



Wildes, mildes Land

Ein typisches Stück Mostviertel. Bereits vor tausenden Jahren hat sich die Pielach ihren Weg vom wilden Ötschergebiet, ins milde, fruchtbare Land gebahnt und Landschaften wie aus dem Bilderbuch geformt. Symbol für den natürlichen Reichtum des Tales sind, neben den klassischen Obstsorten, die Dirndln.

Diese roten Früchte des Dirndlstrauchs (Gelber Hartriegel - *Cornus mas*) sind auch als Kornelkirschen bekannt. Die Vorstellung einer nachhaltigen Region.

Seit Generationen pflegen die Pielachtaler diese langsamwüchsigen Sträucher, die sonnige Standorte lieben und an den Südhängen des Tals üppig gedeihen. Sie sind die ersten Frühlingsboten und blühen je nach Witterung oft bereits im Februar in leuchtendem Gelb. Wenn man aufmerksam durchs Tal geht, sieht man oft sehr alte „Dirndlbäume“. Sie sind das Heiligtum der Region. Sie stiften Identität und Brot. Neben Edelbränden entstehen so Marmeladen, Gelees, Dirndlssaft oder pikant eingelegt auch „falsche Oliven“. Eine Frucht bewegt eine Region? Natürlich. Und wie sie bewegt.

Fruchtbringender Erfolg

Zwar gab es im Anno 2000 noch einige Altbestände an Ötscherbären, jedoch war einerseits der Ötscher ein wenig weit weg, andererseits konnten sich die Talgemeinden nicht sicher sein, ob den der Bär ewig da sein würde, stattdessen besannen sich die geiften Pielachtaler ihrer Frucht als Marke zum Erfolg. Vor 10 Jahren wurde die Region aus der Taufe gehoben.

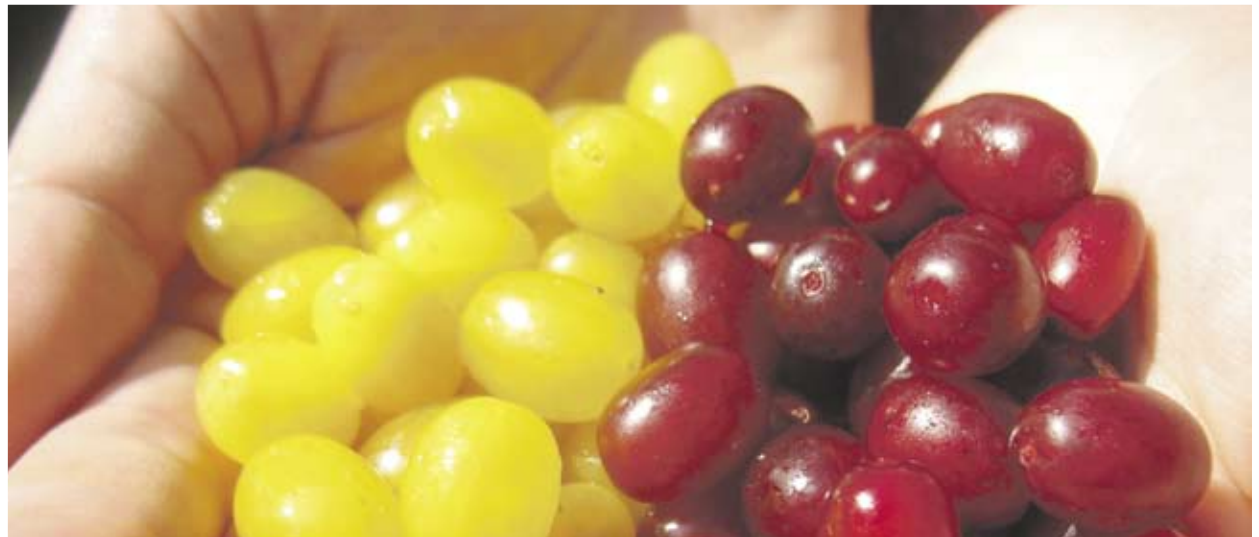
Nachhaltigkeit als Anspruch

Das Mostviertel, nicht nur typisch, auch erdig, verbunden mit der Heimat. Regionsdenken im positiven Sinn. Die

