Jahr zu Jahr größer.

Doch auch in der Küche ist das Leitprodukt des Pielachtals vielfältig einsetzbar und überaus schmackhaft. Im Dirndl-Kochkurs von Roman Klausner werden Sie lernen, wie man mit der Dirndlfrucht schmackhafte Gerichte kreiert. Die saftig-säuerlich, leicht-erdig schmeckende Frucht eignet sich hervorragend für Dressings, Wild- und Rindfleischspeisen oder zu süßen Knödeln ...

Vize-Grillweltmeister Roman Klausner wird in diesem Kochkurs die vielfältigen Möglichkeiten der Verarbeitung der Dirndl in der Küche vorstellen.

TERMINE

Montag, 10. März 2014
Dienstag, 11. März 2014
Mittwoch, 12. März 2014
16.30 - 20 Uhr

TREFFPUNKT

**Schulküche der
Informatikhauptschule
Grünau-Rabenstein**
Sankt Pöltnerstraße 14
3203 Rabenstein an der
Pielach

REFERENT

Roman Klausner
Vize-Grillweltmeister,
zweifacher Grillstaatsmeister,
Dipl. WIFI-Kursleiter, zerti-
fizierter Grilltrainer, akkredi-
tierter Juror der WBQA

**MAX. TEILNEHMER-
ANZAHL JE TERMIN**
30 Personen



Inszenierung regionaler Produkte anhand von Edelbränden

Schnaps ist nicht gleich Schnaps. Er kann auch ein Geist, eine Spirituose oder – als hochwertigster aller Destillate – ein Edelbrand sein.

Bei dieser Mostviertel-Runde geht es ums gemeinsame Schauen, Riechen und Schmecken. Von erfolgreichen Vermarktern möchten wir am Beispiel Edelbrände lernen, worauf es bei der Inszenierung regionaler Produkte ankommt. So hat es der 650-Einwohner-Ort Stanz in Tirol geschafft, mit 54 (!) Brennereien und der Genussregion „Stanzer Zwetschke“ eine nachhaltige Marke aufzubauen. Edelbrenner Markus Auer wird uns erzählen, wie die Stanzer dieses Projekt angingen.

Der Höhenflug der Mostbarone wird ebenso Thema sein wie herausragende Produkte aus dem Mostviertel – z.B. der Mostello und der „organic premium VODKA“ von Josef Farthofer, der Nusslikör „venuss“ von Andreas Weidinger und das „SchmiedFeuer“ der Schmiedmostbauern.

Und freilich darf eine Verkostung (samt Schnapssensorik und -vokabular) mit Experten der Landwirtschaftskammer NÖ nicht fehlen. Kurzum: eine hochgeistige Mostviertel-Runde!

TERMINE

Montag, 17. März 2014

Dienstag, 25. März 2014

Mittwoch, 26. März 2014

15 – 19 Uhr

VERANSTALTUNGSORT

Landgasthaus Stadler

3264 Reinsberg 21

www.gasthausstadler.at

REFERENTEN

Ing. Andreas Ennser (LK NÖ)

Edelbrenner Markus

Auer (Stanz),

Ing. Toni Distelberger

(Mostbaron)

Josef Farthofer (Mostelleria)

Andreas Weidinger und

Erich Gruber (venuss)

Adolf und Leopoldine

Adelsberger

(Schmiedmostbauern)

MAX. TEILNEHMER-ANZAHL JE TERMIN

25 Personen



Das Mostviertel, die Eisenstraße und der Genuss

Im Mostviertel möchten wir uns und unseren Gästen Zeit geben für genussvolles, bewusstes und regionales Essen.

Deshalb lernen wir bei dieser Mostviertel-Runde die Slowfood-Bewegung (als Gegenpol zum Fastfood) kennen. Helmut Hundlinger von „Slow Food Waldviertel“ berichtet uns vom „Recht auf Genuss“, vom Geruhsamen, Sinnlichen und Bodenständigen.

