Pielachtal
Mostviertel

Gemeinsam

mit Region und Natur



Nachhaltiger Tourismus im Dirndltal.

Am Beispiel des ersten Steinschaler Nachhaltigheitsberichtes.

NIEDERÖSTERREICH –
DAS WEITE LAND



Inhalt

EINLEITUNG

Vorworte 3

Wo wir wurzeln 4
Die Ökoregion Pielachtal

Steinschaler Hof und Steinschaler Dörfl 8
Das Naturhotel stellt sich vor

MASSNAHMEN ZUR NACHHALTIGEN ENTWICKLUNG

Tourismus mit den Menschen und der Natur des Pielachtales 10

Lebensmittel aus der Region und aus biologischem Anbau 12

Gärten und Hotelumgebung 14

Wohlbefinden durch ökologisches Wohnen 16

Qualität durch Mitarbeiter und Management 18

Blick in die Zukunft: Steinschaler Gesundheitszentrum 20

Uns interessiert Ihre Meinung zu unserem ersten Steinschaler Nachhaltigkeitsbericht! Schreiben Sie ein E-Mail an weiss@steinschaler.at oder wenden Sie sich im Hotel direkt an Johann Weiß. Falls Sie genauere Informationen zu einzelnen Punkten des Nachhaltigkeitsberichts wünschen, können Sie unter www.steinschaler.at die PDF-Langversion unseres Berichts herunterladen.

Dieser Nachhaltigkeitsbericht wurde gefördert durch das WIFI Unternehmerservice der Wirtschaftskammer Österreich und die Ökologische Betriebsberatung – eine gemeinsame Initiative von Land und Wirtschaftskammer Niederösterreich.
Bei der Berichterstellung wurden wir von den Nachhaltigkeitsberatern von Wallner & Schauer begleitet (www.nachhaltigberaten.at).



Vorwort

Dieser erste Steinschaler Nachhaltigkeitsbericht verdient besondere Beachtung aus mehreren Gründen.

- Nachhaltigkeitsberichte wurden bislang vor allem von Großbetrieben erstellt und wurden für Klein und Mittelbetriebe meist als überfordernd betrachtet.
- Sie haben sich vornehmlich auf Produktionsunternehmen bezogen und setzten relativ enge Systemgrenzen.
- Dieser Bericht versucht jedoch im Mittelbetriebs- und Dienstleistungsbereich vernetzt in die regionalen wirtschaftlichen, gesellschaftlichen und ökologischen Gegebenheiten einzutauchen, die Vernetzungen aufzuzeigen und eine kooperative, zukunftsfähige Strategie zu entwerfen. Diese Strategie soll mit den nötigen Anpassungen überall anwendbar sein. Das Zusammenwirken mit dem Regionalmanagement und den Gemeinden unterstreicht diesen Ansatz. Besondere Beachtung verdient die grafische Aufbereitung der Zusammenhänge, die den Text und die gesamthaft angelegte Strategie leichter erfassbar machen.

Es wird sehr gut dargestellt, wie im Steinschalerhof- und Dörfl das zentrale Ziel des Wohlbefindens der Gäste in Maßnahmen zu folgenden Themen eingebettet ist: Umweltschutz, Gesundheit, Betriebswirtschaft, regionaler Wirtschaft und nicht zuletzt Geschichte und Kultur der Region. Daher ist diesem von der Ökologischen Betriebsberatung N.Ö. und dem WIFI der WKÖ geförderten, sowie vom Beratungsunternehmen Wallner & Schauer gemeinsam mit der Familie Weiß, der Regionalbetreuerin und den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Steinschaler Hotels erstellten Nachhaltigkeitsbericht ein Vorbild-Charakter zuzumessen. Besondere Anerkennung verdient die Phantasie und Hartnäckigkeit, mit der der spiritus rector, Dipl.-Ing. Johann Weiss, seine Visionen in die Wirklichkeit zu übersetzen vermag. Möge dieser Modellbericht Orientierung geben und Anstoß für viele ähnliche Nachhaltigkeitsberichte sein. Nicht zuletzt soll er aber auch alle Beteiligten mit Freude und Stolz darüber erfüllen, dass dieser Wurf gelungen ist.

Prof. DI. Dr. Heinrich Wohlmeyer, Institut für Nachhaltige Wirtschaftsentwicklung der Universität für Bodenkultur in Wien

Mit diesem „Nachhaltigkeitsbericht" dokumentiert der Steinschaler Hof das spezifische Profil und die sehr eigenständige Philosophie dieses Unternehmens. Stützen und Stärken, die im Steinschaler Hof gelebt und den Gästen des Hauses vermittelt werden, sind vor allem die Regionalität und die Naturverbundenheit – zwei Werte, die auch Schwerpunktstrategien für die Entwicklung des NÖ Tourismus sind. Die Mehrzahl der Freizeit- und Urlaubsangebote in Niederösterreich haben mit der Ursprünglichkeit, mit der Natürlichkeit und mit der spezifischen Lebenskultur des weiten Landes zu tun. Niederösterreich steht im Tourismus für Glaubwürdigkeit. Je mehr Betriebe sich an dieser Strategie in ähnlicher Weise wie der Steinschaler Hof orientieren, desto klarer lässt sich auch die Positionierung Niederösterreichs als Tourismusdestination mit einem authentischen Charakter herausarbeiten und im nationalen wie internationalen Wettbewerb darstellen.

Landesrat Ernest Gabmann, Tourismuslandesrat NÖ



Wo wir wurzeln – die Ökoregion Pielachtal

Nur etwa 100 km von Wien und Linz entfernt bietet die Ökoregion Pielachtal eine naturbelassene Gegenwelt zu Büro und Großstadt. Durch diese Lage eignen sich Steinschalerhof und Steinschaler Dörfl hervorragend für mehrtägige Seminare und Klausuren. Dasselbe gilt für Kurzurlaube, für die man nicht allzu weit fahren will.



Natur pur im Steinschaler Garten



Ein Ziel: der Blick nach vorne – auch schon für die Jugend

Wirklich verstehen kann man Steinschalerhof und Dörfl nur, wenn man auch die Region kennt. Aus diesem Grund soll hier die Region vorgestellt werden: Dort wo sich die Pielach und die Mariazellerbahn den Talboden teilen, liegt die Ökoregion Pielachtal. Sie erstreckt sich vom Rand der Niederösterreichischen Kalkalpen mit waldreichen Bergen über eine sanfthügelige Landschaft bis hin zum Flachland rund um St. Pölten. Typische Regionsaspekte:

NATURNÄHE

Die Pielach selbst ist ein Voralpenfluss, der nahe dem Naturpark Ötscher-Tormäuer entspringt und am Fuße des Stiftes Melk in die Donau mündet. Von allen Flüssen des niederösterreichischen Alpenvorlandes hat die Pielach den höchsten Anteil an naturnahen Fluss- und Uferstrukturen. Weite Teile der Uferlandschaft des Unterlaufes gehören heute zum Natura 2000-Gebiet.

KLEINSTRUKTURIERTE, ÖKOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT

Die Region verfügt über viele kleinere landwirtschaftliche Betriebe. Viele von ihnen betreiben biologische Produktion (Anteil der biologische Betriebe in den Ökoregion-Gemeinden: 13 Prozent). Die landwirtschaftlichen Betriebe prägen das Bild der Region und auch das Wirtschaften der Menschen vor Ort. Die Zahl der landwirtschaftlichen Betriebe nimmt kontinuierlich ab. Im Flachland führt dies zu größeren Betrieben. Im Talinneren hingegen bewirkt der Rückgang der Bewirtschaftung, dass die Waldflächen zunehmen.

DIE MARIAZELLERBAHN

Einst wurde die Mariazellerbahn so stark von Wallfahrern frequentiert, dass man einen zweispurigen Ausbau in Betracht zog. Heute wird sie im Nahbereich von St. Pölten vor allem von der lokalen Bevölkerung genutzt. Die Bergstrecke dient als touristische Attraktion. Einigen engagierten Privatpersonen ist zu verdanken, dass es zahlreiche ausgebuchte Sonderfahrten gibt. Dennoch ringt die Bahn ums wirtschaftliche Überleben.

AKTIVE ZUKUNFTSGESTALTUNG

Um die Chancen von EU-Mitteln als 5b-Fördergebiet nutzen zu können, schlossen sich 1994 sechs Gemeinden zu einer Planungsgemeinschaft zusammen: Frankenfels, Schwarzenbach, Loich, Kirchberg, Rabenstein und Hofstetten-Grünau. Mit der Aufnahme ins „Leader+ Programm“ erweiterte sich der Kreis um die Gemeinden Weinburg und Ober-Grafendorf. Insgesamt gibt es in der Ökoregion 6 Beherbergungsbetriebe, die mit dem österreichischen Umweltzeichen für Tourismus ausgezeichnet sind. Ober-Grafendorf verfügt über eine Hauptschule mit ökologischem Schwerpunkt.
Frankenfels bietet bereits seit 1992 im Ortsgebiet Fernwärme über eine Hackschnitzelanlage an. Hofstetten-Grünau und Rabenstein verfügen über einen eigenen Bioladen. Die im Regionalen Entwicklungsplan festgeschriebenen Prinzipien zeigen zukünftige Perspektiven für die Ökoregion auf: »»»



■ Geschlossene Kreisläufe
Unter dem Motto „Aus der Region - für die Region“ soll die Wertschöpfung erhöht werden. Auch der ökologische Nutzen ist zentral, da mit den Initiativen Stoff- und Energieströme innerhalb der Region geschlossen werden. Der Erhalt der Natur- und Kulturlandschaft ist vorrangiges Ziel.

