



Alles Birne!

Touristische Entwicklung des Mostviertels

Mag. Andreas Purt, GF Mostviertel Tourismus





Ganz Niederösterreich ist Genuss.





**Ganz Niederösterreich ist Genuss.
Das Mostviertel ist ganz besonderer Genuss.**





**Eine blühende
Region. Mild und
wild.**







Region Mostviertel

113 Gemeinden

975.000 Nächtigungen bei

12.000 Gästebetten

390.000 Einwohner

Landeshauptstadt St. Pölten

6 Tourismusverbände

4 Leader + Regionen





Organigramm Tourismusregion Mostviertel 1997

TR Mostviertel

950.000 Nächtigungen

7,5 Mio Budget

(durch Sonderprojekte so hoch)

1 GF + 1 Ganztageskraft

2 Halbtageskräften

jedoch Bürogemeinschaft mit Ötscherland

111 Gemeinden

TV Ötscherland	TV Mostarrichi	TV Traisen-Gölsen	NÖZ	Pielachtal	Melker Alpenvorland
420.000 Nä	160.000	200.000	110.000	40.000	30.000
2,2 Mio Budget	2,0	1,0	0,9	0,8	0,8
Bürogemeinschaft mit d. Region 1 Sachbearbeiter	1 GF + ½ Tageskraft	keine GF, alles ehrenamtlich	GF ist Kulturstadtrat in St. Pölten Infobüro in St. Pölten erledigt Arbeiten	geschäftsführenden Obmann, Aushilfstätigkeiten	keine GF, alles ehrenamtlich
17 Gemeinden	36 Gemeinden	13 Gemeinden	23 Gemeinden	8 Gemeinden	14 Gemeinden

NÖ-Eisenstraße

Leader-Gruppe

9,0 Mio durch

Sonderprojekte

1 GF + 1 GT



Bewertung der Organisationseinheiten 1996

- Führung durch ehrenamtliche Funktionäre
- Wenn Geschäftsführer, dann 60 – 80 % Personal- und Verwaltungsaufwand
- Doppelgleisigkeiten auf allen Ebenen
- Geringe Einbindung der Betriebe und Leistungsträger
- Keine Durchgriffsmöglichkeiten für Landesorganisation auf untere Ebenen
- Vielzahl an Organisationen ohne klare Aufgabenteilung

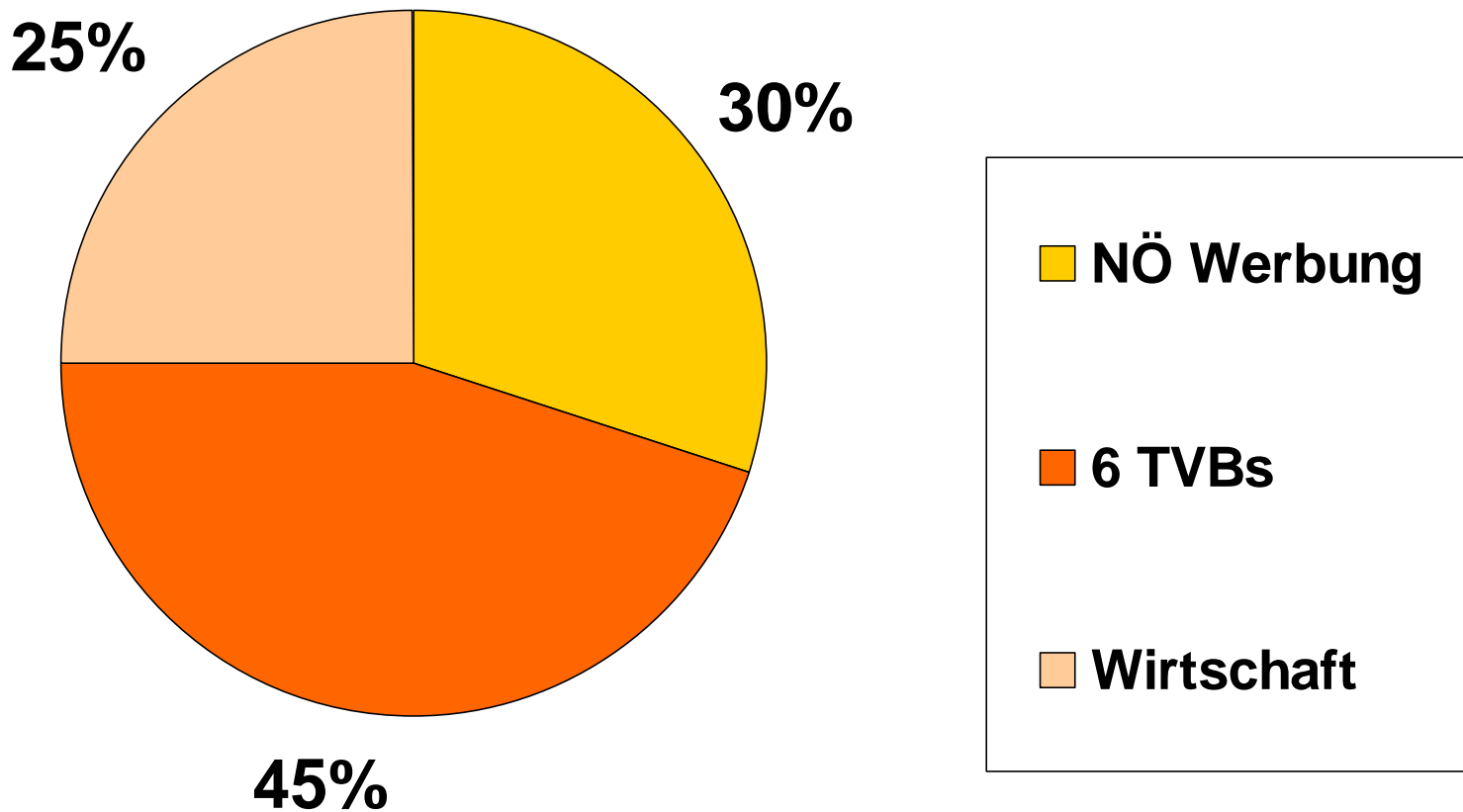


Konsequenzen für Tourismusorganisationen

- Professionalisierung der Organisationen
- Konzentration der Mittel und Personalressourcen
- Klares Beteiligungsmodell in allen Regionen unter Einbindung der Wirtschaft und des Landes
- Bestmögliche Synergienutzung auf allen Ebenen
- Bessere Abstimmung zwischen Förderung/Entwicklung und Marketing
- 23 Tourismusverbände und 7 Regionen wurden zu 6 Tourismusdestinationen
- Zusammenlegung Tourismusverband und Leader



Beteiligungsverhältnisse Mostviertel Tourismus GmbH





N

Tourismusstrategie Niederösterreich

2020

Lebenskultur pur!