Ganz den regionalen Produkten haben sich auch die Eisenstraße-Wirte verschrieben, die den Kulturpark Eisenstraße nicht nur auf dem Teller und im Glas sichtbar machen, sondern auch bei Speisekarten, Fahnen und neuerdings sogar bei Stoffbezügen Bezug zu ihrer Heimat nehmen.

Dazu passt die nachhaltige Firmenphilosophie der Firma Riess aus Ybbsitz, die Geschirr aus Email, dem Werkstoff der Könige, herstellt. Die Töpfe, auf die u.a. Starköchin Sarah Wiener schwört, werden ebenso gezeigt wie die geschmiedete Eisenstraße-Fischpfanne.

Viel Zeit – ganz nach dem „Slowfood“-Motto – lassen wir uns für die abschließende Verkostung von Mostviertler Schafkäse, Ybbstalforelle, Schmiedmost, Brandhof-Fruchtsäften, Erzbräu, Eisenstraße-Brot, heimischem Wild und Kräutern in der Küche.

TERMINE

Dienstag, 1. April 2014
Mittwoch, 2. April 2014
15 – 19 Uhr

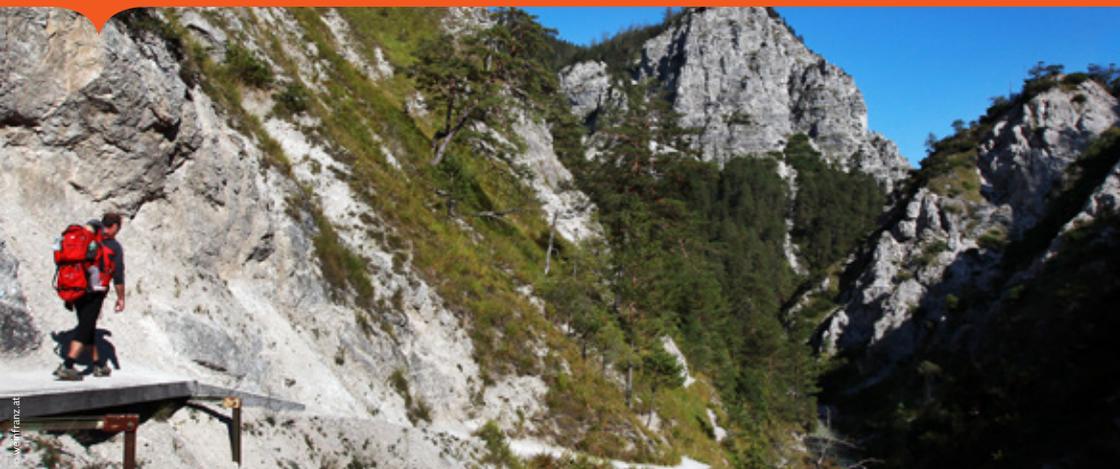
TREFFPUNKT

Gasthof Teufl
Kirchenstraße 9
3251 Purgstall an der Erlauf
www.gasthof-teufl.at

REFERENTEN

DI Julian bzw. Ing. Friedrich
Riess (RIESS KELOmat)
Andreas Plappert und Martin
Teufl (Eisenstraße-Wirte)
Helmut Hundlinger (Slow
Food Waldviertel)

**MAX. TEILNEHMER-
ANZAHL JE TERMIN**
25 Personen



Das „Wilde Mostviertel“: Die Marke stärken und nutzen

Die Niederösterreichische Landesausstellung „ÖTSCHER:REICH – die Alpen und wir“ ist eine einzigartige Bühne – für das Mostviertel und insbesondere für den alpinen Teil. Hier können wir unsere Stärken präsentieren, die Besucher überzeugen, dass sich das „Wilde Mostviertel“ von allen anderen alpinen Regionen unterscheidet. Und: Wir möchten sie zum Wiederkommen verführen.

Mag. Andreas Purt, Geschäftsführer der Mostviertel Tourismus GmbH, und Mag. Brigitte Weiss vom markenbüro weiss präsentieren Ihnen die aktuellen Überlegungen zur Markenfamilie „Mostviertel“ und „Wildes Mostviertel“ mit den Regionsmarken „Naturpark Ötscher-Tormäuer“, „Pielachtal“ und „Kulturpark Eisenstraße“.

