

## **Entwicklung einer Regionalmarke – eine Herausforderung, die Früchte trägt**

Pielachtal – das Dirndltal: eine besondere Kleinregion in der LEADER Region Mostviertel-Mitte

### **Die Pielachtal: ein Kurzporträt der Kleinregion**

- \_ Das Pielachtal liegt im niederösterreichischen Mostviertel und erstreckt sich von Weinburg südlich von St. Pölten nach Frankenfels nahe des Naturparks Ötscher-Tormäuer. Durch das Tal fährt die Mariazellerbahn.
- \_ Im Pielachtal leben rund 12.500 Menschen, das Tal zählt rund 650 Gästebetten und etwa 42.000 Nächtigungen pro Jahr. Das Pielachtal umfasst geografisch 7 Gemeinden und ist neben seiner Bilderbuchlandschaft für die vorbildhafte nachhaltige Entwicklung bekannt.

### **Das Projekt: Vom „Tal ohne Industrie“ zum „Tal der Nachhaltigkeit und des gesunden Genusses“**

- \_ Konsequenter Ausbau der Stärken und Schärfung des touristischen Markenprofils
- \_ Gemeinsame, schrittweise Weiterentwicklung der Nachhaltigkeitsstrategie
- \_ Umsetzung in innovative, spielerische und fachlich-fundierte Angebote unter der Regionalmarke „Dirndltal“, die einen unverfälschten Einblick in den natürlichen Reichtum, die Kulturlandschaft und das Leben im Pielachtal geben, die Genuss mit Gesundheit vernetzen und Nachhaltigkeit zum Thema machen.

### **Nachhaltigkeit aus Tradition**

Nachhaltigkeit hat im Pielachtal, dem „Garten der Voralpen“ Tradition. Wie sehr die kleinstrukturierte Landwirtschaft das Tal prägte und auch heute noch prägt, zeigt ein Blick auf die vom Klima begünstigte Natur und malerische Landschaft. Kühe, Hühner und Schafe, Kräuter und Früchte – wie auch die für das Mostviertel typischen Mostbirnen – bildeten die Lebensgrundlage.

Andere Mostviertler Regionen profitierten von günstigen Handelswegen – an der Most- und Eisenstraße „bauten Most und Eisen die Häuser“, wie der Volksmund sagte. Hier waren die Vierkanter kleiner und bescheidener, die Pielachtaler waren auf die Ressourcen der Natur angewiesen und gingen entsprechend sensibel damit um. So gilt die Pielach heute als eine der naturbelassensten und reinsten Alpenflüsse, in dem sich sowohl die Bachforelle als auch der anspruchsvolle Huchen wohlfühlen.

Im Pielachtal entwickelte sich ein reges Kultur- und Vereinsleben, von der Volksmusik bis zum Stockschießen. Die Mariazellerbahn, Österreichs längste Schmalspurbahn, war schon früh eine wichtige Verkehrsverbindung: für Einheimische, für Mariazell-Pilger, aber auch für viele Sommerfrische-Gäste.

### **Die Ökoregion Pielachtal**

1994 fiel mit dem Entwicklungskonzept „Ökoregion Pielachtal“ der Startschuss für eine gemeinsame Zukunftsstrategie. „Öko“ steht dabei für Ökologie und Ökonomie. Ziel war ein ökologisch intakter und wirtschaftlich florierender Arbeits-, Freizeit- und Erholungsraum.

Bewusstseinsbildung, Impulse und gezielte Kooperationsinitiativen standen im Mittelpunkt der Umsetzung. Erste Themen waren das Engagement für die Mariazellerbahn als Chance und Symbol für sanfte Mobilität, der Umstieg auf erneuerbare Energie und das Forcieren regionaler Spezialitäten. Zur Steigerung der

Wettbewerbskraft, zur Sicherung der Qualität und gemeinsamen Vermarktung wurden Kooperationen wie die Pielachtaler Edelbrandgemeinschaft und Dörrobstgemeinschaft gegründet.

### **Region der Nachhaltigkeit und profilierte Urlaubsdestination „Dirndltal“**

Zur Umsetzung der regionalen Strategien entstand im Jahr 1996 die Regionalplanungsgemeinschaft Pielachtal. Eine Teilnahme am LEADER+-Programm ab 2001 war die logische Fortführung der Zusammenarbeit im Programm „Ziel 5b“. Als konsequenter nächster Schritt einer nachhaltigen Entwicklung wurden – neben Ökologie und Ökonomie – die soziale Vernetzung und die kulturellen Ressourcen in den Mittelpunkt der Zusammenarbeit gerückt. Eine Vielzahl von Kulturprojekten wurde initiiert und etabliert, wie die Pielachtaler Künstlertage, Musikantenstammtische und eine Kulturkooperation mit dem Leiter der Wiener Sängerknaben.

Das Einbeziehen der Einheimischen in das touristische Erlebnisangebot ist im Sinne eines integrativen Tourismus Prinzip. Mitten im Reichtum der Natur, mitten im Pielachtaler Leben: Unter diesem Motto werden Natur, Kultur und Lebensart, Handwerk und Genuss-Spezialitäten zu innovativen Angeboten vernetzt, die einen unverfälschten Einblick in das Tal gewährleisten. Ausflugs- und Urlaubsprogramme entstehen in Kooperation mit den vielen Pielachtaler Vereinen – von den Stockschützen über die Volkstanzgruppen bis zu den Trachtenvereinen. Tischler bieten Tischlerkurse an, für Kinder werden Sommerferienprogramme gemeinsam mit den Bauernhöfen entwickelt.