■ Kooperationen
Beispiele gelungener Zusammenarbeit sind etwa die „Holzbörse“, die Tischlerkooperation „Linie 8“ oder die Edelbrandgemeinschaft, eine landwirtschaftliche Vermarktungskooperation.

■ Integrativer Tourismus
Die Schönheiten, Stärken und natürlichen Besonderheiten des Tales werden mit hoher Qualität touristisch aufbereitet. Die Bevölkerung wird dabei optimal eingebunden und erhält neue Einkommensquellen.

■ Klimabündnis
Sieben der acht Ökoregion-Gemeinden sind Mitglied im Klimabündnis. Kirchberg an der Pielach als eine davon wurde 2002 mit dem europäischen Klimabündnispreis „Climate Star“ ausgezeichnet.

■ Gesunde Gemeinde
Rabenstein und Frankenfels beteiligen sich an dieser Aktion des Landes Niederösterreich.

NEUE PROJEKTE

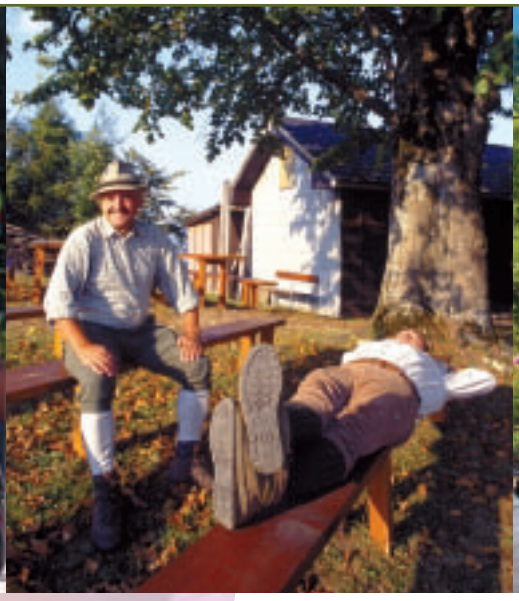
Öko-Kompetenzzentrum
Das Zentrum soll verschiedene Erlebnispunkte im Tal, die jeweils ein besonderes Naturelement, Ökosystem, etc. repräsentieren, thematisch zusammenfassen. Das Angebot soll Regionsführer, die den Gästen die Natur näher bringen können, sowie Symposien und Veranstaltungen umfassen.

Tourismus-Marketing
Das gemeinsame Marketing soll den Mitgliedsgemeinden dabei helfen, neue Angebote im Tourismus zu gestalten bzw. die Qualität bestehender Angebote laufend zu verbessern. Professionelle Bewerbung auf regionaler Ebene wird die Vermarktung unterstützen.

Dörrobst-Vermarktung
Dörrobst ist eine hervorragende Knabberei bzw. eine geschmackvolle Süßspeise. Darüber hinaus bietet es Vitamine im Winter und ist durch Regionalität und Verarbeitung ein aktiver Beitrag zum Klimaschutz. Viele alte



Aktives Radeln und Mountainbiken im ganzen Tal



Verdiente Rast nach Gipfelsturm



Pielachtaler Almbewohnerin

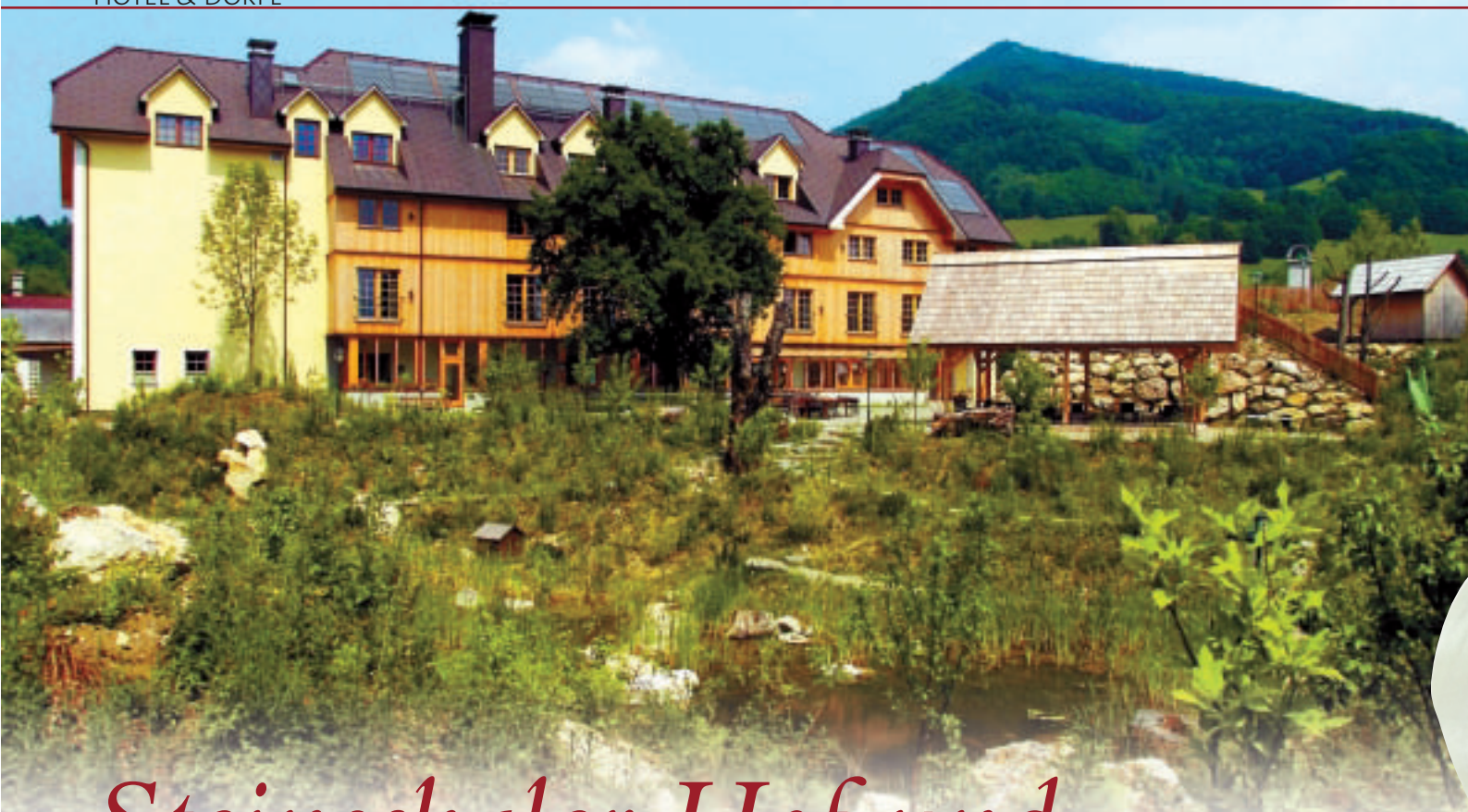
Dörrhäuser zieren das Pielachtaler Landschaftsbild. Über die gemeinsame Vermarktung wird den Bauern eine neue Einkommensmöglichkeit geschaffen.

Pilotprojekt Bodenbündnis:

Das Bodenbündnis ist eine Initiative zum weltweiten Schutz und Erhalt des fruchtbaren Bodens. Die acht Gemeinden des Pielachtales nehmen an einer Pilotstudie teil, die sich mit Ursachen und Auswirkungen von Verlust landwirtschaftlicher Flächen durch Verwaldung bzw. Verlust von Flussretentionsräumen durch Bebauung beschäftigt. Besonders die zunehmende Verwaldung verändert das Landschaftsbild des Tales auf Dauer und hat dadurch auch Auswirkung auf Tourismus und Lebensqualität. Steinschalerhof und Dörfl unterstützen diese Initiativen.

Je mehr Profil die Ökoregion gewinnt, desto besser können sich Steinschalerhof und Steinschaler Dörfl als Naturhotels positionieren. Der Erfolg der Naturhotels stärkt dann wiederum die Ökoregion.