Gemeinsam wollen wir Ideen entwickeln, wie Regionen und Betriebe mit Angeboten, Werbeauftritt und stimmigen Fotos das Typische am „Wilden Mostviertel“ vermitteln und von der Marke profitieren können.

TERMIN

Dienstag, 3. Juni 2014
15 – 19 Uhr

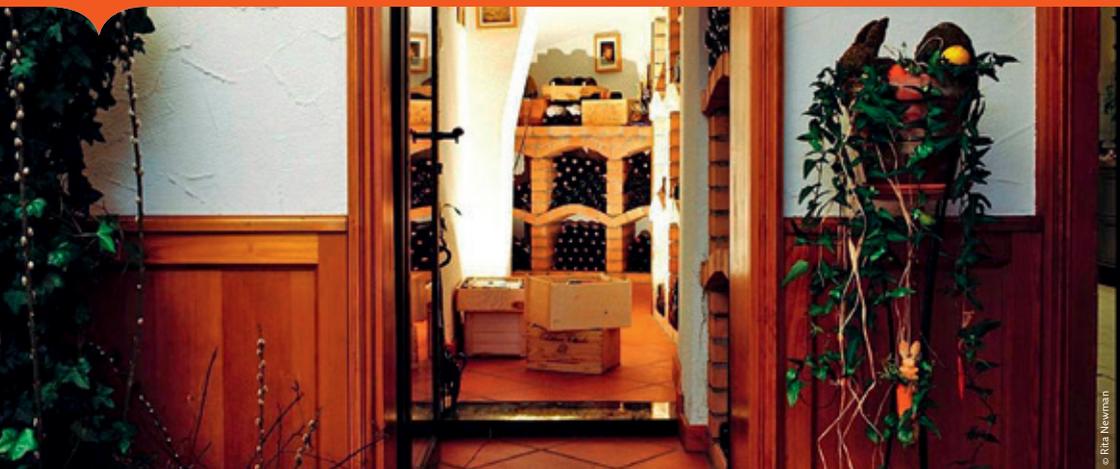
TREFFPUNKT

**Mostheuriger
Wurzenberger**
3281 Oberndorf, Oberhub 6
www.mostheuriger.net

REFERENTEN

Mag. Brigitte Weiss,
markenbüro weiss
Mag. Andreas Purt,
GF Mostviertel
Tourismus GmbH

**MAXIMALE
TEILNEHMERANZAHL**
50 Personen



I Gelebte Regionalität im Betrieb

„Je globaler die Welt, desto regionaler die Küche“

Der Bezug zur eigenen Region und die Unterstützung der heimischen Wirtschaft ist nicht nur nachhaltig, sondern wird auch vom Gast immer mehr gewünscht und honoriert. Wie sich diese Einstellung im Betrieb und in der Küche widerspiegelt, erzählt uns im Rahmen dieser Veranstaltung der Familie Kalteis aus Kirchberg an der Pielach.

Das Gasthaus Kalteis, vom Gault Millau mit 2 Hauben ausgezeichnet, wurde schon 1693 in historischen Quellen als Einkehr für Fuhrleute und Landwirte empfohlen. Seit 1957 ist es im Besitz von Familie Kalteis und wird mittlerweile bereits in dritter Generation geführt: Die Küche leiten Theresia Kalteis und Chefkoch Hubert jun. mit Kreativität und viel Liebe fürs Detail. Im Service betreuen Sonja Kalteis und Hubert sen. gleichermaßen herzlich wie kompetent die Gäste.

Im Rahmen dieser Mostviertel-Runde wird der Betrieb besucht, über die Philosophie der Regionalität gesprochen und selbstverständlich werden Kostproben regionaler Gerichte angeboten.

TERMINE

Dienstag, 16. Sept. 2014
Mittwoch, 17. Sept. 2014
15 – 19 Uhr

TREFFPUNKT

Gasthaus Kalteis
Melker Straße 10, 3204
Kirchberg an der Pielach
www.kalteis.at

REFERENTEN

Hubert Kalteis
Haubenkoch

**MAX. TEILNEHMER-
ANZAHL JE TERMIN**
30 Personen

Basiswissen Homepage & Social Media (für alle Betriebsarten)

Wir zeigen Ihnen die relevanten Internet-Trends und geben Ihnen eine Einführung in das Thema Social Media.