Entwicklung spiegelt sich in den Nachhaltigkeitsberichten - übrigens Einzigartig in Europa - der Region wider. „Das Dirndltal hat in den vergangenen Jahren gezeigt, was in ihm steckt und darf heute sehr stolz auf die erzielten Erfolge sein“, so begeistert erleben die Dirndltaler ihren Landeshauptmann Erwin Pröll. Der eingeschlagene Weg - ein verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen, die enge Vernetzung mit der regionalen Landwirtschaft und weiteren Partnern in der Region, energieeffiziente Maßnahmen, Verantwortungsbewusstsein für die Menschen in der Region - zeigt sich seit Anbeginn von



Österreichs
innovativste
Regionen



Erfolg gekrönt. Natürlich, so weiß ein Biobauer zu erzählen, war es am Anfang hart. Die mehrjährige Umstellungszeit, die Ungewissheit ob der Erfolg wohl kommt. Nicht zu vergessen auch, die Seitenhiebe manch anderer - konventioneller - Bauern aus der Region. Doch heute, der Blick ist fest, sehe er voller Stolz auf das erreichte zurück. Er war Biobauer-Pionier und ist nun nicht mehr der Einzige. Im Jahr 2010 weist das Pielachtal 13 % Biobauern aus. Die Biobauern sehen sich als Teil der Ökoregion, sie unterstützen die heimische Wirtschaft und sind ein wesentlicher Quell zur Weiterentwicklung des Tales.

Auch Bevölkerung profitiert: Mehr Jobs, höhere Zufriedenheit

Die Gründung der Region, der Anspruch alle Interessen nur im Einklang mit den Säulen der Nachhaltigkeit - Ökologie, Ökonomie, Soziales - umzusetzen, macht sich für alle bezahlt. So geben 95 % der Bürger an, mit ihrer Lebensqualität im Pielachtal sehr zufrieden zu sein. Der Tourismus wächst Jahr für Jahr um stabile 17

% und in den letzten zehn Jahren konnte die Zahl der vorhandenen Arbeitsplätze um 48 % gesteigert werden. Die Wertschöpfung bleibt fast zur Gänze in der Region und findet sich als Innovationskapital doppelt wider. Doch das Pielachtal will

mehr. Nachhaltigkeit kennt eben keinen Stillstand. Das Tal macht sich auf den Weg die nachhaltigste Region in Österreich zu werden. Die bisher eingefahrenen Erfolge sollten andere Ökoregionen dazu verleiten sich warme Mäntel anzuziehen.

Wildfrucht schafft Identität - Die Dirndl als Marke

Das Pielachtal ist traditionell ein Teil des Mostviertels. Der Most hat hier immer eine wichtige Rolle gespielt und auch mit der touristischen Mostviertel-Marke des milden und wilden Landes kann man sich gut identifizieren. Und doch wussten die Pielachtaler schon immer, dass sie etwas „Eigenes“ brauchen. Auf der Suche nach einer touristischen Submarke wurde man beim Dirndlstrauch fündig. Sympathiewerte, Symbolkraft und „Zuneigung“ der Bevölkerung – alles passte. Die Dirndlsträucher, in botanischen Fachbüchern „Gelber Hartriegel“ genannt, gedeihen nicht nur im Pielachtal. Doch hier werden sie seit Jahrhunderten in nachhaltiger Weise gepflegt und veredelt.

Sei es in Hecken, an Waldrändern oder inmitten von Weiden, im Frühling vor dem Laubaustritt leuchten die gelben Dirndlblüten von den Südhängen des Tales. Während die Herstellung von Dirndlsaft und Dirndlmarmelade aus den kleinen roten Früchten im ausgehenden 20. Jahrhundert aufgrund des hohen Arbeitsaufwandes etwas aus der Mode gekommen ist, so ist die Kunst des „Dirndlschnaps-Brennens“ nie ganz in Vergessenheit geraten. 1996 wurde der „Original Pielachtaler Dirndlbrand“ auf Initiative der Edelbrandgemeinschaft Pielachtal sogar zur österreichweit geschützten Marke gemacht.