Niederösterreich ist das Land des
Genießens und der Lebenskultur

Ziele 2020

Steigerung der
Nächtigungen

DERZEIT: 6,5 MIO

+ 700.000 NÄCHTIGUNGEN

Erhöhung der Wertschöpfung
im Ausflugs-tourismus

DERZEIT: 980 MIO

+ 100 MIO EURO

Weitere Erhöhung der Zahl
an Qualitätspartnern

DERZEIT: 1.500

+ 200 QUALITÄTSPARTNER

Wir haben! - Kompetenzfelder



Die Menschen suchen! - Stossrichtungen

BESTÄNDIGKEIT
ECHTHEIT

INNEHALTEN
DURCHATMEN

GLÜCKSERLEBNIS
SINN

Mostviertel

Lebenskultur pur!



MILD & WILD

**MOST
MOSTVIERTEL-
KULINARIUM**



**WOHLFÜHLEN
FÜR KÖRPER,
GEIST & SEELE**

**KULTUR &
SCHAUPLÄTZE
ST. PÖLTEN**



Wir versprechen

**GENUSS- &
ENTDECKUNGS-
FREUDE**

**SINN &
SPIRITUALITÄT**

**BEWEGUNG &
SPORT**

**KINDER &
FAMILIEN**



Vision 2020

Lebens- und Naturraum Mostviertel = mild & wild

einzigartiger, schöner und intensiver
Natur-, Genuss- und Bewegungsraum
zwischen Donau und Alpen