*Im Rahmen der Markenentwicklung für die Tourismusdestination Mostviertel wurde auch das Profil der Kleinregion Pielachtal geschärft und eine effiziente, zielgruppenkonforme Vermarktung unter der Dachmarke Mostviertel sichergestellt.*

*Analog zu Most an der Moststraße und Wein im Traisental rückte ein genussvolles Symbol in den werblichen Mittelpunkt. **Das Pielachtal präsentiert sich als „Tal der Dirndln“.** Dirndln – auch als Kornelkirschen bekannt – sind eine sehr alte und gesunde Frucht, wachsen im „Dirndltal“ wild, werden aber auch liebevoll kultiviert. Die Dirndln machen als Markenzeichen auf den natürlichen Reichtum und den nachhaltigen Tourismus neugierig, sie werden zu gesunden Köstlichkeiten und Schmuck verarbeitet und immer wieder als Besuchsanlass in Szene gesetzt. Ein besonderes Fest ist der Dirndlkirtag, der jedes Jahr im September abwechselnd in einer Gemeinde des Tales stattfindet.*

*Charmante Tal-Repräsentanten sind auch andere Pielachtaler Dirndln – von der Dirndlkönigin über die „Fußball-Dirndln“ bis zum Dirndltaler Dirndl als schmucke Tracht. Ein Dirndlbuch sowie das momentan in Umsetzung befindliche Projekt „Dirndl-Wiki“ erschließen einzigartige und umfassende Informationen über das Thema Dirndl und Nachhaltigkeit.*

*Das Pielachtal ist als „Pielachtaler Dirndl“ auch Genussregion Österreichs.*

### **Nachhaltigkeit zum Thema machen**

Nachhaltigkeit bestimmt nicht nur den Charakter der Angebote, sie wird im Pielachtal auch als touristisches Thema sowohl spielerisch-unterhaltsam als auch fundiert-fachkundig vermittelt. Die Gäste werden eingeladen, in der Landschaft lesen zu lernen und Zusammenhänge mit Natur und Landwirtschaft zu entdecken. Sie können die Prinzipien und Vorteile nachhaltigen Gartenbaus kennenlernen und alles über die Verarbeitung von Früchten und Wildkräutern erfahren.

Die Palette an Wegen und Gärten, die den Gästen für Entdeckungstouren offenstehen, ist heute schon breit und wird weiter ausgebaut. Das beschilderte Wanderwegenetz ist rund 1.000 Kilometer lang. Die Palette an Gärten reicht vom Kulturlandschaftsgarten über die Gärten der Fuchsien-Vroni bis zu den vielfältigen Steinschaler Gärten. Fachkundige FührerInnen aus dem Pielachtal vermitteln unterhaltsam Wissen, von Wander- und Höhlenführern bis zu zertifizierten NaturführerInnen und EthnobotanikerInnen.

Sanfte Mobilität wird rund um die Mariazellerbahn thematisiert – und auch gerne angenommen: Zum Beispiel für einen Ausflug nach Mariazell oder als bequeme Alternative für Teilstrecken einer Wanderung. Als Motivation für die Anreise mit der Mariazellerbahn wurde ein spezielles Package entwickelt, das 2005 in Berlin den Nets Award erhielt.

Als erster Hotelbetrieb Österreichs erstellte der Steinschalerhof, Leitbetrieb und Vorreiter in der Umsetzung des Pielachtaler Nachhaltigkeitskonzeptes, 2005 einen Nachhaltigkeitsbericht. 2007 legte die Kleinregion Pielachtal ihren ersten Nachhaltigkeitsbericht vor. Bei der Erstellung wurden die Bevölkerung und wichtige Betriebe durch Befragungen einbezogen und ausführlich informiert. Im europäischen Tourismuswettbewerb „Royal Destination Award für Sustainable Tourism 2007“ konnte sich das Pielachtal gegen mehr als 25 Destinationen aus 13 Ländern durchsetzen und den 2. Platz belegen. In Zukunft soll die Kompetenz zum Thema Nachhaltigkeit im Rahmen von Fachkongressen und -seminaren weiter ausgebaut und das bereits erworbene Know-how auch anderen Regionen, Betrieben und Privatpersonen zur Verfügung gestellt werden. 2007 wurde das Pielachtal zur „Destination of Excellence“ und konnte sich gegen zahlreiche andere Gebiete als „beste aufstrebende ländliche Region Österreichs“ durchsetzen. Erfolge kann das Pielachtal auch in der Zusammenarbeit mit der Dirndl-Edelbrand- und Dörrobstgemeinschaft auch „Die Dirndltaler“ genannt, verzeichnen. Darunter fallen der 2. Platz beim LEADER Top Preis und der 3. Platz beim LEADER Top Innovationspreis. 2009 ist das Pielachtal – Dirndltal für den Agrar.Projekt.Preis nominiert.

### **Zukunftsperspektiven: Region der Nachhaltigkeit und Gesundheit**

Wie die Trendforschung prognostiziert, gewinnen Nachhaltigkeit und Gesundheit für KonsumentInnen und UrlauberInnen in Zukunft weiter an Bedeutung. Das Pielachtal wird seine Kompetenz in den Bereichen Nachhaltigkeit und gesunder Genuss weiter ausbauen, die Strategie der Region wurde präzisiert, eine Reihe an Projekten ist bereits in Planung und Umsetzung.

### **Information**

**Regionalbüro Pielachtal**  
**Schlossstrasse 1**  
**3204 Kirchberg an der Pielach**  
**T 02722-7309-25**  
**M [regionalbuero@pielachtal.info](mailto:regionalbuero@pielachtal.info)**