Alle Angaben für 2004	Mitglied Klimabündnis	Aktion Gesunde Gemeinde	Pilotprojekt Bodenbündnis	Anzahl Biobauern	Anzahl landwirtschaftliche Betriebe	Anteil Biobetriebe in Landwirtschaft in %	Anzahl Betriebe mit Umweltzeichen für Tourismus	Besonderheiten
Ober-Grafendorf	▲		▲	1	68	1,47		Öko-Hauptschule
Weinburg			▲	1	27	3,70		
Hofstetten-Grünau	▲		▲	18	124	14,52		Bioladen, Fernwärme in Planung
Rabenstein	▲	▲	▲	7	71	9,86	2	Steinschalerhof, Bioladen
Kirchberg	▲		▲	28	128	21,88	3	Climate, Star, Öko-Punkte, Fernwärme
Loich	▲		▲	11	51	21,57	1	Dörrobst-Hofladen
Schwarzenbach	▲		▲	11	44	25,00		
Frankenfels	▲	▲	▲	25	127	19,69	1	Fernwärme, SteinschalerDörfl
Gesamt	97	2	8	102	640	15,94	6	



Steinschaler Hof und Steinschaler Dörfl

Das Naturhotel stellt sich vor: die Ökoregion Pielachtal

Mit derzeit 83 MitarbeiterInnen (inklusiver der Teilzeit und Baustelle) und rund 17.000 Nächtigungen pro Jahr (2003) sind die Steinschaler Hotels ein touristischer Leitbetrieb in Niederösterreich. Folgende Angebote sind an unseren beiden Standorten erhältlich:

UNSERE ANGEBOTE

Veranstaltungsort für Seminare, Produktpräsentationen, ...

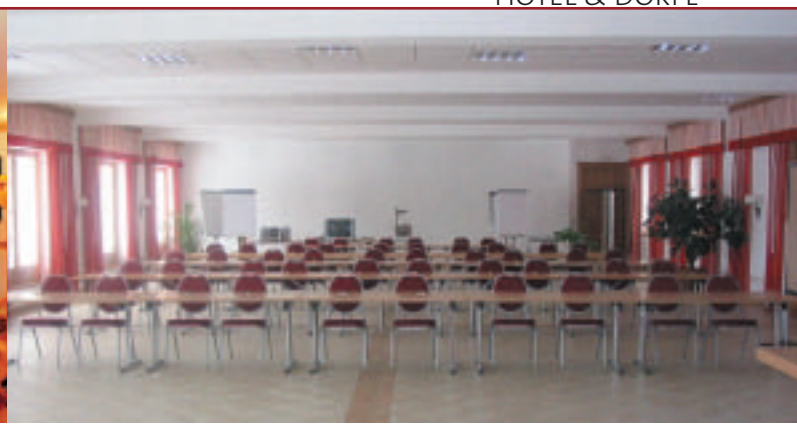
Steigende Komplexität im Berufsleben verlangt nach effektiven Teams! Steinschalerhof und Dörfl ermöglichen einen optimalen Ablauf von Seminaren. Trainer erhalten effektive organisatorische Unterstützung. Die Teilnehmer fühlen sich wohl und können fernab von Alltagselementen auf das Wesentliche fokussieren. Kreative Programmbausteine sorgen für Gemeinschaftserlebnisse und Inspiration. Produktpräsentationen profitieren von einem Ambiente, das begeistert.

Urlaub und Entspannung

Der Trend geht zum Kurzurlaub. Unsere Nähe zu Wien und Linz bietet ideale Gelegenheit dazu. Naturgäste, Sportler, Ruhesuchende, Romantiker und Gesundheitsbe-



Terassenhaus – Steinschaler Dörfl



Saal Talblick im Steinschaler Dörfl

wusste schätzen die Angebote der Steinschaler Hotels. Die Bereiche Wellness und Gesundheitsberatung werden derzeit neu aufgebaut.

Hochzeiten, Feste, Firmenfeiern

Steinschalerhof und Dörfl sind Veranstaltungsorte für die Menschen und Unternehmen der Region. Feste erhalten hier den Charme des Pielachtals und bleiben in Erinnerung.

UNSERE STANDORTE

Steinschalerhof (72 Zimmer)

Der Steinschalerhof ist ein 200 Jahre alter Vierkanthof, der mit viel Geschmack und Romantik zu einem Hotel-Restaurant umgebaut wurde. Neben wohnlichen Zimmern und Appartements, Seminarräumen, Sälen, Hallenbad und Sauna steht den Gästen auch ein weitläufiges Natureareal mit Gärten, Teichen, Pool und vielfältigen Freizeitaktivitäten zur Verfügung.

Steinschaler Dörfl (88 Zimmer, davon 6 Appartements)

Inmitten von 86 Hektar gesundem Wald und saftigen Bergwiesen, in einem Seitental der Pielach auf 730m Seehöhe liegt das Steinschaler Dörfl. Es bietet einen attraktiven Ort für Seminare, Klausuren und diverse Veranstaltungen.

Veranstaltungen (z.B. Produktpräsentationen)

Nach der Renovierung eines Bergbauernhofes vollzog sich der Ausbau zu einem kompletten Dorf mit Jagdhaus, Kirtagen, Wirtshaus-Kellerstube, Hobbyraum in der alten Säge, Meditationsraum in der Kapelle. Hochseilgarten und Kletterfelsen eignen sich für Teambuilding durch Outdoor-Erlebnisse. Gesundheitsangebote werden das Dörfl zum ersten „Gesundheitsdorf" Österreichs machen.

Unternehmensstrategie und Nachhaltigkeit

Mit der Eröffnung des Steinschaler Dörfl haben wir unsere Kapazität mehr als verdoppelt. Mit dem Wachstum sichern wir unsere Zukunftsfähigkeit, da erst ab einer gewissen Betriebsgröße Mitarbeiter, Einkauf, Wäscherei etc. rentabel geführt werden können. Die Erweiterung trägt aber auch zur allgemeinen nachhaltigen Entwicklung bei.

Der Aufenthalt in unserem Naturhotel hinterlässt einen minimalen „ökologischen Fußabdruck", die regionalen Besonderheiten des Pielachtals werden gestärkt, Fernreisen werden ersetzt. Kurzum: Wir wachsen auf Kosten „un-nachhaltigerer" Angebote.

NACHHALTIGKEIT BEDEUTET FÜR UNS:

■ Lebensqualität der Gäste:

Genießen, Kraft tanken, Gesundheit fördern, Natur erleben und verstehen, Gemeinschaft erfahren. Nur wenn wir Körper und Seele pfleglich behandeln, gehen wir nachhaltig mit unseren persönlichen Ressourcen um.

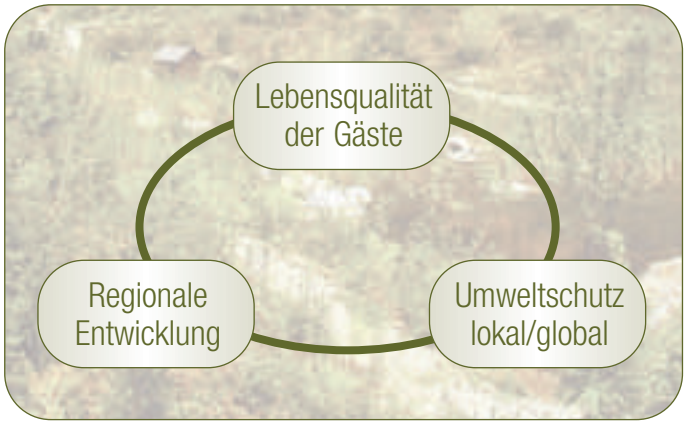
■ Regionale Entwicklung:

Die Steinschaler Hotels sind eng mit dem Pielachtal verbunden. Eine Entwicklung der regionalen Besonderheiten, ein florierendes Kulturleben, Arbeitsplatzmöglichkeiten sowie der Erhalt der kleinstrukturierten Landwirtschaft nützen den Menschen der Region wie auch den Steinschaler Hotels.

■ Umweltschutz – lokal bis global:

Die Bewahrung der Naturressourcen ist uns ein großes Anliegen. Wir ziehen die Kreise weit: So ist uns etwa der Erhalt der lokalen Artenvielfalt in der Hotelumgebung genauso wichtig wie unser Beitrag zum globalen Klimaschutz.

Diese Ziele wollen wir mit den Maßnahmen, die in den folgenden Kapiteln beschrieben werden, erreichen.



Zieldreieck Nachhaltigkeit der Steinschaler Hotels.



Tourismus

mit den Menschen und der Natur des Pielachtales

VORTEILE ...