Das Dirndltal.



Kardinal König und das Pielachtal

Wer je in den Fußstapfen des berühmten Kardinal König im Dirndltal gewandelt ist, der vermag es zu ahnen. Der Gottesmann erreichte sein biblisches Alter sicherlich auch deshalb, weil er die Schätze dieser Region seit seiner Geburt zu genießen wusste.

Geboren und aufgewachsen im schönen Pielachtal, führte ihn sein täglicher Schulweg immer wieder in Versuchung. Hätte er ihr nicht widerstanden, wer weiß was aus ihm geworden wäre.

Ganz ehrlich, wer bitte kann denn schon auf Dauer einer ausgezeichneten Genussregion standhaft Paroli bieten? Einer Region, die als eine der 10 schönsten in Europa gilt. Ausgezeichnet mit der goldenen G-Nuss und dem Eden Award.



Wissen über die Besonderheiten der Region als Projekt

Dirndl, Kulturlandschaft und Nachhaltigkeit. Rund um diese zentralen Themen soll allen Talbewohnern Zugang zu regionalen Natur- und Nachhaltigkeitsthemen gegeben werden. Das Leader-Projekt „Dirndltaler Wissensbasis“, initiiert vom Verein Daheim an der Mariazellerbahn und der Regionalplanungsgemeinschaft Pielachtal, hat den Zweck regionales Wissen in dieser Datenbank zu sammeln.

Im Projekt entstehen wichtige Themen-Wikis wie das Dirndlwiki und das Nachhaltigkeits-Wiki.



Pielachtaler Leitbetrieb erhält Staatspreis

Am 19. November 2009 überreichte der Generalsekretär der World Tourism Organization (UNWTO), die Tourismus-Staatspreise 2009. Über den ersten Platz in der Kategorie „Hotelbetriebe vier und fünf Sterne“ freuen sich Annemarie und Hans Weiß von den Steinschaler Naturhotels im Pielachtal.

Dieser Staatspreis für Tourismus, der alle zwei Jahre verliehen wird, stand 2009 unter dem Thema „Energieeffizienz in der Hotellerie und Gastronomie“. Die Steinschaler Naturhotels, erstplatziert in der Kategorie „Hotelbetriebe vier und fünf Sterne“, beein-

Anerkennung zugleich. Sie engagieren sich seit vielen Jahren konsequent für Nachhaltigkeit in der gesamten Region.

Der Steinschalerhof und das Steinschaler Dörfli, in Rabenstein im Pielachtal an der Mariazellerbahn gelegen, versorgen ihre

Gäste - ganz dem Leitbild des Tales entsprechend - aus eigenen Gärten, wo Gemüse, Salate und über 190 Kräuter- und Wildkräuterarten gedeihen. Sie spielen die Hauptrolle in der Steinschaler Küche, die mit der Grünen Haube ausgezeichnet ist.

Im neu gebauten Steinschaler Dörfli, einem



druckten die Jury mit einer umfassenden Nachhaltigkeitsstrategie, die durch den Einsatz regenerativer Energien, eine Energiebuchhaltung und das regionale Engagement im Pielachtal unterstützt wird. Für die Familie Weiß ist der Staatspreis Auszeichnung und

Ensemble aus revitalisiertem Bergbauernhof und neuem Naturhotel, freuen sich Urlauber und Seminarteilnehmer gleichermaßen über die gelungene Kombination aus Komfort und Nachhaltigkeit



Die EU kürt das Pielachtal als Österreichs Vorzeigedestination für Nachhaltigkeit

Der EDEN Award zeichnet jene aufstrebenden ländlichen Destinationen aus, die in der Tourismusentwicklung besonders sensibel mit ihren Naturressourcen und ihrem kulturellen Erbe umgehen und deshalb europaweit Beispielcharakter haben. Großen Anteil an der Preisverleihung trägt die Bevölkerung des Tales. Sie ließ Nachhaltigkeit zur Wirklichkeit werden.