Die wichtigsten Inhalte auf einen Blick:

- > Gästegewinnung durch das Internet
- > Ist meine Website gut und ihren Preis wert?
- > Social Media – muss das sein?
- > Die wichtigsten Plattformen im Überblick

Online-Marketing für Fortgeschrittene (alle Betriebsarten)

Eine Website zu haben, reicht heute für einen Hotelbetrieb nicht mehr aus. Sie erfahren, wie man Web 2.0 und die neuen Kanäle effektiv und mit überschaubarem Zeiteinsatz nützen kann.

Die wichtigsten Inhalte auf einen Blick:

- > Geben wir unser Geld fürs Marketing richtig aus?
- > Überblick über relevante Google-Tools
- > Möglichkeiten der Neukundengewinnung durch Web 2.0 – nützen Sie Facebook, Twitter, Xing & Co.
- > Nutzen von Bewertungsportalen

Basiswissen e-Marketing & Online-Buchungen für Beherbergungsbetriebe

Das Buchungsverhalten unserer Gäste hat sich stark verändert. Jetzt gilt es, auf die neue Art des Buchungs- und Konsumverhaltens einzugehen und die Neuen Medien für sich zu nutzen.

Die wichtigsten Inhalte auf einen Blick:

- > Aktuelle Trends im e-Marketing
- > Buchungsplattformen im Überblick
- > Erfolgreicher Umgang mit den neuen Buchungsmedien
- > Ideen zum Füllen von Buchungslücken

TERMINE

Di, 18. März 2014, 9 – 13 Uhr
FeRRUM, Markt 24, 3341 Ybbsitz

Mi, 23. April 2014, 9 – 13 Uhr
Gasthof Haslaustube, Haslau-
rotte 23, 3212 Schwarzenbach
an der Pielach

REFERENT

Mag. Daniel Orasche, Kohl
und Partner Tourismusberatung

TEILNEHMERANZAHL JE TERMIN

mind. 10 – max. 20 Pers.

Kosten pro Person: € 30,- netto

TERMINE

Di, 18. März 2014, 14 – 18 Uhr
FeRRUM, Markt 24, 3341 Ybbsitz

Mi, 23. April 2014, 14 – 18 Uhr
Gasthof Haslaustube, Haslau-
rotte 23, 3212 Schwarzenbach
an der Pielach

REFERENT

Mag. Daniel Orasche, Kohl
und Partner Tourismusberatung

TEILNEHMERANZAHL JE TERMIN

mind. 10 – max. 20 Pers.

Kosten pro Person: € 30,- netto

TERMINE

Mo, 24. März 2014, 9 – 13 Uhr
Kartause Gaming, Kartause 1
3292 Gaming

Mo, 15. Sept. 2014, 9 – 13 Uhr
Heuriger Moderbacher
Ebersdorf - Dorfstraße 18
3200 Ober-Grafendorf

REFERENT

Mag. Daniel Orasche, Kohl
und Partner Tourismusberatung

TEILNEHMERANZAHL JE TERMIN

mind. 10 – max. 20 Pers.

Kosten pro Person: € 30,- netto

E-Mail-Gestaltung 1 (Grundwissen) für alle Betriebsarten

77 % der Gäste nutzen Online-Medien, wenn sie ihre Urlaubsanfrage stellen, und 76 % buchen bereits über Online-Medien. Die individuelle Antwort wird in Zeiten von Massen-Aussendungen immer wichtiger.