... für Hotelgäste:
Spaß und Gemeinschaft in der Natur und mit Menschen aus dem Tal

... für die Menschen der Region:
Zusätzliche Einkommen
Wertschätzung für eigene Tätigkeiten und das Pielachtal

... für die Umwelt:
Verkehrsminimierung durch nahe Freizeitmöglichkeiten, Shuttle und Bahn

Nachhaltigkeit heißt: Den Ast, auf dem man sitzt, pflegen und nicht absägen! Tourismus lebt von einer lebendigen Regionalgesellschaft und intakter Natur. Und diese wollen wir stärken: Während im ‚klassischen' Clubtourismus alle Leistungen von der Umgebung abgeschottet angeboten werden, vernetzen sich Steinschalerhof und Dörfl mit den Menschen der Region: Naturführer zeigen die letzten Urwaldgebiete Österreichs; Möbeldesigner vermitteln, wie man mit Holz arbeitet; und so mancher hat bereits im lokalen Stockschützenverein in sich schlummernde Talente entdeckt.

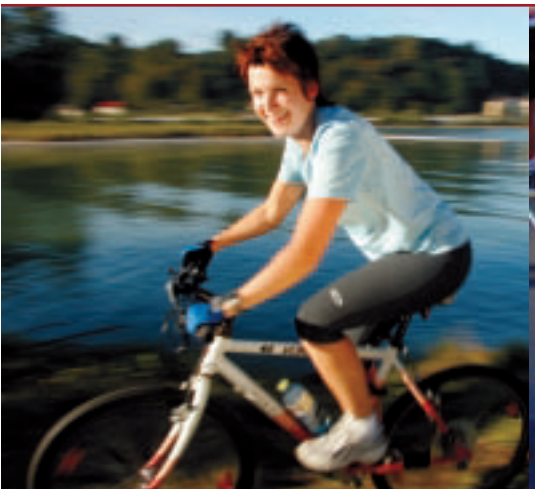
Eintauchen in die Lebenswelt von Landwirten, Tischlern und Vereinen:

Wahres Reisen bedeutet, Menschen zu begegnen. Wer in die Lebenswelten der Region eintaucht, nimmt einen kurzen Urlaub vom eigenen Alltag – das belebt und fördert die Kreativität!

- 16 landwirtschaftliche Betriebe vermitteln regionale Köstlichkeiten und Kulturlandschaft.
- 16 Vereine bieten Einführungen an: Stockschützen, Sportschützen, Reiterhöfe, ...
- Designtischler zeigen das Arbeiten mit Holz, Bastelkurse werden angeboten.

Die Natur vor der Hoteltür erleben

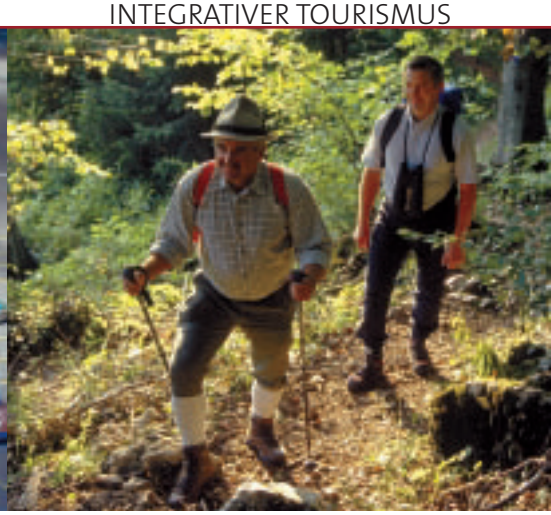
- Dichtes Wegenetz vom Hotel weg: Wandern, Laufen, Nordic Walking, Mountainbiken, Langlaufen
- Natur erfahren mit geschulten Naturführern (z.B. Urwaldführung)
- Flusswandern, Höhlenführungen, Klettern im Team



Radln hält fit



Immer beliebt: Stockschiessen



Natur- und Wanderführer laden zu interessanten Touren

Nachhaltigkeit in Zahlen	
Anzahl der Tourimuspartner in Gewerbe und Landwirtschaft	18
Anzahl der Tourimuspartner bei Vereinen	16
Anzahl der Naturführer	8
Anzahl der Naturführungen im Sommer	22
Einsatz von Shuttlebussen im Sommer	ca. 76 Mal

NACHHALTIG MOBIL

Dass für Freizeitaktivitäten auf das Auto verzichtet werden kann, ist nicht nur bequem, sondern schont auch die Umwelt. Für weitere Ausflüge war im Sommer 2004 der Shuttledienst 76 mal im Einsatz. Etwa 70 Prozent der Urlaubsgäste nutzen während des Aufenthalts die Mariazellerbahn, die damit auch den Einheimischen als umweltfreundliches Verkehrsmittel erhalten bleibt. Ca 2 % nützen die Mariazellerbahn für die Anreise - Tendenz steigend – aber weit mehr als die Hälfte der Urlauber nutzen die Mariazellerbahn vor Ort – als Wanderbahn oder Nostalgiebahn.

STOCK HEIL!

Helmut Weißenbacher erklärt das Rezept für sein erfolgreiches Tourismusprogramm: „Für die ersten zaghaften Zielschüsse gibt es ein Begrüßungsstamperl. Sie müssen wissen, besonders junge Leute haben meist noch nie beim Stockschießen mitgemacht." Herr Weißenbacher lächelt wissend: „Sobald jemand den ersten Treffer landet, kommt die ganze Gruppe in Fahrt, das Turnier kann beginnen!" Jährlich nehmen bis zu 500 Personen an diesem Tourismusangebot teil. „Ohne dieses Angebot würde unser Verein nicht so gut dastehen," meint Weißenbacher und blickt auf das Klubhaus und die allwettertaugliche Halle. Dank der Gäste aus dem Steinschalerhof floriert der Verein. „Und unsere Stockschützinnen haben es sogar bis in die Staatsliga geschafft!"





Lebensmittel aus der Region und biologischem Anbau

VORTEILE ...

... für Hotelgäste:
Energie für Sport und Seminare
„Schmecken" von Region und Jahreszeiten

... für die Menschen der Region:
Einkommen für Landwirte und Gewerbe
Förderung von Qualitätsprodukten
Stärkung von Ökoregion und Kulturlandschaft

... für die Umwelt:
Klimaschutz
Verzicht auf Pestizide
Erhöhung der Artenvielfalt

GESUNDHEIT UND GAUMENFREUDE

Das Wohlbefinden unserer Gäste ist uns ein Anliegen: Der Anteil an Nährstoffen und Vitaminen ist nicht nur bei biologischen Lebensmitteln signifikant höher. Auch regionale Produkte sind reichhaltiger, da sie erst geerntet werden, wenn sie reif sind. Ihre Energie entfaltet sich aber erst über die Fertigkeiten unserer Köche. Unser Engagement macht sich bezahlt: 2003 wurden wir von der Austria Bio Garantie mit der Zertifizierung „Grüne Haube" ausgezeichnet!

ERHÖHUNG DER REGIONALEN WERTSCHÖPFUNG

2004 wurde der Steinschalerhof von 32 landwirtschaftlichen Betrieben direkt beliefert. Indem wir regionale Produkte verwenden, erhöhen wir das Einkommen von Bauern und Gewerbe – und machen sie konkurrenzfähiger. So unterstützte unsere Nachfrage nach hochwertigen Produkten die Entwicklung des Mostes vom einfachen Haustrunk zum sortenreinen Qualitätsprodukt. 2003 wurden für Gästegruppen 25 Mostverkostungen abgehalten, Tendenz steigend. Eine regionale Besonderheit stellt auch der Dirndlbrand dar, der aus der Kornelkirsche gewonnen wird.

PRODUKTE, DIE AUSSCHLIESSLICH REGIONAL BEZOGEN WERDEN:

- **Milch**
- **Dinkel**
- **Most**
- **Honig (auch Löwenzahnhonig)**
- **Bauernbrot**
- **Pilze (speziell Champignon)**
- **Schafkäse (frisch und geräuchert)**
- **Käse aus Kuhmilch**
- **Lamm und Rindfleisch**
- **Wild, speziell Hirsch**
- **Hirschwürste**
- **Speck (Bauernspeck)**



Gesunde Aufstriche



Wanderbegegnung



Prof. Alfred Lohninger

- **Schweinefleisch**
- **Verschiedene Schnäpse (speziell auch der Pielachtaler Dirndlschnaps)**
- **Obst: Ribisel, Zwetschken, Birnen, Äpfel, auch Dörrobst (auch Weiterverarbeitung in der Hotelküche zu Marmelade)**
- **Dirndlsaft**
- **Kräuteressig**

Produkte ausschließlich aus eigenem Steinschaler Gartenbau:

- **Zucchini**
- **Kürbis**
- **Küchenkräuter wie Schnittlauch, Petersilie, Dill, Minzen, Dost … (Eigenversorgung fast 100%)**
- **Blumen zur Hoteldekoration**
- **Minzensaft**
- **Indianernesselsaft**