24 Regionen aus dem gesamten Bundesgebiet bewarben sich allein aus Österreich um die im gesamten EU- Raum begehrte Trophäe. Berühmte Teilnehmer wie der Nationalpark Hohe Tauern schienen jede Konkurrenz in den Boden zu stampfen zu wollen. Doch es wäre nicht das Pielachtal und seine Einwohner, wenn sie klein beigegeben hätten. Es galt die einzigartigen Vorteile des - im Vergleich zu anderen Bewerbern - kleinen Tales zu finden.

Letztlich konnte die prominente Jury mit der Kombination aus Kultur, Natur, Lebensart und Genuss-Spezialitäten zu innovativen touristischen Angeboten überzeugt werden. Mit der Auszeichnung befindet sich das Dirndltal in einer Reihe mit den schönsten Regionen Europas. Nur neun andere Regionen in Europa konnten sich mit dem Tal messen. In Österreich sind es gar nur zwei andere, die die Trophäe für sich in Anspruch nehmen dürfen. Das steirische Vulkan-

anland und der Biosphärenpark in Vorarlberg dürfen sich - gemeinsam mit dem Dirndltal - „Destinations of Excellence“ nennen.



Bitte merken Sie sich diesen Termin vor!

Mai 2010
Beginn 19:00 Uhr
Naturhotel Steinschalerhof

Referent
MPS DI Michael Paula
Leiter der Abteilung für Energie- und Umwelttechnologien
Bundesministerium für Verkehr, Innovation und Technologie
Thema
Welche Technologien braucht unsere Energiezukunft?

So finden Sie zu uns:



Alles um uns verändert sich. Und das immer schneller. Da ist es wichtig, dass man nicht nur nachhaltig plant, sondern auch so handelt. Damit, was immer schon gut war, auch in Zukunft seinen Platz hat. Nur eine Bank ist meine Bank. www.rbsp.at



Steinschaler Nachhaltige Kamingespräche

Einladung



Als weiterer Eckpfeiler zur nachhaltigen Entwicklung der Region gedacht, entpuppt sich eine neue Veranstaltungsserie im Pielachtal als echtes Highlight

Nachhaltige Kamingespräche



Unser Wohlstand beruht stark auf hohem Ressourcenverbrauch: Derzeit beträgt der Anteil fossiler Energieträger 80% weltweit. Wenn andere Regionen in der Welt unserem Lebensstil nachfolgen und die Weltbevölkerung weiter steigt, werden die Rohstoffe für die Energieversorgung nicht ausreichen. Eine neue industrielle Revolution ist notwendig! So der wuchtige Untertitel im ersten Impulsvortrag von DI Josef Plank. Der Geschäftsführer der RENERGIE Raiffeisen Managementgesellschaft für erneuerbare Energien GmbH mit dem Aufgabenbereich Strategien im Bereich Windenergie, Biomasse und Wasserkraft zu implementieren, konnte knapp 100 interessierten Teilnehmern die Wichtigkeit nachhaltiger Energieentwicklung näher bringen. Die von der Die ARGE Dirndltaler Wissensbasis initiierten Kamingespräche sollen nach den fulminanten Erfolgen der beiden ersten Vortragstermine eine kontinuierliche Einrichtung im Pielachtal bleiben.





Waitsgrom [hd. Waitzgraben] [syn. Steinschaler Dörf] 1449 [Ursprg. Nachhaltigkeit] Pielachtal



Der alten Tradition der „Vulgonamen entsprechend findet sich der Name Waitsgrom oder „schön gesprochen“ Waitzgraben, seit dem 15. Jahrhundert in den Chroniken des Pielachtales wieder. Heute steht „Waitsgrom“ für das vielleicht nachhaltigste Hoteldorf in Österreich. Das Steinschaler Dörf - der zentrale Ort für alles, was auf der Nachhaltigkeitsklaviatur zu spielen ist. Begrenzte Oktaven sind den Virtuosen unbekannt.



Wichart oder Vojslaw - deutsch oder slawisch - mochte er heißen haben, der Urahn, nach dem das Haus seinen Namen hat. Wie so manches aus früher Zeit, lässt sich das heute nicht mehr so eindeutig sagen. Jedenfalls erinnert der 1449 erstmals erwähnte Hausname an einen jener mittelalterlichen Bewohner, dessen Bedeutung in der damaligen Zeit so groß war, dass der Hof nach ihm benannt wurde. Daraus entstand im Laufe der Zeit die Bezeichnung Weichartsgraben. Soviel zur Geschichte.