Die wichtigsten Inhalte auf einen Blick:

- > Anfragen und deren Potenziale
- > Professionelle Anfragebeantwortung
- > Erfolgsfaktoren für Ihre E-Mails
- > Tipps & Tricks für Inhalt und Optik

TERMIN
Mi, 2. April 2014
9 - 13 Uhr

TREFFPUNKT
Wirtshaus zum Alten Kino
Hauptstraße 22
32841 Oberndorf
an der Melk

REFERENT
Sonja Gombotz,
Kohl und Partner
Tourismusberatung

TEILNEHMERANZAHL
mind. 10 Personen
max. 20 Personen

Kosten pro Person: € 30,- netto

E-Mail-Gestaltung 2 (Fortgeschrittene)

Eine Anfragebeantwortung muss exakt auf die Wünsche und Fragen, die der Gast gestellt hat, eingehen. Bestimmte Gestaltungsformen eines E-Mails helfen dabei, die Aufmerksamkeit des Lesers und den Rücklauf zu erhöhen.

Die wichtigsten Inhalte auf einen Blick:

- > Gästeorientierte Gestaltung
- > Verkaufsförderndes Texten von E-Mails, um den Rücklauf zu erhöhen
- > Überarbeitung der eigenen E-Mails bzw. Erarbeiten von konkreten Vorlagen
- > Gästebindung durch Newsletter

TERMIN
Mi, 2. April 2014
14 - 18 Uhr

TREFFPUNKT
Wirtshaus zum Alten Kino
Hauptstraße 22
32841 Oberndorf
an der Melk

REFERENT
Sonja Gombotz,
Kohl und Partner
Tourismusberatung

TEILNEHMERANZAHL
mind. 10 Personen
max. 20 Personen

Kosten pro Person: € 30,- netto

Telefontraining für Beherbergungsbetriebe

Nicht nur Marketingaktionen, sondern vor allem die Anfragebeantwortung am Telefon spielen eine wesentliche Rolle für den Erfolg. Sie erhalten Detailanleitungen und wertvolle Tipps, um potenzielle Gäste gerade von Ihrem Haus zu begeistern.

Die wichtigsten Inhalte auf einen Blick:

- > Professionelle Anfragebeantwortung am Telefon
- > Die verschiedenen Gäste und was sie erwarten
- > „Sagen Sie es positiv“- positive Formulierungen
- > Die Verkaufssprache - Wie mache ich aus einem Informationsgespräch ein Verkaufsgespräch?

TERMIN

Mi, 30. April 2014
9 - 13 Uhr

TREFFPUNKT

Schloss an der Eisenstraße
Am Schlossplatz 1
3340 Waidhofen/Ybbs

REFERENT

Sonja Gombotz,
Kohl und Partner
Tourismusberatung

TEILNEHMERANZAHL

mind. 10 Personen
max. 20 Personen

Kosten pro Person: € 30,- netto

Telefontraining für Gastronomie und sonstige Betriebe

„Telefonieren kann doch jeder - oder?“

Gerade der erste Eindruck am Telefon entscheidet über den weiteren Verlauf eines erfolgreichen Telefongesprächs.

Die wichtigsten Inhalte auf einen Blick:

- > Der positive Telefondialog - Nutzen Sie die Chance, einen ersten Eindruck zu hinterlassen
- > Die Bedeutung von Stimme, Sprache und Zuhören beim Telefonieren
- > Umgang mit unterschiedlichen Gästetypen am Telefon
- > Umgang mit Hürden im Gespräch

TERMIN

Mi, 30. April 2014
14 - 18 Uhr

TREFFPUNKT

Schloss an der Eisenstraße
Am Schlossplatz 1
3340 Waidhofen/Ybbs

REFERENT

Sonja Gombotz,
Kohl und Partner
Tourismusberatung

TEILNEHMERANZAHL

mind. 10 Personen
max. 20 Personen

Kosten pro Person: € 30,- netto

Speisenkalkulation und Speisekartengestaltung für Gastronomiebetriebe

Gestaltung der eigenen Speisekarte als Verkaufskatalog nach wirtschaftlichen und verkaufsfördernden Gesichtspunkten.

Die wichtigsten Inhalte auf einen Blick:

- > Lesereihenfolge auf der Speisekarte
- > Speisekarten-Analyse nach der Ampel-Methode
- > Verkaufsfördernde Gestaltung der Speisekarte
- > Deckungsbeitrag-Maximierung für bessere Erträge

Kalkulation und Betriebsführung für Beherbergungsbetriebe

Besonders in Zeiten wie diesen ist es wichtig, die eigenen Zahlen zu verstehen, zu interpretieren und die richtigen Maßnahmen zur Ergebnisverbesserung abzuleiten.