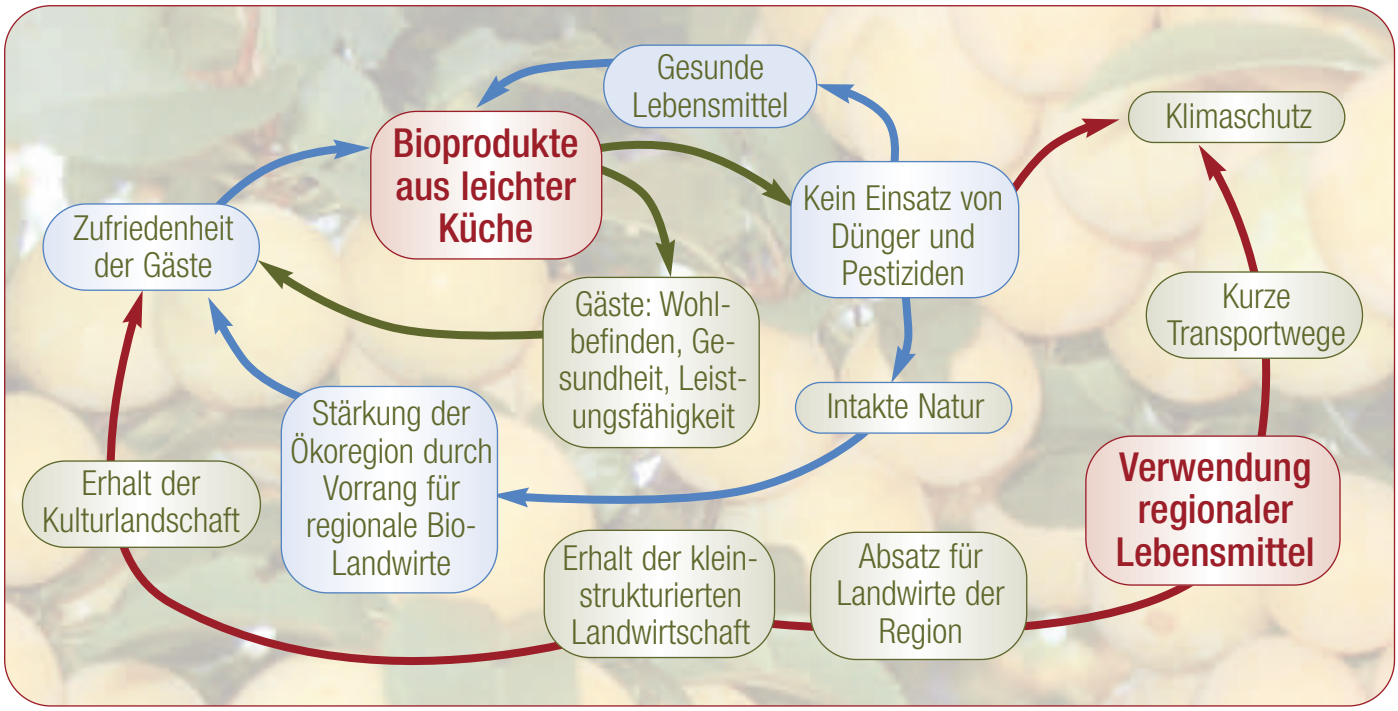
Produkte, die zum Teil aus dem Garten bezogen werden:

- **Tee (Minzen-, Eibisch- und Kräutertees)**
- **Hollersaft**

Grün gedruckte Produkte stammen zu 100 Prozent aus biologischem Anbau.

EINE KÜHLTASCHE FÜR ALLE FÄLLE

Wenn Prof. Lohninger (Institut für medizinische Chemie der Medizinischen Universität Wien) zum Steinschalerhof fährt, befindet sich neben seinen Forschungsunterlagen auch eine Kühltasche. „Ein Besuch am Steinschalerhof ist eine gute Gelegenheit, mich und meine Familie mit gesunden Lebensmitteln zu versorgen“, meint Prof. Lohninger. Besonders häufig kauft er bei Fleischhauer Hubmayer in Kirchberg ein, einem Lieferanten der Steinschaler Hotels. „Hier weiß man, dass das Fleisch aus vernünftiger Tierhaltung stammt“, so Lohninger. Das bedeutet: Keine Antibiotika, keine Stresshormone und hoher Bioanteil. Und außerdem: „Ich mag die Landwirtschaft im Pielachtal. Small is beautiful!”





Gärten und Hotelumgebung

VORTEILE ...

...für Hotelgäste:
Inspiration und Entspannung in der Natur
Lebensmittel aus dem Garten

...für Menschen der Region:
Wahrung von altem Wissen und Dorfpflanzen
Speisung des Grundwassers
Beitrag zur Hochwasserreduktion

...für die Umwelt:
Erhöhung der Artenvielfalt
Verzicht auf Beton und Asphalt erspart Transporte und Abbau

Die Steinschaler Gärten sind ein buntes, einzigartiges Erlebnis. Sie sind die Spielwiese, auf der die Prinzipien der Steinschaler Hotels ausprobiert und gelebt werden: Naherholung und Ent-deckungsreisen in natürlicher Umgebung, Artenvielfalt, biologische Lebensmittel, regionale Dorfpflanzen, intelligente Nutzung lokaler Rohstoffe.
Einige Maßnahmen zur naturnahen Gestaltung der Hotelumgebung:

- Verzicht auf Bodenversiegelung: Der Boden soll trinken und atmen können – auch bei Parkplätzen – indem das Wasser langsam versickern kann, wird das Grundwasser gespeist, ein Beitrag zur Verminderung der Gefahr von Hochwasser wird geleistet.
- Verwendung heimischer Traditionspflanzen
- Trockensteinmauern statt Beton: Sie bilden Nischen, in denen Leben entsteht.
- 11 Teiche mit einer Gesamtfläche von 5.800m2

Der Garten versorgt das Hotel auch mit Lebensmitteln. Dabei gilt natürlich: Alles bio! Gedüngt wird mittels Kompostieren und Mulchen. Auf Pestizide wird verzichtet. So kommt alles gesund und frisch auf den Tisch. Die Eigenversorgung mit Gemüse beträgt etwa 24 Prozent, bei Küchenkräutern und Sommerblumen liegt sie bei 100 Prozent. Die Gartenpflege bot 2004 für drei Mitarbeiterinnen Beschäftigung (davon eine Teilzeit).
Unser Garten bereitet den Gästen ein unvergleichliches Naturerlebnis. 2004 wurden bis einschließlich August 27 Führungen und 8 Wildkräuterkochkurse abgehalten.

DIE ARCHE DER VIELFALT

„So muss sich Noah gefühlt haben, als er die Arche öffnete und das Leben in die Welt hinausströmte!“ Genau das



Bauerngartenblumen



Pionierpflanze – Pflanzenvielfalt



Fenster im Steinschaler Dörfl

dachte ich, als wir unweit des Steinschaler Gartens beisammen standen und darüber diskutierten, wie stark die Fülle an Pflanzen auch in das Gebiet um den Steinschalerhof drängen würde. Wir – das waren: ein paar Ökologen, Leute aus dem Pielachtal, Wolfgang Suske und Georg Schramayr von der Naturschutzabteilung des Landes. Uns war klar: Vielfalt breitet sich aus, selbst unter widrigsten Umständen. Einer fragte: „Was glaubt ihr? Wie viele Arten finden sich genau hier - sagen wir auf einer Fläche von einem Quadratmeter?“ Wir folgten seinem Blick und sahen skeptisch auf den kargen Fleck zu unseren Füßen, wo sich ein paar Halme durch den Schotter gekämpft hatten. Einer meinte: „Da sind vielleicht vier Arten dabei.“ Ein Ökologe war ganz kühn und die Zahl auf 10 bis 15 Arten. Als wir dann auf unseren Knien kriechend nachzählten, fanden wir über 25 verschiedene Arten wie Frauenmantel, Kamille, Spitzwegerich, Schafgarbe, einige Kleearten und sogar Schnittsalat. Die angrenzende Vielfalt des Gartens hatte also sogar dieses unwirtliche Stück Schotter beleben können. Und in der kurzen, ehrfürchtigen Stille musste ich wieder an Noahs Arche denken.

Nachhaltigkeit in Zahlen	
Gesamtfläche der Gartenumgebung	4,5 ha
Anbaufläche und Beete	2.200 m²
Wasserfläche der Teiche	5.800 m²
Geschätzte Eigenversorgung mit Gemüse	24% (bezogen auf Gesamtvolumen)
Geschätzte Eigenversorgung mit Küchenkräutern	97%
Eigenversorgung Blumen/Dekoration im Sommer	100%
Arbeitsplätze im Gartenbereich (August 2004)	2,5





Wohlbefinden durch ökologisches Wohnen

VORTEILE ...