Lebens- und Urlaubsphilosophie Mostviertel = Sinn & Genuss

Regionalität und Vielfalt

Nachhaltigkeit

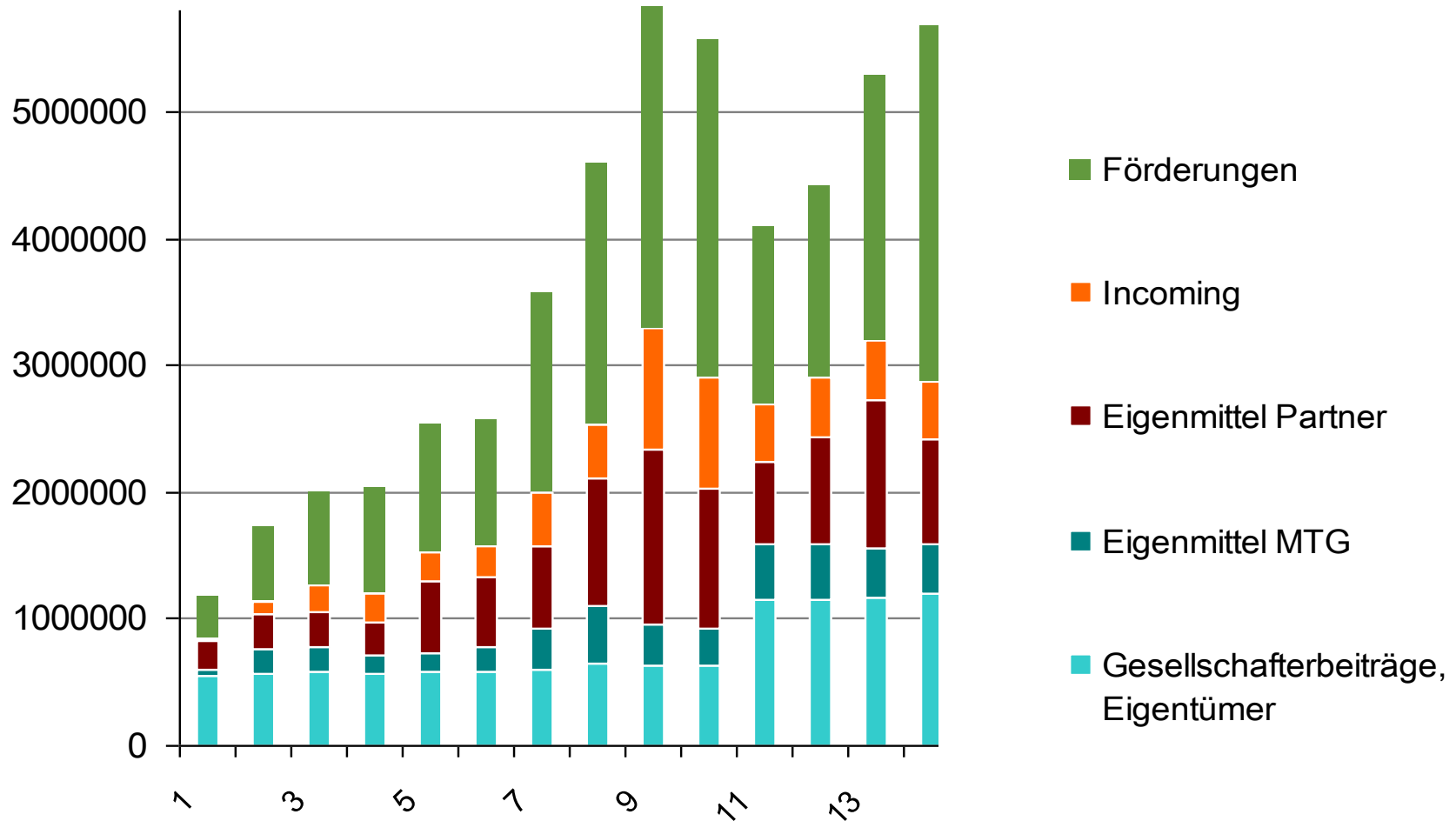
Spiritualität

Gesundheit und Selbstentwicklung

**„G´ sundheit -
Sollst leben“**

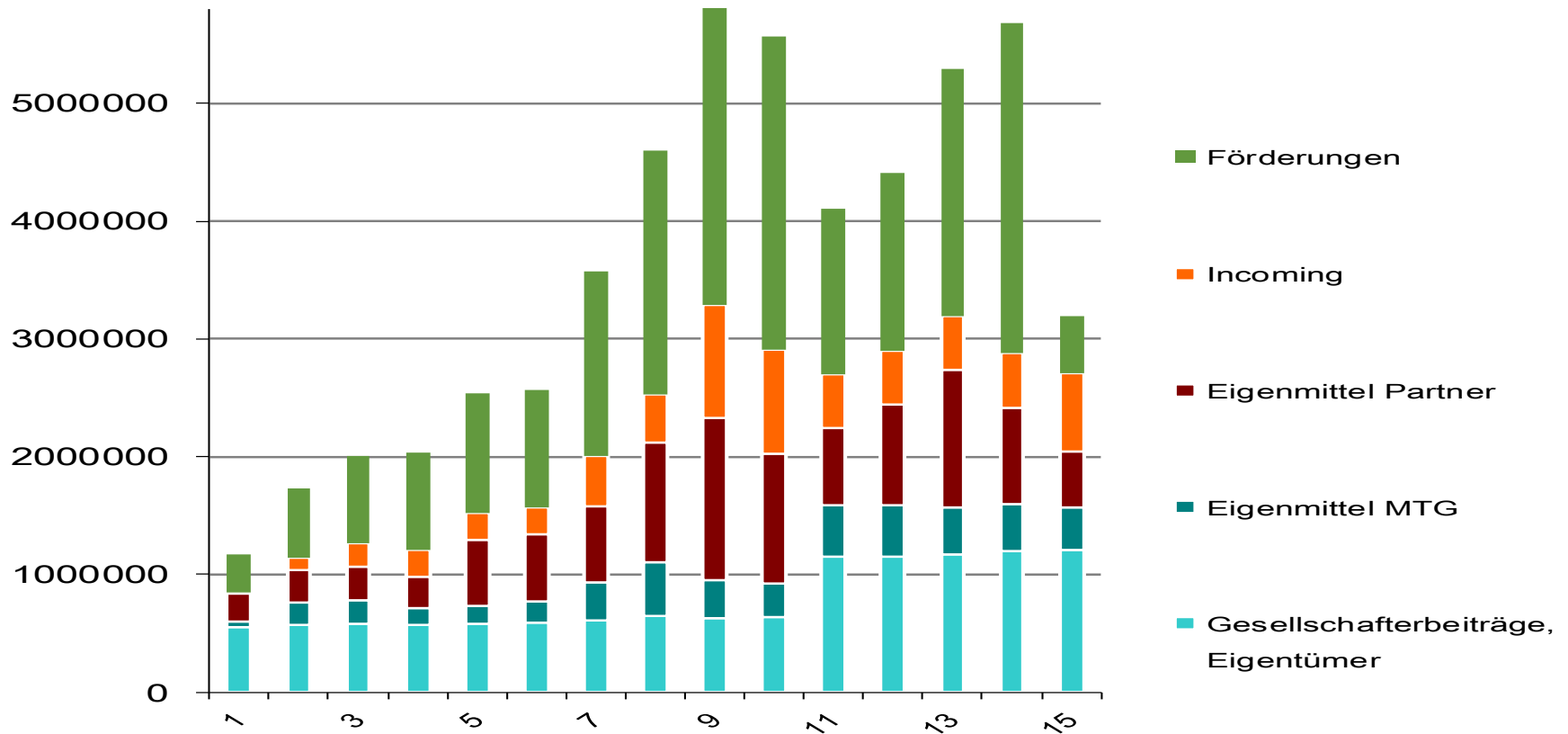


Budgets und Fördermittel 2001 bis 2014





Budgets und Fördermittel 2001 - 2015





Leader-Mittel für das Mostviertel

2003 – 2007 3,0 Mio Euro

2008 – 2014 8,6 Mio

2015 – 2020 2,6 – 3 Mio (geschätzt)