Die wichtigsten Inhalte auf einen Blick:

- > Die eigenen Zahlen verstehen
- > Ansätze, um Kosten zu sparen und Umsätze zu steigern
- > Kennzahlen und Vergleichswerte
- > Ansätze zur Kalkulation

TERMINE

Mo, 24. März 2014

14 - 18 Uhr
Kartause Gaming
Kartause 1, 3292 Gaming

Mo, 15. Sept. 2014

14 - 18 Uhr
Heuriger Moderbacher
Ebersdorf - Dorfstraße 18
3200 Ober-Grafendorf

REFERENT

Mag. Daniel Orasche

Kohl und Partner
Tourismusberatung

TEILNEHMERANZAHL

JE TERMIN

mind. 10 Personen

max. 20 Personen

Kosten pro Person: € 47,- netto

TERMINE

Mi, 19. März 2014

10 - 17 Uhr
Hotel Waldesruh
Steinbachmauer 5
3345 Göstling an der Ybbs

Di, 23. Sept. 2014

10 - 17 Uhr
Gasthof zum alten Brauhaus
Marktplatz 5, 3203 Rabenstein an der Pielach

REFERENT

Mag. Daniel Orasche

Kohl und Partner
Tourismusberatung

TEILNEHMERANZAHL

JE TERMIN

mind. 10 Personen

max. 20 Personen

Kosten pro Person: € 47,- netto

Aktiver Verkauf – gelebte Regionalität

Was heißt verkaufen? Was macht einen Top-Verkäufer aus? Welche Techniken gibt es und was bewirken Sie? Wie werde ich zum „Top-Verkäufer“? Wie gehe ich mit Preisverhandlungen und Hindernissen im Verkaufsgespräch um?

Die wichtigsten Inhalte auf einen Blick:

- > Verkaufen macht Spaß
- > Argumentationstechniken – Tipps und Tricks
- > Wie mache ich aus einem Informationsgespräch ein Verkaufsgespräch?
- > Formulierungen, die man vermeiden sollte

TERMINE

Di, 27. Mai 2014

10 – 17 Uhr
Restaurant Hallerstubb
3214 Puchenstuben 4

Mi, 24. Sept. 2014

10 – 12 Uhr
Ramsauhof, Gimpering 2,
3251 Purgstall an der Erlauf

REFERENT

Sonja Gombotz,
Kohl und Partner
Tourismusberatung

TEILNEHMERANZAHL JE TERMIN

**mind. 10 Personen
max. 20 Personen**

Kosten pro Person: € 47,- netto

Angebote und Packages gestalten

Pauschalen sind die werbliche Umsetzung eines touristischen Produkts, die konkret gebucht werden können. Eine gezielte Vermarktung der Produkte im Rahmen von Pauschalen trägt dazu bei, Produkte bekannter zu machen und neue Gäste zu gewinnen.

Die wichtigsten Inhalte auf einen Blick:

- > Voraussetzungen für erfolgreiche Pauschalen und Angebote
- > Zwölf Erfolgsfaktoren für Ihr Angebot
- > Was brauchen und möchten Ihre Zielgruppen?
Denken Sie als Kunde ...
- > Das gute Package richtig platziert – Ideen für neue Vertriebswege

TERMIN

Mi, 2. Juli 2014

10 – 17 Uhr
Gasthof Zellerhof
Seestraße 5
3293 Lunz am See

REFERENT

Sonja Gombotz
Kohl und Partner
Tourismusberatung

TEILNEHMERANZAHL mind. 10 Personen max. 20 Personen

Kosten pro Person: € 47,- netto

IMPRESSUM:

Für den Inhalt verantwortlich: DI Johannes Zeilinger, LEADER-Region Mostviertel-Mitte, Schlossstraße 1, 3204 Kirchberg an der Pielach.
Anita Eybl, Kulturpark Eisenstraße, Brunnengasse 2, 3341 Ybbsitz. Mostviertel Tourismus GesmbH, Adalbert-Stifter-Straße 4, 3250 Wieselburg.
Gestaltung, Konzeption, Producing: www.diewerbetrommel.at

Anmeldung Regionspartnerprogramm 2014

- > Die Anmeldung für die Veranstaltungen 2014 hat schriftlich per Mail oder mittels Anmeldekarte zu erfolgen und ist verbindlich.
- > Rechtzeitig vor Beginn der Veranstaltungen erhalten Sie eine Anmeldebestätigung.
- > Sollte eine Exkursion oder Mostviertel-Runde überbucht sein, wird jeweils eine Person pro Betrieb vorrangig behandelt.
- > Anmeldeschluss für alle Veranstaltungen ist der 28. Februar 2014.
- > Umschichtungen aufgrund von Überbuchungen werden nicht vorgenommen.

Erfolgreiche Teilnahme

- > Um das Regionspartnerprogramm erfolgreich abzuschließen, müssen die Niederösterreichischen Qualitätskriterien und Regionskriterien erfüllt werden. Diese werden im Rahmen von Mystery-Tests überprüft.
- > In den Jahren 2013 und 2014 müssen insgesamt *mindestens 5 Veranstaltungen* (Mostviertel-Runden oder Exkursionen) besucht werden. Bei mindestens 2 dieser Veranstaltungen muss es sich um Mostviertel-Runden handeln.

Anmeldung zu den Basiskursen

- > Die Basisschulungen sind gesondert zu bezahlen. Die Kosten richten sich nach Anzahl der besuchten Schulungen und nach Anzahl der Teilnehmer je Betrieb.
- > Die Anmeldung hat schriftlich per Mail oder mittels Anmeldekarte zu erfolgen und ist verbindlich.
- > Werden mit einer Anmeldekarte mehrere Personen für einen Kurs angemeldet, übernimmt die anmeldende Person die Haftung bezüglich Stornobedingungen für alle.
- > Rechtzeitig vor Seminarbeginn erhalten Sie eine Anmeldebestätigung und eine Rechnung.
- > Sie erhalten für jede besuchte Veranstaltung eine Teilnahmebestätigung.

Storno und Änderungen

- > Die Stornobedingungen sollen das finanzielle Risiko zwischen uns und unseren Teilnehmern in fairer Weise regeln.

- > Bei Stornierung innerhalb von zwei Wochen vor der jeweiligen Basisschulung verrechnen wir 50 % des Teilnahmebetrags, bei Nichtteilnahme ohne Ersatz 100 %.
- > Stornierungen müssen im LEADER-Büro Mostviertel-Mitte schriftlich erfolgen. Die Stornobedingungen entfallen, wenn Sie einen Ersatzteilnehmer nennen.
- > Wir behalten uns das Recht vor, bei zu geringer Teilnehmerzahl Veranstaltungs- und Schulungstermine abzusagen.

Was bringt mir die Teilnahme am Regionspartnerprogramm?

- > Exklusiver Partner der Niederösterreichischen Landesausstellung 2015
- > Wissensvermittlung über die Region
- > Zugang zu maßgeschneidertem Schulungsprogramm
- > Zahlreiche Marketingmaßnahmen
- > Kennzeichnung als Mostviertel Regionspartner über das Jahr 2015 hinaus

Kosten

- > Der finanzielle Beitrag zum Regionspartnerprogramm ist unabhängig von der Anzahl der besuchten Veranstaltungen. Es wird daher empfohlen, abseits des Pflichtprogrammes so viele Mostviertel-Runden und Exkursionen wie möglich zu besuchen.
- > Mittagessen und weitere Konsumationen sind von den Teilnehmern selbst zu bezahlen.

KATEGORIE	Kosten 2014
Beherbergungsbetriebe (Hotels, Pensionen, Urlaub am Bauernhof, Gästezimmer)	€ 240,- netto
Gastronomiebetriebe (Gasthäuser, Heurigenbetriebe, Hütten und Almen)	€ 190,- netto
Sonstige touristische Betriebe und im Tourismus tätige Personen	€ 130,- netto

ICH MELDE MICH ZU FOLGENDEN VERANSTALTUNGEN AN: Bitte Anzahl der Teilnehmer/Innen in das graue Feld eintragen!