... für Hotelgäste:

Frischluft und Ruhe
Wärmebehaglichkeit ohne kalte Mauern und Böden

... für Menschen der Region:

Einkommen für regionale Forstwirte und Handwerker
Schonung der Wasserressourcen

... für die Umwelt:

Klimaschutz durch erneuerbare Energie und Passivhaustechnologie
Giftfreies Bauen
Transportminimierung durch Nutzung regionaler Rohstoffe

Unsere Hotels sind voll technischer Raffinessen, die ein Klima zum Wohlfühlen schaffen. Nirgends zieht es, nirgends eine kalte Mauer und trotzdem jede Menge frische Luft. Und irgendwo schwebt da auch noch das gute Gefühl im Raum, dass wir all die Lebensqualität nicht auf Kosten der nächsten Generationen genießen ...
Hier ein Auszug unserer Maßnahmen zur Bauökologie:

- Vorrang für regionale Handwerker: Beim Bau des Dörfls erhielten 15 regionale Firmen Aufträge und ein ökologisches Referenzprojekt
- Verwendung der regionalen Baustoffe Holz und Stein
- Verkehrsminimierung: Der Aushub wurde vor Ort für Terrassen, Trockenstein-mauern, Schotterung von Wegen verwendet
- Schonung der Wasserressourcen: Getrennte Wasserkreisläufe für Trink-, Brauch- und Gießwasser sowie für Grau- und Fäkalwasser
- Bau einer Pflanzenkläranlage für das Steinschaler Dörfl
- Holz als CO_2-neutraler Wärmelieferant: Das Steinschaler Dörfl wird beinahe vollständig über eine Hackschnitzelanlage beheizt.
- Keine kalten Wände: Alle unsere Neubauten haben fast Niedrigenergiestandard (U-Werte: ca. 0,09 bis 0,13)
- Gleichmäßige, behagliche Wärme durch Niedrigtemperaturheizung und automatische Heizregelung
- Frischluft durch intelligentes Belüftungssystem, Rükkgewinnung von 95 Prozent der Wärme aus der Abluft
- Regionaler Flair bei Gebäude und Einrichtung
- Verwendung langlebiger und antiker Möbel

NACHHALTIGKEIT UND NEUBAUTEN

Mit der Fertigstellung des Steinschaler Dörfls bei Frankenfels erhöht sich unsere Kapazität von 80 auf 190 Betten. Bedenkt man, dass schon früher an diesem Standort fünf Bauernhäuser standen, die im Laufe der Zeit wieder verschwanden, fügt sich der Neubau des Steinschaler Dörfls in das jahrhundertelange Auf und Ab der Kulturlandschaft. Auffallend ist jedoch das Haus Natur, das am Rande des Dörfls hervorragt. Es schafft Raum für den Wellnessbereich und erspart Energiekosten gegenüber der kleinstrukturierten Bauweise. Die Entscheidung zum verdichteten Bau



Zimmer im Steinschaler Dörfl



Rustikale Vollholzmöbel – SteinschalerDörfl

wurde bewusst getroffen. Insgesamt ist klar: Der Neubau des Steinschaler Dörfls bedeutet einen Eingriff in die Natur. Die Frage, ob wir damit trotzdem einen deutlichen Beitrag zum Umweltschutz leisten, beantworten wir aber ebenfalls mit Ja! Durch Bauökologie, Energieeffizienz, regionale und ökologische Produkte hinterlässt ein Gast der Steinschaler Hotels einen geringeren „ökologischen Fußabdruck", als wenn er anderswo nächtigen würde.

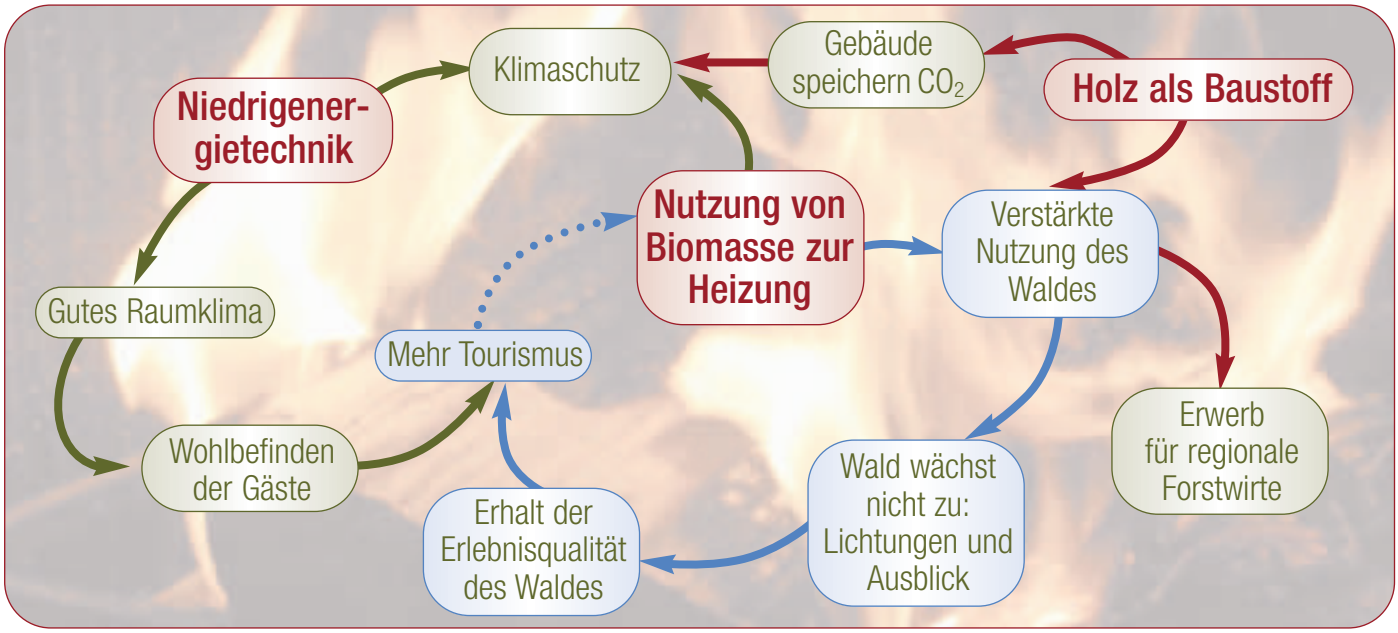
Nachhaltigkeit in Zahlen	
Gesamtfläche, die hauptsächlich mit Ölheizung beheizt wird (Steinschalerhof)	4.050 m²
Gesamtfläche, die ab 2005 hauptsächlich mit Hackschnitzel beheizt wird (Dörfl)	5.000 m²
Gesamtfläche der Sonnenkollektoren	168 m²
Ausgaben für Wärmedämmung bei Neubauten 2003/2004	ca. 325.000 €

DIE PSYCHOLOGIE DER WÄRME

„Komm! Sehen wir uns lieber einmal die Zimmer an!" Ich konnte sehen, dass er vom Rundgang durchs neugebaute Dörfl schon durchfroren war. Ich hatte zu viel erzählt und vergessen, dass diese ersten zarten Frühlingsabende noch immer bitterkalt waren. Als wir eintraten, umfing uns wohlige Wärme.

Wir schlenderten durch die Zimmer und nachdem er einen kalten Heizkörper berührte, fragte er verwundert: „Musst du bei der Kälte nicht einheizen?" Und ich erklärte, dass wir die Heizkörper wirklich nur bei extrem niedrigen Außentemperaturen zuschalten müssen. Ansonsten sind es Böden und Wände, die für angenehme Temperatur sorgen. „Das hat zwei Vorteile", erkläre ich. „Zum einen strahlen die Wände keine Kälte ab, das ist sehr angenehm. Und zum anderen braucht die Niedrigtemperaturheizung viel weniger Energie. Das schont die Umwelt, auch wenn wir ohnehin mit Holz heizen." Nach einigem Erklären bemerkte ich, dass die Begeisterung ein zweites Mal mit mir durchgegangen war.

Trotz sanfter Belüftung, die für optimalen Sauerstoffgehalt sorgt, hatte seine Konzentrationsfähigkeit – oh Wunder – nun doch abgenommen. Und so gingen wir zum kulinarischen Teil der Führung über …





Qualität durch MitarbeiterInnen und Management

VORTEILE ...