Umsetzungsbeispiele





Viele Initiativen

Traisental-Donauland
Wein & Rad



Dunkelsteinerwald
Wildrosen & Hagebutten



St. Pölten
Mitten in Europa

Traisentalradweg
Der Genuss-, Familien- & Pilgerradweg



Elsbeere-Wienerwald
Edle Elsbeeren



Pielachtal
Das Tal der Dirndl'n



Via Sacra
Österreichs ältester Pilgerweg

Moststraße
Birnen & Moste



Melker Alpenvorland
Spiel der Sinne



Panoramahöhenweg
Genuss auf höchster Ebene



Naturpark Ötscher-Tormäuer
Wilde Ruhe

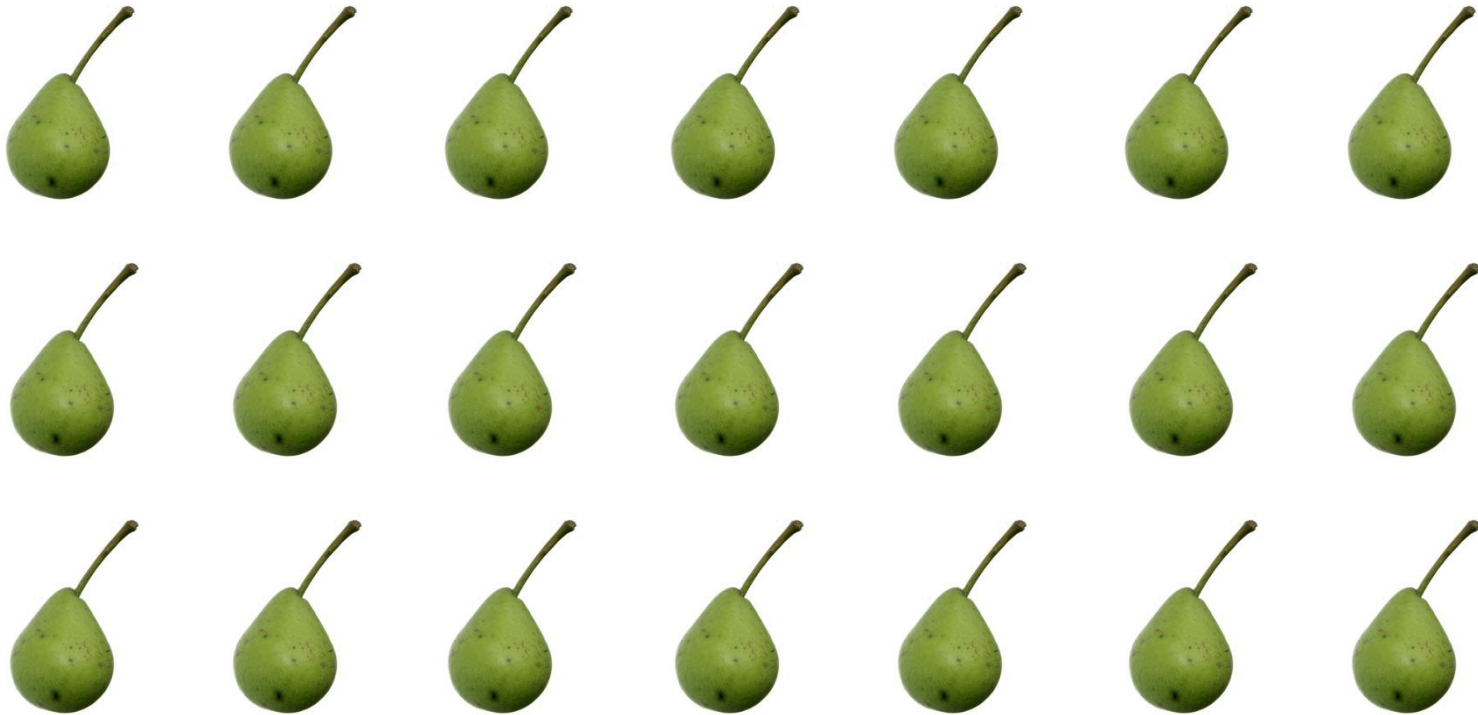


Kulturpark Eisenstraße
5 Elemente



Traisen-Gölsental
Wasser, Wald & Wild







Betzelsbirne



Dorschbirne



Gelbmostler



Graue Pelzbirne



Grüne Bratbirne



Grüne Pichlbirne



Grüne Winawitz



Königshofer



Landlbirne



Landkugel



Luxemburger



Rosenhofbirne



Rote Carisi



Rote Pichlbirne



Rote Winawitz



Rote Kochbirne



Schweizer
Wasserbirne



Speckbirne



Stiegelbirne



Tollbirne



Knollbirne



Betzelsbirne



Dorschbirne



Gelbmostler



Graue Pelzbirne



Grüne Bratbirne



Grüne Pichlbirne



Grüne Winawitz



Königshoter



Landlbirne



Landkugel



Luxemburger



Rosenhofbirne



Rote Carisi



Rote Pichlbirne



Rote Winawitz



Rote Kochbirne



Schweizer
Wasserbirne



Speckbirne



Stiegelbirne



Tollbirne



Knollbirne



„Diese Häuser hat der Most gebaut.“

„Wo sich die Birne wohlfühlt,
lebt auch der Mensch sehr gerne.“



„G´sundheit!“
„Sollst leben!“





„G´undheit!“
„Sollst leben!“

„Wir sind Moststraße,
wir sind Mostviertel!“





Alles Birne!

Durchdringung





Most-STRASSE



Mostvierel Ybbstalweg



1

Steyr
Biberbach

36km
6,5km

Amstetten
Neuhofen



1



14

16km
7km



14

Waidhofen/Y.
Kematen

12km
2,5km



Mostbaron-Radtour



Prima Pira-Radtour



Moststraßen-Radtour

Most-BIRNEN





Kreisverkehr-BIRNEN

Most-EVENTS
Mostfrühling
Mostherbst



Most-GASTGEBER





GAFRINGWIRT

WIRTSCHAUS LANDHOTEL MOSTBARON





Most-KULINARIK MostFestWochen



Most-KULTUR



Most der Woche
Weiberleut Most
halbsüß-mild Birne

Speckbirne
Dorsethb
Landl
Stieglb
Wine
gr. P
re

Most-ENTDECKUNGEN



MostBirnHaus
Mostelleria

Mostbaron-GRUPPENPROGRAMME

Mostritter-Tafelrunde

Mostgraduelles Seminar





**Most
Straße**

Alles Birne!

www.moststrasse.at





**Alles
Birne!**

*Most
Straße*

www.moststrasse.at





Mostviertel

Moststraße

Karte für Genießer 2015: Die besten Adressen mit Übersichtskarte und Heurigenkalender

Europäisches Landwirtschaftsministerium für die Förderung des ländlichen Raumes - Heurigenkalender für ganz Österreich

**NIEDERÖSTERREICH
HEINZ IM S. LEONH.**




Mostviertel

MostRadCard

Genussradeln an der Moststraße

Europäischer Landwirtschaftsministerium für die Entwicklung des ländlichen Raumes - Hier verwirklicht Europa in die ländlichen Gebiete