ÖTSCHER:REICH – Natur & Kultur im Kulturpark Eisenstraße (E)

Mo, 28. April
Di, 29. April

ÖTSCHER:REICH – Pilgern auf der Via Sacra über die heiligen Berge (E)

Mo, 5. Mai
Di, 13. Mai

Geliebte Nachhaltigkeit im Pielachtal (E)

Di, 6. Mai
Mo, 12. Mai

ÖTSCHER:REICH – Auf der Alm und unter Sternen (E)

Di, 20. Mai
Mi, 21. Mai
Mo, 26. Mai

Geliebtes Brauchtum im Mostviertel (E)

Mo, 16. Juni
Di, 17. Juni

ÖTSCHER:REICH – Die Mitte des Mostviertels entdecken (E)

Mo, 23. Juni
Di, 1. Juli

ÖTSCHER:REICH – Naturjuwelle & Geheimtipps (E)

Di, 2. September
Mi, 3. September

Die Mariazellerbahn erleben (E)

Mo, 6. Oktober
Mo, 13. Oktober
Di, 14. Oktober

Die Dirndl in der Küche (MV-R)

Mo, 10. März
Di, 11. März
Mi, 12. März

Inszenierung regionaler Produkte anhand von Edelbränden (MV-R)

Mo, 17. März
Di, 25. März
Mi, 26. März

Das Mostviertel, die Eisenstraße und der Genuss (MV-R)

Di, 1. April
Mi, 2. April

Das „Wilde Mostviertel“: Die Marke stärken und nutzen (MV-R)

Di, 3. Juni

Geliebte Regionalität im Betrieb (MV-R)

Di, 16. September
Mi, 17. September

Basiswissen e-Marketing & Online-Buchungen für Beherbergungsbetriebe (BS)

Mo, 24. März
Mo, 15. September

Basiswissen Homepage & Social Media (alle Betriebsarten) (BS)

Di, 18. März
Mi, 23. April

Online-Marketing für Fortgeschrittene (alle Betriebsarten) (BS)

Di, 18. März
Mi, 23. April

E-Mail-Gestaltung 1 (Grundwissen) für alle Betriebsarten (BS)

Mi, 2. April

E-Mail-Gestaltung 2 (Fortgeschrittene) (BS)

Mi, 2. April

Telefontraining für Beherbergungsbetriebe (BS)

Mi, 30. April

Telefontraining für Gastronomie und sonstige Betriebe (BS)

Mi, 30. April

Speisenkalkulation und Speisekartengestaltung für Gastronomiebetriebe (BS)

Mo, 24. März
Mo, 15. September

Kalkulation und Betriebsführung für Beherbergungsbetriebe (BS)

Mi, 19. März
Di, 23. September

Aktiver Verkauf – gelebte Regionalität (BS)

Di, 27. Mai
Mi, 24. September

Angebote und Packages gestalten (BS)

Mi, 2. Juli

EXKURSION(E)

MOSTVIERTEL-RUNDE(MV-R)

BASISSCHULUNG(BS)

Betrieb: _____

Vor- und Zuname: _____

Tagsüber telefonisch erreichbar: _____

E-Mail: _____

Anschrift: _____

Datum: _____

Unterschrift: _____

Ich akzeptiere die allgemeinen Teilnahmebedingungen.

Gerne können Sie die Anmeldekarte einscannen und per Mail schicken:

j.zeilinger@mostviertel-mitte.at

Das Regionspartnerprogramm ist ein LEADER-Projekt der Regionen Mostviertel-Mitte und Kulturpark Eisenstraße und wird aus Mitteln der Europäischen Union sowie des Landes NÖ unterstützt.



Bitte
ausreichend
frankieren!

**LEADER-Region
Mostviertel-Mitte
„Regionspartnerprogramm“**

Schlossstraße 1
3204 Kirchberg an der Pielach