Die Wandlung: vom Hof zum Hoteldorf

Als die Familie Weiß in den 90-ern den Hof übernahm und damit einhergehend seine Pläne verdeutlichte, meinten noch einige, „die spinnen“ - nein, nicht die Römer. Ein Hoteldorf in dieser Größenordnung war den Bewohnern des Pielachtales doch ein wenig zu weit hergeholt. Doch gegen die Ideen der nunmehrigen Besitzer - wenn schon Hoteldorf, dann aber bitte nachhaltig - war kein Kraut gewachsen. Nolens volens thront heute hoch über dem anmutigen Tal der Pielach ein wildromantisches Urlaubsdorf, das



allen Geschmäckern gerecht wird. Gerade jene, die neben der unglaublichen Ruhe der Natur auch die nicht im internationalen Standardprogramm enthaltenen Genussvariationen suchen, finden im Dorf die Erfüllung all ihrer Sehnsüchte.

Essen, trinken im Einklang mit der Region

Inmitten von 86 Hektar gesundem Wald und saftigen Bergwiesen, eingebettet in einem Seitental des Pielachtales auf 730 m Seehöhe gelegen, ist die Destination weniger als 100 km vom Stephansdom entfernt. Doch nicht nur der Natur wegen gilt das reizvolle Dorf vielen als der Urlaubs- und Seminarort schlechthin. Die Kombination von lieblicher Gegend, vermengt mit allen Zutaten der Nachhaltigkeit, lässt die Menschen hier zur Ruhe kommen. Natürlich wird hier Bio aufgetischt. Selbstverständlich kommt vieles aus der Region. Die Kräuter? Klar, bio und aus dem eigenen Garten. Und über allem steht die geheim-



nisvolle Dirndlfrucht. Egal ob als Marmelade, Schnaps oder Dirndlsoft, Dirndl Royal (schon verkostet?!) oder einfach nur als Strauch zum Ansehen. Sie steht für das Tal und auch für das Dörf

Bedeutung von damals

ist heute Mittelpunkt der Nachhaltigkeit

Der Anspruch der Hausherrin und des Hausherrn ist klar, nicht umsonst wurde man mit dem Umweltzeichen belohnt. Zahlreiche andere Staatspreise und Auszeichnungen belegen die konsequente Hinwendung zur Nachhaltigkeit. Der Leitsatz der Hoteliers „in der Region, aus der

Region, mit der Region“ wird so zum unvergleichlichen Erlebnis für die Gäste aus der ganzen Welt.



Die Hoteliersfamilie, mittlerweile zum Aushängeschild der gesamten Region geworden, gehört jedoch nicht der Gattung der „Zurücklehn“ an.

Die Steinschaler Nachhaltigkeitsgespräche, mit allerlei Prominenz - zum Thema - verstehen, locken immer mehr Menschen ins Dörf. Nachhaltigkeit, nicht eben als Schlagwort, sondern gelebt.

Ausführliche Informationen über das Steinschaler Dörf sind im Internet unter www.steinschaler.at abrufbar.

Die Leitbetriebe des nachhaltigen Pielachtales

Das Steinschaler Dörf und der Steinschalerhof zählen zu den Leitbetrieben in der Region. Doch die Einzigen sind sie nicht. Die hohe Dichte der Biobauern und deren Erfolgsstrategien, eine Tischlerei, die ihren Strom aus hauseigener Photovoltaik und Windkraft bezieht, und seit Jahren auf Elektromobilität schwört sowie Österreichs größter Champignons-Züchter zählen zu den weiteren Vorzeigeunternehmen der Region. Neben diesen Beispielen finden sich noch unzählige weitere, die sich dem Gedanken der Nachhaltigkeit mit Erfolg widmen. 7 Gemeinden und deren Bewohner vereinigen sich zur Region Pielachtal. Wärme aus Biomasse ist selbstverständlich, dezentrale Energieversorgungseinheiten gelten als Gebot der Stunde.

++ Mehr dazu in den Folgeausgaben ++