... für Hotelgäste:

Unkompliziertes Buchen und Flexibilität vor Ort
Kreative Überraschungen
„Sich einfach zu Hause fühlen“

... für die MitarbeiterInnen:

Arbeitsplätze,
Aus- und Weiterbildung
Vereinbarkeit Beruf und Familie

... für die Umwelt:

Arbeitsplätze vor Ort reduzieren Pendlerverkehr
Öko-Know-how der MitarbeiterInnen

KUNDENSERVICE DURCH GESCHULTE, ZUFRIEDENE MITARBEITERINNEN

Viele Erwartungen sind heute selbstverständlich: Freundlichkeit, Zuverlässigkeit, Sauberkeit und unkompliziertes Buchen gehören zu unseren Basisleistungen. Darüber hinaus wollen wir aber auch vor Ort flexibel auf Kundenwünsche eingehen und unsere Gäste mit kreativen Freizeitangeboten, Dekorationen und Pausensnacks überraschen. Damit dies geschehen kann, sind uns insbesondere zwei Aspekte wichtig: Fortlaufende Schulung unserer MitarbeiterInnen und Zufriedenheit durch Vereinbarkeit von Beruf und Familie. 2003 wurden für Weiterbildungsmaßnahmen 25.922 Euro ausgegeben. Für die nächste Zeit sind folgende Ausbildungsschwerpunkte geplant: Optimale Betreuung der Gäste an der Rezeption, gesundes Kochen, ökologischer Gartenbau, Niedrigenergiebauweise, Marketing, Naturzusammenhänge und Controlling. Die Vereinbarkeit von Beruf und Familie ist entscheidend, da etwa 80 Prozent unserer Arbeitskräfte Frauen sind. Teilzeit ist möglich, viele (bis zu 25%) MitarbeiterInnen nützen diese Gelegenheit. Die Erweiterung um das Steinschaler Dörfl wird mehr Abwechslung ins Arbeitsleben bringen, aber auch mehr Flexibilität fordern. Es wird sich herausstellen, ob dies die Vereinbarkeit von Beruf und Familie unserer MitarbeiterInnen einschränkt. Wir sind aber bemüht, im Dialog mit unseren MitarbeiterInnen gute Lösungen zu finden.

DIE ERWEITERUNG - NEUE HERAUSFORDERUNG FÜR DAS MANAGEMENT

Die Erweiterung des Mitarbeiterstandes im Zuge der Eröffnung des Steinschaler Dörfls stellt auch die interne Kommunikation vor eine Herausforderung. Wir werden unsere Bemühungen entsprechend erhöhen müssen. Für das Management bedeutet die Erweiterung auch, dass Strukturen aufgebaut werden müssen, die die Verantwortung auf mehrere Personen verteilen. Derzeit liegt die Führung noch stark auf die beiden Geschäftsführer Annemarie und Johann Weiß bezogen. Es ist aber schon aus den MitarbeiterInnen eine umsichtige Rezeptionschefin Frau Martina Panzenböck ‚nachgewachsen’. Die Buchhaltung und das Personalwesen führt als Abteilungsleiterin seit Jahren mit großer Genauigkeit Frau Gabi Wagner.



Steinschaler Team Jänner 2005



Angela beim Seminar



Rezeptionsteam Steinschalerhof

	MitarbeiterInnen gesamt	davon Frauen	davon Teilzeit	davon Bauarbeiter[3]	davon beg. Behinderte	davon Lehrlinge	Fortbildungs-ausgaben Gesamt in €
2001	86	56	40	36		6	1.131
2002	104	44	50	58	1	6	2.925
2003	81	38	26	26	1	8	25.922
2004[2]	83	47	11	27	1	9	11.780

[2] Stand: September 04
[3] einige Teilzeit

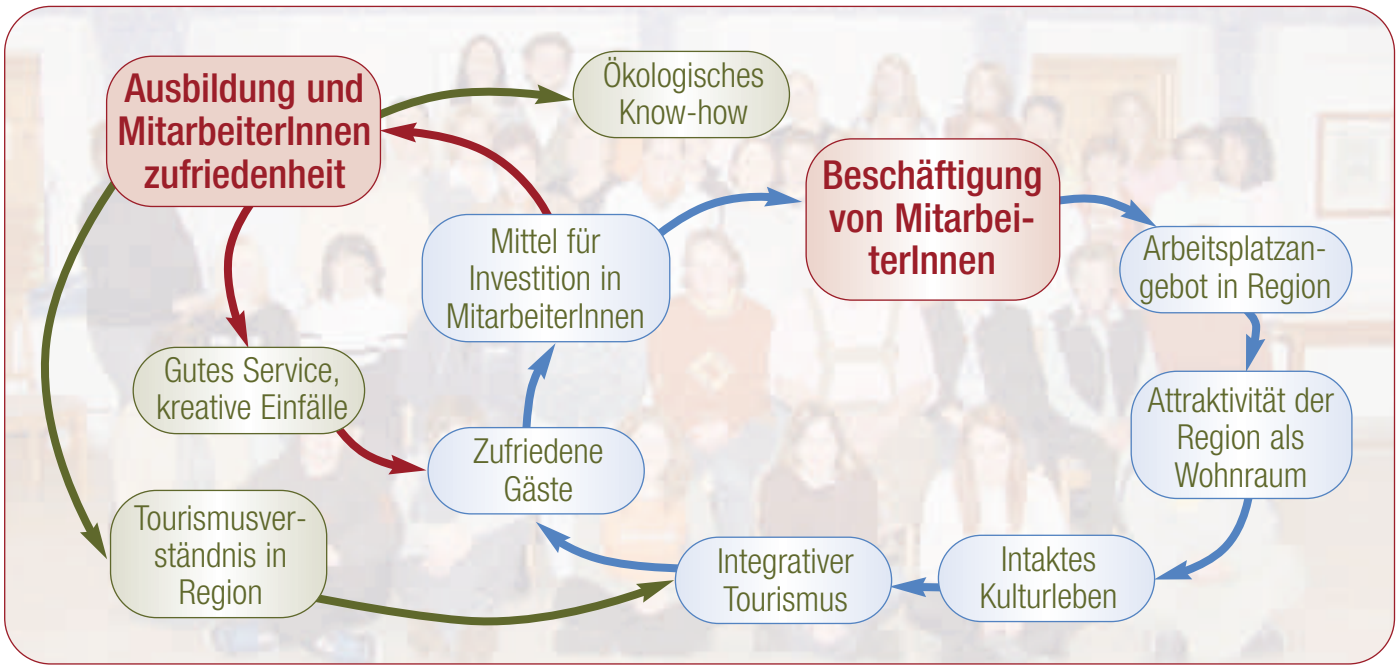
Gastronomie
Baustelle

ATTRAKTIVE GEMEINDEN DURCH ARBEITSPLÄTZE

Die Gemeinden Rabenstein und Kirchberg (beim Steinschalerhof), sowie Frankenfels und Schwarzenbach (beim Dörfl) bilden die unmittelbare Umgebung der Steinschaler Betriebe. 2094 Erwerbstätigen dieser vier Gemeinden müssen zu ihrem Arbeitsplatz auspendeln. Bereits jetzt sind die Steinschalerbetriebe mit 83 MitarbeiterInnen (Stand Sept. 2004, inkl. Teilzeit und Bauarbeiter) die größten Arbeitgeber in den genannten Gemeinden. In Zukunft wird unser Beschäftigungsbeitrag sogar noch größer sein – bis Ende 2006 werden wir auf 96 bis 102 MitarbeiterInnen erhöhen (ohne Baustelle). Auch die Zahl unserer Lehrlinge (derzeit neun) wird vermutlich noch um 3 bis 4 steigen. Mehr Arbeitsplätze im Tal bedeuten mehr Chancen für die Region und weniger Pendler!

DAS ÖKOLOGIEVERSTÄNDNIS UNSERER MITARBEITERINNEN

Ein wichtiger Faktor bei der Einstellung neuer MitarbeiterInnen ist ihr Ökologieverständnis. In vielen Bereichen – Gartenbetreuung, Wäsche- und Gebäudereinigung, Wildkräuterküche, Ausstattung der Räume, Mülltrennung und im Büro-Umweltschutz – hängt das Engagement des Ökohotels von unseren MitarbeiterInnen ab. Die Überprüfung des Öko-Know-hows der MitarbeiterInnen ist Teil der Kontrolle für das Umweltzeichen für Beherbergungs- und Gastronomiebetriebe (vgl. S. 22)





Blick in die Zukunft
Pielachtaler Gesundheitszentrum

KUNDENNUTZEN UND VORTEILE ...

... für Hotelgäste:
Lebensfreude
Vitalität und erhöhte Leistungsfähigkeit

... für Menschen der Region:
Neue Chancen für Gesundheitsanbieter und regionale Lebensmittel
Erhöhte Attraktivität als Wohn- und Tourismusgebiet

... für die Umwelt:
Erhöhte Nachfrage nach biologischen Produkten
Kooperationschancen für Betriebe mit ökologischer Ausrichtung

Nun werfen wir einen Blick in die Zukunft: Im geplanten Gesundheitszentrum des Steinschaler Dörfls sollen Gäste neue Lebensfreude tanken können. Wir folgen der Philosophie, dass Ernährung, Bewegung und Lebenswandel zu einem ganzheitlichen Wohlbefinden führen und wollen Gesundheitsgäste auf dem Weg zur Balance begleiten. Wichtig ist uns, unser Tun wissenschaftlich zu fundieren, weshalb wir bereits jetzt mit Universitätsinstituten zusammenarbeiten.

Der Gesundheitsfokus wird sich harmonisch zu den bisher gesetzten Maßnahmen fügen. Tatsächlich haben wir den Eindruck, dass das geplante Gesundheitszentrum wie ein bisher fehlender Puzzle-Stein unser Bild des Steinschaler-Angebots vervollständigt. Damit werden alle bisherigen positiven Auswirkungen auf Gäste, Region und Natur verstärkt.