**NIEDERÖSTERREICH
HEINZ IM S. LEONH.**

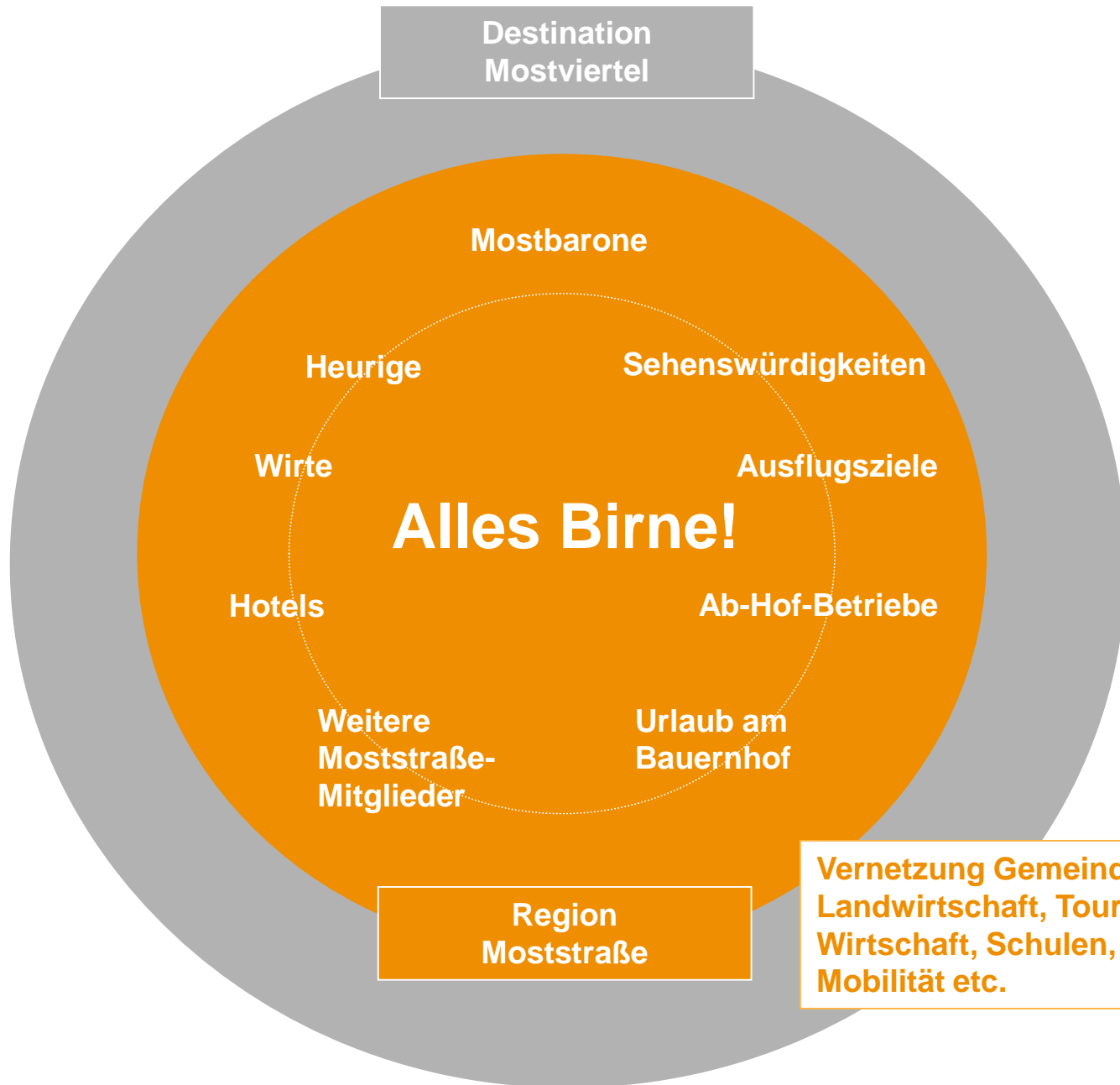


Durchdringung





Alles Birne! Vernetzung



Vernetzung Gemeinden,
Landwirtschaft, Tourismus,
Wirtschaft, Schulen, F & E,
Mobilität etc.

Vernetzung
Niederösterreich-Werbung,
Österreich Werbung

Destination
Mostviertel

Vernetzung
„Birne, Most & Kulturlandschaft“
national & international

Mostbarone

Heurige

Sehenswürdigkeiten

Wirte

Ausflugsziele

Alles Birne!

