

NEUE FORM DES TOURISMUS IN DER OSTSTEIERMARK SLOW (FOOD) TRAVEL ALS AUSDRUCK EINER NEUEN ZEITKULTUR

Die Welt wandelt sich und der Tourismus mit: Die LAG Oststeirisches Kernland hat mit Partnern aus der Region neue touristische Angebote für die Oststeiermark geschaffen – unter dem Motto SLOW (FOOD) TRAVEL lassen sie sich zusammenfassen. Die Projekte verbinden die Tradition der Region mit den Chancen der Zukunft und ermöglichen zudem neue Formen der Begegnung: zwischen dem Gast und den Einwohnern der Oststeiermark.

SLOW (FOOD) TRAVEL bedeutet: Mach keine Fotos, kauf keinen Reiseführer, lass alle Sehenswürdigkeiten weg, vermeide große und namhafte Hotels, lass Dir Zeit fürs Genießen, entdecke die kulinarischen Köstlichkeiten der Region, heiße Überraschungen willkommen.

Ziel war es, nach dieser Definition des Slow Travels von Dan Kieran neue touristische Angebote zu schaffen, in denen Miterleben, Mitmachen, Alltagskultur und spielerisches Erfahren/Lernen die Schlagworte sind. Die Realisierung wurde durch ein transnationales Leader-Projekt (Europäischer Fonds für die Entwicklung des ländlichen Raums) zwischen österreichischen und luxemburgischen Regionen ermöglicht.

Das sind die **SLOW (FOOD) TRAVEL-Projekte** der LAG Oststeirisches Kernland:

1.) WAGGON-HOTEL ANGER: Schlafhotel auf Schienen

Das einzige Waggon-Hotel in bosnischer Schmalspur in Europa steht am Bahnhof in Anger: Es befindet sich in einem 124 Jahre alten Waggon und bietet drei originelle Schlafplätze, kulinarische Freuden aus der Region sowie einige Überraschungen aus der Geschichte des Waggons – ein ganz besonderer Ort des Verweilens, betrieben vom Hotel Angerer Hof.

2.) GENUSS-WAGEN ALTSCHIELLEITEN: Bar-Wagen auf der Burgruine

Der erste Genuss-Wagen dieser Art in Österreich steht auf der Burgruine Altschielleitent: Der Wagen ist eine Bar, die bei Veranstaltungen u.a. Bier aus einer kleinen regionalen Brauerei sowie Most und kulinarische Köstlichkeiten vom ehemaligen Meierhof Gloyachhof anbietet – ein kulinarischer und mobiler Botschafter der Oststeiermark.

3.) ERLEBNIS-MÜHLE HARTBERG: Alte Getreidemühle in Aktion

Die einzige betrieblich genutzte Mühle ihrer Art im Raum Hartberg: Hier gibt es Müller, Mehl und Mahlwerk zum Anfassen, denn die Mühle der Familie Posch ist eine Schaumühle, in der Besucher den Weg des Getreides – vom Mehl bis zum Brot – miterleben. Die Erlebnis-Mühle ist aber kein Museum geworden, sondern immer noch ein echter Handwerksbetrieb.

Ein internationales EU-Leader-Projekt der Regionen Oststeirisches Kernland und Vulkanland Europäische Partner: LAG Redange-Wiltz und Clervaux-Vianden, Luxemburg

Projektträger: LAG Oststeirisches Kernland mit regionalen Partnern

Projektmanagement: Wolfgang Berger, Helga Bauer

8224 Kaindorf, Gewerbepark Hartl 300

Tel. 0699 12557525, info@zeitkultur.at

www.zeitkultur.at

Mit Unterstützung von BUND, LAND und EUROPÄISCHER UNION



WAGGON-HOTEL ANGER SCHLAFHOTEL AUF SCHIENEN

Kurz-Info:

Das einzige Waggon-Hotel in bosnischer Schmalspur in Europa steht am Bahnhof in Anger: Es befindet sich in einem 124 Jahre alten Waggon und bietet drei originelle Schlafplätze, kulinarische Freuden aus der Region sowie einige Überraschungen aus der Geschichte des Waggons – ein ganz besonderer Ort des Verweilens, betrieben vom Hotel Angerer Hof.

Das ist das Waggon-Hotel:

Ein Schlafwagen in bosnischer Schmalspurweite, der am Bahnhof in Anger steht, 124 Jahre alt ist und 3 originelle Schlafplätze bietet. Um dem Komfort eines zeitgemäßen Hotelzimmers zu entsprechen, wurde seine ursprüngliche Holzkonstruktion neu aufgebaut. Auch sonst hat das Waggon-Hotel alle Annehmlichkeiten eines richtigen Hotelzimmers: es gibt ein Bad mit Warmwasser, eine kleine Küchenecke und eine Terrasse. Betrieben wird das Waggon-Hotel vom Hotel Angererhof, das gegenüber vom Bahnhof liegt. Die Gäste des Waggon-Hotels können also auch die Angebote dieses Hotels nutzen und/oder mit dem Bademantel in das Hotel-Hallenbad spazieren.

Das Waggon-Hotel spielt die Themen **Zeit und Genuss**: es bietet mit Überraschungen aus der Geschichte des 124 Jahre alten Wagens eine kleine Zeitreise und kulinarische Freuden aus der Region – ess- und trinkbare Erfahrungen aus der Oststeiermark an einem ganz besonderen Ort des Verweilens!