Generationentreff beim Wandern



Bewegung hält Jung



Barfußweg

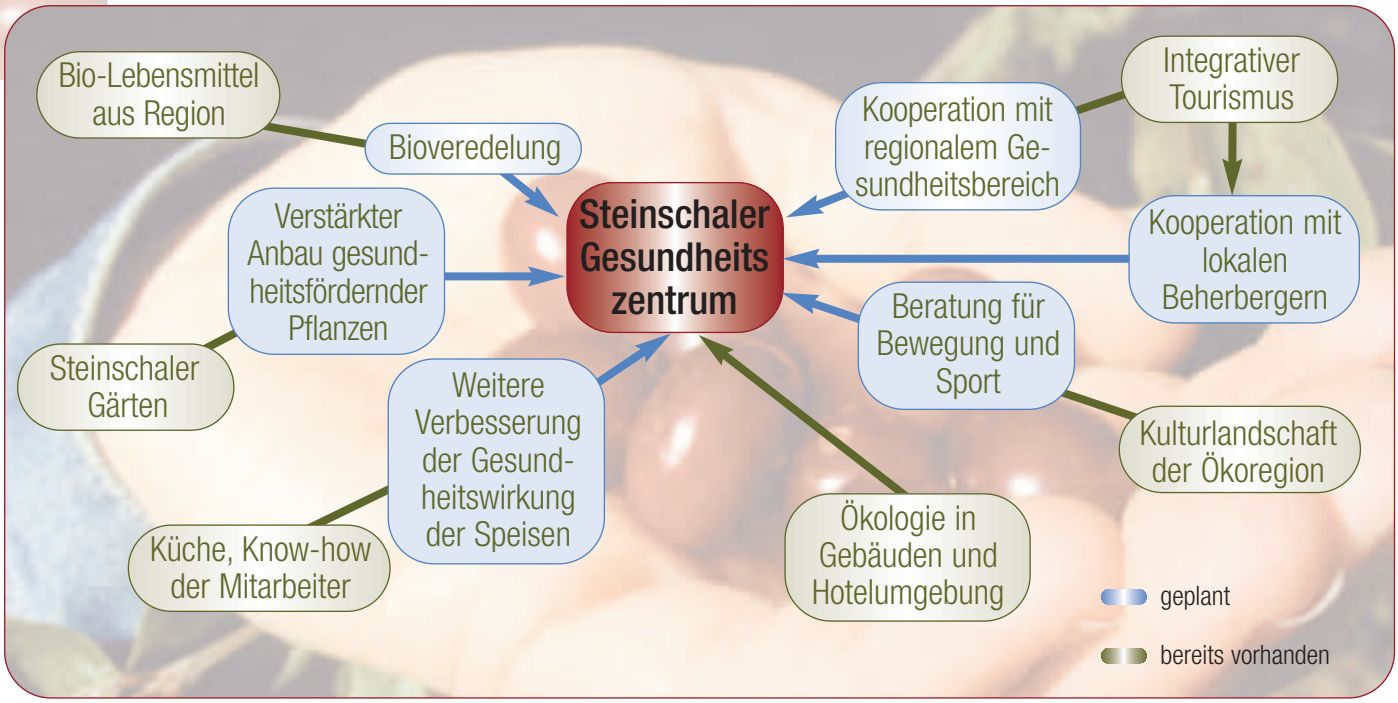
■ Gesundheitsfördernde Lebensmittel: Dirndlsaft, Most und Ribiselprodukte schmecken nicht nur gut, sondern fördern auch die Gesundheit. Tierische Produkte können durch „Bioveredelung" aufgewertet werden – mit auserlesenem Futter für die Tiere können über Eier und Fleisch heilende Wirkung erzielt werden. Das Gesundheitszentrum wird unsere Nachfrage nach regionalen, biologischen Produkten erhöhen!

■ Vitalität durch richtige Ernährung: Mit den richtigen Speisen kann der Stoffwechsel eines 60jährigen wieder auf das Niveau eines 45jährigen gehoben werden. Es geht also um Erneuerung von innen – auch wenn die Falten bleiben, die Vitalität wird nach außen strahlen!

■ Beratung für Sport und Bewegung: Über individuelle Betreuung werden die nächsten Schritte zur persönlichen Fitness ermittelt. Nachbetreuung ermöglicht „nachhaltige" Effekte.

■ Gesundheitskooperationen im Tal: Auch beim Thema Gesundheit halten wir am Leitbild des integrativen Tourismus fest. Das heißt: Das Steinschaler Gesundheitszentrum nützt und verstärkt, was bereits jetzt im Gesundheitsbereich regional angeboten wird. Derzeit suchen wir noch nach solchen „Verbündeten".

■ Offenes Gesundheitszentrum: Das Steinschaler Gesundheitszentrum wird nicht nur für Gäste der Steinschaler Hotels offen sein! Auch Gäste anderer Beherbergungsbetriebe und Menschen aus der Region können das Angebot nutzen. So wird die Attraktivität der Region als Tourismus- und Wohngebiet gestärkt!





Die Steinschaler Standorte und ihr Leistungsspektrum

Naturhotel Steinschalerhof in Rabenstein

Die Profilierung:

Seminare und Klausuren
Familienurlauber im Sommer (Ferienzeit)
Wochenende: Wanderer, Moutainbiker
(wir liegen an der Alpentour),
Eisenbahnnostalgiker (wir nutzen die Mariazellerbahn)

Die Ausstattung:

71 Zimmer davon 12 Zimmer in
Dependance Haus Königswiese
16 Seminar- und Gruppenräume in
unterschiedlichen Größen (von 30 bis 240 m²)

Steinschaler Dörfl in Frankenfels: Das Naturhotel Dörfl

Die Profilierung:

Seminare: das Steinschaler Klausurdörfl
Präsentationen und Incentives

Die Ausstattung:

88 Zimmer (meist Doppelzimmer)
10 Seminarräume (von 28 bis 300m²)

4 Speiseräume und Stüberl
(insgesamt Platz für 320 Personen)
Veranstaltungssaal für 300 Personen
mit Pkw/Einfahrt
im Entstehen: neue Rezeption,
1.000 m² Wellnessbereich

Preise und Auszeichnungen:

Natur im Garten - Betrieb
Österreichisches Umweltzeichen für Tourismusbetriebe,
Grüne Haube 2004,
NÖ Cluster Award 2004: Sieger Beste Kooperationsidee,
Nets Award auf der ITB 2005 Berlin:
Sieger der Kategorie Nachhaltiger Landtourismus,

IMPRESSUM

Naturhotel Steinschaler Dörfl
A - 3213 Frankenfels, Taschlgrabenrotte 2
Tel.: 02722 / 2281 (office in Warth)
Fax. 02722 / 2281 - 799 (office)
weiss@steinschaler.at

Naturhotel Steinschalerhof
A - 3203 Rabenstein, Warth 20
Tel.: 02722 / 2281
Fax. 02722 / 2281 - 799
weiss@steinschaler.at, www.steinschaler.at

Regionalbüro Pielachtal
A - 3204 Kirchberg an der Pielach, Schloßstraße 1
Tel.: 02722/ 7309-25
pielachtal@pgv.at, www.pielachtal.info

Redaktionsteam
DI Johann Weiß
(Steinschalerhof und Steinschaler Dörfl)
DI Petra Scholze-Simmel
(Regionalmanagement Pielachtal)
Mag. Karl Resel
(Wallner & Schauer – Die Nachhaltigkeitsberater)

Texte und Prozessbegleitung
Mag. Karl Resel
Wallner & Schauer – Die Nachhaltigkeitsberater
A - 1070 Wien, Neubaugasse 25/2/3
Tel.: 01 / 403 56 11
www.nachhaltigberaten.at

Grafische Gestaltung
baba grafik & design
A - 1020 Wien, Heinestraße 2/13
Tel.: 01 / 218 63 33
www.baba.at

Lektorat
Christa Wochner, Kirchberg an der Pielach

Fotos
Johann Weiß, Archiv Tourismusverband Pielachtal und Mostviertel Tourismus GmbH, G. Böck, www.weingartner.at

Fertigstellung des Berichts
15. 2. 2005

Herausgeber
Mostviertel Tourismus in Kooperation mit dem Tourismusverband Pielachtal. MIt Unterstützung der Tourismusabteilung des Landes Niederösterreich. Aus Mitteln des Europäischen Fonds für Regionale Entwicklung und aus Mitteln des NÖ Fremdenverkehrsförderungsfonds finanziert.



Entspannte Anreise – Erlebnisfahrt ins Dirndltal

Nutzen Sie die Mariazellerbahn!

Mariazellerbahn – Die Wanderbahn
Bahnnostalgie auf schmaler Spur
Wochenendpakete mit der Mariazellerbahn,
auf Wunsch auch mit Bahnanreise:
Informationen unter: **www.steinschaler.at**
Telefon: 0043 (0) 2722 2281

www.mariazellerbahn.at