Hotels

Ab-Hof-Betriebe

Weitere
Moststraße-
Mitglieder

Urlaub am
Bauernhof

Region
Moststraße



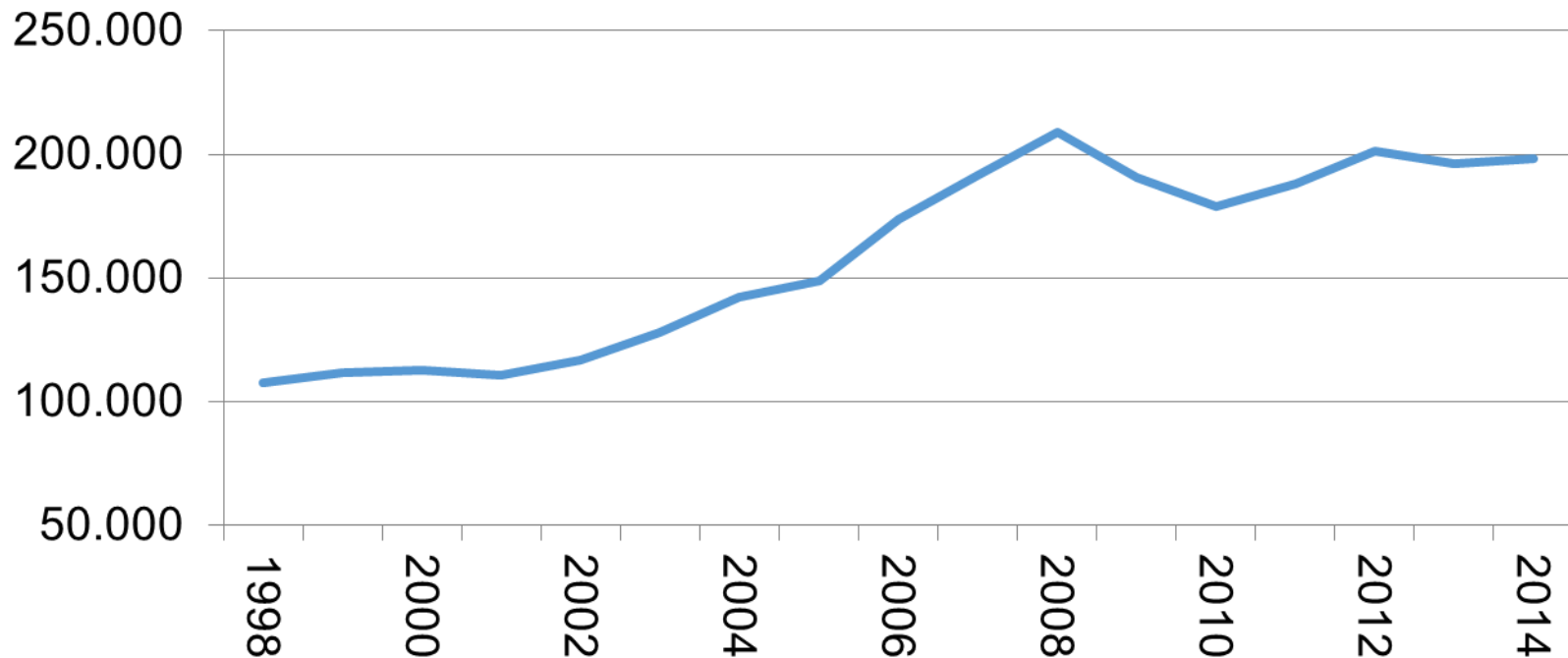


Alles Birne! Wertschöpfung



Nächtigungen Moststraße 1998-2014

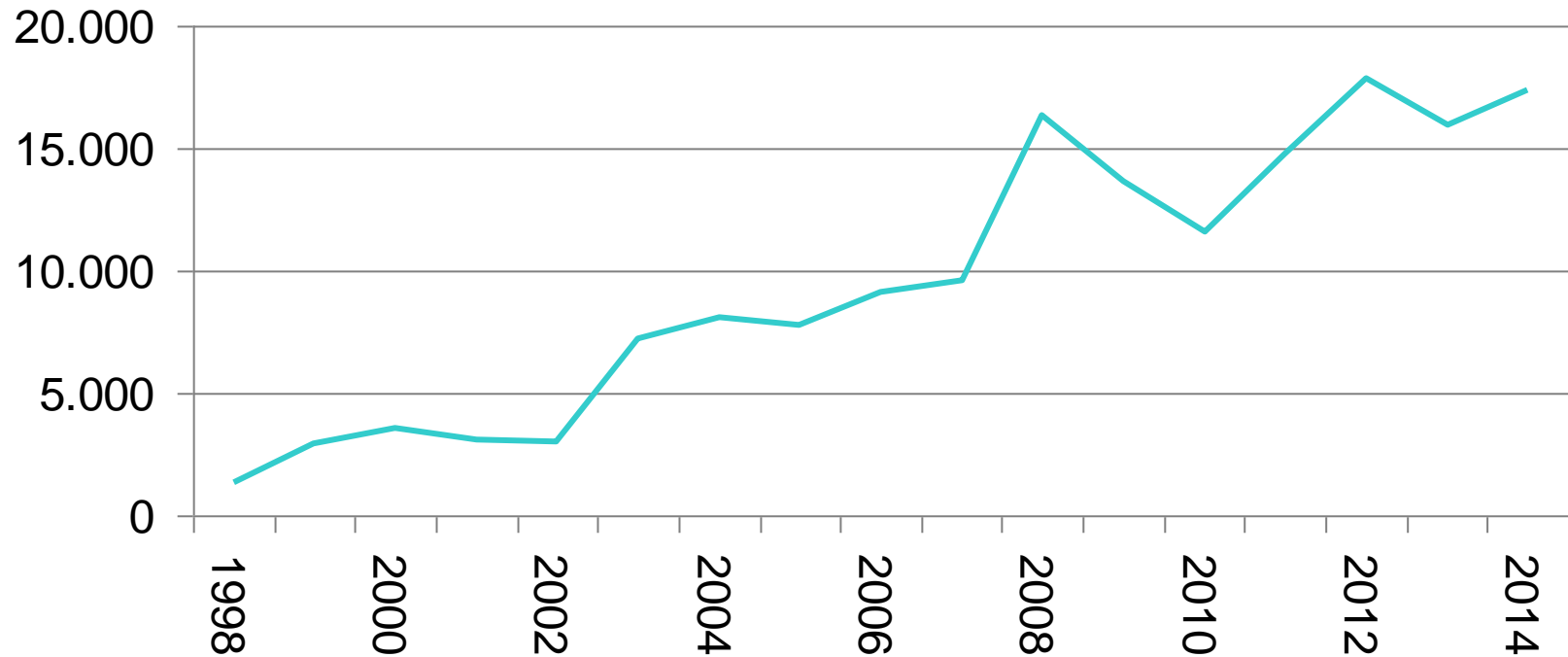
Alle Beherbergungsarten





Nächtigungen Moststraße 1998-2014

Urlaub am Bauernhof



Johann Hochholzer ist Wirt und Mostbaron

Die fruchtige Leichtigkeit von Most

Der Mostbaron führt mit seiner Frau Alexandra das Landhotel Gafringwirt.

Worauf dürfen sich die Gäste bei den MostFestWochen besonders freuen? **JOHANN HOCHHOLZER:** Auf eine Vielfalt von feinen Menüs rund um die Birne! Wir servieren Sülzchen von der Ybbstaler Forelle mit Birnen-Balsam-Vinaigrette, Mostviertler Lamm mit Thymianpolenta und Karotten im Speckbirnenmost geschwenkt und als Dessert gerührt mit Most.

Worauf sind wir stolz wenn man Küche verbindet? **JOHANN HOCHHOLZER:** Mostsorten, stofflastig, erlich, d. sollte man und Most den. Fein sorten eig müsegeri lich gilt d zum Koc litativ gu Most ver Zu welch Most bes



GAUMENFREUDE. Die Wirte von zehn Mostviertler Betrieben tischen bei den MostFestWochen groß auf.

Veranstaltungstipp

Alles Birne bei den MostFestWochen

Thema der Birne hoch

SAUER. Dieser herrlich milde Birnen-Balsamessig von Gölles überzeugt mit seiner opulenten Fruchtigkeit. Die edle Säure passt besonders gut zu voll ausgereiftem Käse, aber auch Salaten verleiht der Essig ein feines Aroma. 250 ml um 13,30 Euro unter

Neues Mostbirnhaus dient als Einstiegsportal für Touristen

VON WOLFGANG ATZENHOFER
Stift Ardagger.
Ganze Region soll von attraktiv

Die Moststraße und ihre Mostbarone

200 Kilometer lang schlängelt sich die Moststraße im niederösterreichischen Mostviertel durch das sanft hügelige Land. Begünstigt vom milden Klima südlich der Donau reifen hier 400 verschiedene Birnensorten auf einigen hunderttausend Knorrigen Bäumen.



Das Piellachtal ist kein klassisches Mostgebiet, doch in Rabenstein steht ein hüher dickstammiger Birnbaum im Garten des Landwirts und Hoteliers Johannes Weiß, von allen Hans genannt. Die Krone ist über den Dachfirst hinausgewachsen, unter dem Schattendach stehen eine Holzbank, ein Tisch, Holzstühle und ein Dürfl, spricht: er für die Gegend typischer Korneiskirschenstrauch.

und so dramatisch zugenommen. In den ersten Jahren des neuen Millennium wandte sich auch das Bewusstsein, hat die Häuser gebaut, älter Spruch, nach und immer sich die Most, jeder dessen, was im Real reich gemacht hatte. Holz, harte Köpfe. In der den die Leute aus dem gl als ein besonderr schlag, atarke Charak-köpfe, doch experimen-eröster-großen sorten, sgebend ner hi-ibt, wie chstäm-eln. Sie ind und n Most-gut, um n. „Der bsicht pro Li-hristian Region strasse Ge-schänker

Fallobst mit Aufstiegschancen

Zwei Generationen braucht ein Birnbaum, bis er trägt. Jetzt fährt das Mostviertel die touristische Ernte ein und redet über Nachhaltigkeit. Von Beate Schümann

Wer sich mit der Birne beschäftigt, muss über Generationen vorausdenken, sagt Karl Hauer. Bei ihm in der Mostviertler Gemeinde Ardagger stehen hunderte alte Birnen, diezeit voll mit reifen Früchten. Im Gras stehen Körbe und Kisten, randvoll mit den gepflückten Birnen, die nicht zum Essen, sondern Pressen sind. „Mein ältester Baum ist 350 Jahre alt“, schätzt Hauer, der als Brennmeister in seinem historischen Vierkanthof an die 60 Sorten Most und Edelbrände herstellt – an der Rotbühl-, der Landl-, der Schotz-, der Sprack- und der Klezzenbirne. „Sie brauchen 60 Jahre, bis sie tragen“, sagt er. Hartes Holz, dafür kann man 200 Jahre lang Obst pflücken.

Nach dem Zweiten Weltkrieg bekam man im Mostviertel fürs Abholzen mehr als für die Frucht, und so dramatisch zugenommen. In den ersten Jahren des neuen Millennium wandte sich auch das Bewusstsein, hat die Häuser gebaut, älter Spruch, nach und immer sich die Most, jeder dessen, was im Real reich gemacht hatte. Holz, harte Köpfe. In der den die Leute aus dem gl als ein besonderr schlag, atarke Charak-köpfe, doch experimen-eröster-großen sorten, sgebend ner hi-ibt, wie chstäm-eln. Sie ind und n Most-gut, um n. „Der bsicht pro Li-hristian Region strasse Ge-schänker

Rund 2500 Pflanzenarten gedeihen im Kriotenparken. Für seine Gäste hat Hans den Botaniker Georg engagiert, der sehr gemächliche Führungen durch den Garten macht. Sei er da sei, gebe es eine neue Geschwindigkeitswahl: „Ein Georg sind zwanzig Meter pro Stunde“, erklärt Hans.

Der Hotelier, der eigentlich Mathematiker ist, sitzt nicht fern. Er geht, während er spricht, rastlos auf und ab, die Hände am Latz seiner Lederhose. Früher hatte man ein Pferd, Hühner, Schweine und Hunde, Wissen, Klee, Wolan und Gerste. Die Landwirtschaft funktionierte auf der Basis von Selbstversorgung. Man konnte nie untergeben, aber auch keine großen Sprünge machen. Aus dem früheren Bauernhof entstand das Hotel Strinschalerhof, wo seit 2008 auch die Mostviertler Nachhaltigkeitskonferenz abgehalten wird, eine Veranstaltungsgemeinschaft, die zum Quartieren bei der Regionalentwicklung verleiht und heuer am 22. und 23. September zum siebenten Mal stattfindet. „Wir müssen die natürlichen Ressourcen unseres Einkeln in einem besseren Zustand übergeben, als wir sie vorgefunden haben“, sagt Hans. Natürlich geht es das vor allem für den Birnbaum, den Generationenbaum.

Diese Reise erfolgte auf Einladung von Niederösterreich Tourismus. www.mostviertel.at

www.nachhaltigkeitskonferenz.at



Das Mostviertel begrüßt den Frühling

Erfrischende Events von März bis Juni
Mit Most, Musik, Schman-kerl und guter Laune geht's ab in die blumige Saison.
Mostviertel. Im südwest-lichen Teil Niederöster-reichs dauert der (Most)-leckere Schmankerln, Jazz-Klänge und natürlich Most-Gemus anstehen. Rot im Kalender anstreichen sollte man sich auch den 26. April, den Tag des

„Preh“ und der gehaltvolle „Exibatur“, machen sich dabei nicht nur als Speisenbegleiter hervorragend. Auch den MostFestWochen-Menüs verleiht die Gourmetmose eine feine Raffinesse. „Preh“ zur Ybbster Bachforelle (Gasthaus Kappl) oder Mostviertler M: mit „Brous“ verfeinert (Lanaus Stift Ardagger) sind da nur zwei Beispiele. Die Birnenfestspiele sind eröffn-

7 Tage freizeit
sabine.edelbacher@kurier.at

DIE-MOSTSTRASSE-BRENNT
Schaubrennen, Degustationen – ein voller Magen kann nicht schaden, bevor allerlei Hochprozentiges durch die Kehle rinnt. Buchen Sie sicherheitshalber eine Übernachtung dazu.
Diverse Edelbrenner, Moststraße/NÖ, 15. November, ab 14 Uhr, Anm. ☞ www.moststrasse.at

Der Herbst ist die Zeit des Mostes Im Land der Birnbäume

Alles dreht sich um die Birne

Auf den rund 200 Kilometern der Moststraße entdecken Besucher die landschaftlichen und kulturellen Höhepunkte der Region - und nutzen gerne die zahlreichen Möglichkeiten zur genussvollen Rast.

Dass der Most im Mostviertel etwas Besonderes ist, verrät schon der Name. Er ist hier aber auch deshalb so einzigartig, weil er aus dem Saft der Birne gegoren wird. An der Moststraße sind Frucht und Getränk besonders genussvoll zu erleben. Man könnte sagen: Im Mostviertel dreht sich alles um die Birne. Und auch eine Straße tut das, wortwörtlich: Auf den rund 200 Kilometern der Moststraße entdecken Besucher die landschaftlichen und kulturellen Höhepunkte der Region - und nutzen gerne die zahlreichen Möglichkeiten zur genussvollen Rast.

Man könnte sagen: Im Mostviertel dreht sich alles um die Birne. Und auch eine Straße tut das, wortwörtlich: Auf den rund 200 Kilometern der Moststraße entdecken Besucher die landschaftlichen und kulturellen Höhepunkte der Region - und nutzen gerne die zahlreichen Möglichkeiten zur genussvollen Rast.

len Betrie

Artenschutz

Tourismusverband setzen Projekt um.

Während der Birnenzeit...
gemeinsam Erfahrungen auszutauschen. Dadurch soll auch ein Beitrag zur sozialen Verantwortung für ökologische Kleinode entlang der Moststraße geleistet werden.
Moststraßenobfrau Michaela



E-Biken an der Moststraße
Auch mit dem E-Bike lässt sich die Moststraße bestens erkunden.



Most im Trend, lockt Besucher ins Land
Most hat Zukunft, die „Landedessäure“, bisweilen wie Weinsortenrein angeboten, findet immer mehr Anhänger. Ob im Westen Niederösterreichs, im Mostdorf Stengenfeld im Wienerwald oder in den Burillen, Wels



Rund 300 Birnensorten gibt es heute wieder im Mostviertel, nicht sich lange Zeit nur das harte Holz der Bäume verkaufen ließ.
www.mostviertel.at



Wertschöpfung 2000-2015

Gruppenangebote / Katalog

2000: ca. **10 - 15 Reisegruppen** je Gruppenanbieter

2015: bis zu. **200 - 250 Reisegruppen** bei den großen
Gruppenanbietern

Tag des Mostes

2000: **13 Veranstaltungen** – ca. **5.000 BesucherInnen**

2015: **32 Veranstaltungen** – ca. **120.000 BesucherInnen**



Wertschöpfung

Besucherzahlen

MostBirnHaus (EÖ 2007)	20.000
Mostelleria (EÖ 2008)	15.000
Heurigen (die Größten)	65.000
Gesamt	100.000



Qualitäts- und Preissteigerung

Birnenmost

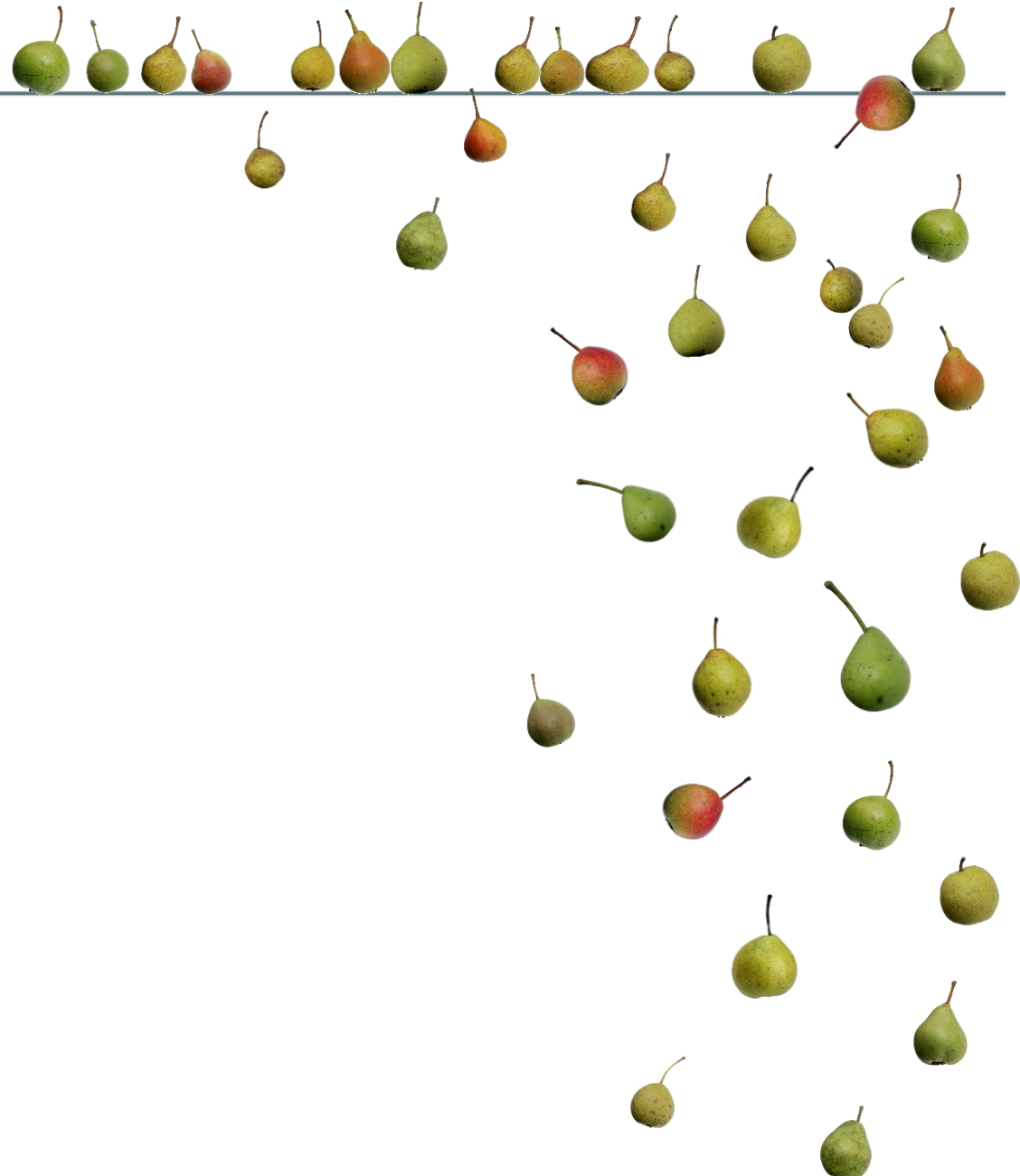
2000: **1,80 Euro je Liter**

2015: **9,90 Euro für 0,75l**

Gourmetmoste

2014 Start Waren- und Marketingeinsatz ca 45.000 Euro

2015 ca. **20.000 Flaschen** verkauft, Ø Preis **6,90 Euro**



Alles Birne! Vision 2020

Moststraße

Die Birne ist
immer und überall...

Kernzielgruppen

Genuss- und Entdeckungsfreude
Wohlfühlen und Gesundheit
Bewusstes Leben & Nachhaltigkeit



Alles Birne!

Kernmärkte

Spezialitätenhandel
und -gastronomie
Genuss- &
Nachhaltigkeitsexperten
Multiplikatoren / Medien

Mostviertel

Gastgeber mild & wild
Mostviertel-Kulinarium
Mostviertel-Läden
Mostviertel-Events

International

Kompetenz-Zielgruppen
Themen Kulturlandschaft,
Birne, Most, Nachhaltigkeit



1. EDEN AWARD 2007 Pielachtal



Nachhaltigkeitskonferenz seit 2008

EDEN AWARD 2008 – Eisenstraße nominiert





EDEN AWARD GEWINNER 2015