Hintergrund-Wissen:

Der Waggon ist ein C24 – er wurde 1891 in der Waggon- & Maschinen-Fabriks-AG in Graz erbaut. Das C steht für Personenwagen 3. Klasse, 24 bezieht sich auf seine ursprünglich 24 Sitzplätze. Der Waggon war bis 1957 als Personenzug in der Salzkammergut-Lokalbahn im Einsatz, danach kauften ihn die Steiermärkischen Landesbahnen und setzten ihn auf der Lokalbahn-Strecke Weiz-Ratten ein. 1981 ging auch hier seine Dienstzeit zu Ende, danach war er als provisorische Tabak-Trafik am Kaiser-Josef-Markt in Graz und als Bäckereistand am Lendplatz im Einsatz. 2014 kaufte die EU-Leaderregion Oststeirisches Kernland den Wagen und führte ihn seiner neuen Bestimmung als einziges Waggon-Hotel in bosnischer Schmalspurweite in Europa zu.

Projekt-Ziel:

Seit den 1960er Jahren nahmen der Postbusverkehr und individuelle Autoverkehr zu, die Personenbeförderung mit Lokalbahnen und die regionalen Bahnhöfe verloren an Bedeutung. Für dieses Projekt wurde altes Wagenmaterial für touristische Zwecke verwendet und damit ein neues touristisches Angebot – exklusiv für die Oststeiermark – geschaffen. Das Projekt entspricht dem internationalen Trend zu ungewöhnlichen Urlaubsrefugien, die der Gast nicht mehr im klassischen Hotelzimmer, sondern vermehrt an außergewöhnlichen Orten sucht.

Projekt-Beteiligte am Waggon-Hotel Anger:

Eigentümer: LAG Oststeirisches Kernland, Gemeinde Anger
 Betreiber: Hotel Angerer Hof; Ansprechpartner: Familie Derler
 Ausführende: Hans Schaffler (Umsetzungskoordination), Lieb Bau Weiz und Angerer
 Unternehmen: ADA Polstermöbel, Spenglerei Ziesler, Holzbau Steinbauer, Elektrojet Kuterer, Christian Installationen, Maler Fetz, Werbeagentur Guteidee, Schlosser Peter Wiener u.a.

www.angerer-hof.at, www.genussaufschiene.at

Mit Unterstützung von BUND, LAND und EUROPÄISCHER UNION



WAGGON-HOTEL ANGER

Die FOTOS



www.angerer-hof.at, www.genussaufschiene.at

Mit Unterstützung von BUND, LAND und EUROPÄISCHER UNION



GENUSS-WAGEN ALTSCHIELLEITEN BAR-WAGEN AUF DER BURGRUINE

Kurz-Info:

Der erste Genuss-Wagen dieser Art in Österreich steht auf der Burgruine Altschielleiten: Der Wagen ist eine Bar, die bei Veranstaltungen u.a. Bier aus einer kleinen regionalen Brauerei sowie Most und kulinarische Köstlichkeiten vom ehemaligen Meierhof Glojachhof anbietet – ein kulinarischer und mobiler Botschafter der Oststeiermark.

Das ist der Genuss-Wagen:

Der Bar- und Lounge-Wagen ist aus Holz und fügt sich in das naturbelassene Areal der Burgruine in Altschielleiten bei Stubenberg. Zum ersten gastronomisch ausgerichteten Waggon umgebaut, wurde er von der Werkstatt Wohnwagen, einem Handwerker-Kollektiv aus Wien, das sich mit alternativen Wohnformen beschäftigt. Bei Veranstaltungen auf der Burgruine Altschielleiten dient der Bar- und Lounge-Wagen als eine Art regionales Buffet, bei dem kulinarische Köstlichkeiten aus der Oststeiermark feilgeboten werden wie zum Beispiel Schmackhaftes vom ehemaligen Meierhof der Burg, dem Glojachhof oder Bier aus einer regionalen Brauerei und Most vom benachbarten Buschenschank.

Der Genuss-Wagen ist aber noch mehr als nur ein Bar- und Lounge-Wagen in Altschielleiten. Er ist auch ein **mobiler und kulinarischer Botschafter** der Oststeiermark. Der Wagen ist straßentauglich und angemeldet und könnte auch andere Orte anfahren.

Hintergrund-Wissen:

Ende des 18. Jahrhunderts führte Kaiser Joseph II die Dachsteuer ein: sie war eine Art Vermögenssteuer und bedeutete, dass man die Höhe der Steuer nach der Größe der Dachfläche berechnet hat. Um Geld zu sparen, wurden deshalb viele Burgen und andere weniger genutzte Gebäude abgedeckt und aufgegeben. Bekannte Beispiele aus der Region sind die Burgruinen Altschielleiten bei Stubenberg und Waxenegg bei Anger.

Projekt-Ziel:

Das Sightseeing der üblichen Art – Kirchen, Museen usw. – hat für den touristischen Gast von heute weniger Relevanz, er interessiert sich mehr für das Ungewöhnliche: aufgelassene, verfallene Gebäude, Hinterhöfe, spannende Geschichten und echte Begegnungen mit der Region. Weil die Burgruine Altschielleiten wieder als Veranstaltungsort genutzt wird, suchte man auch für den Ausschank eine kuriose Lösung: das Ziel war, mit dem Bar-Wagen eine Zeitreise und die Entdeckung der kulinarischen Besonderheiten der Region anzubieten – für die Gäste der Oststeiermark, aber auch für die heimische Bevölkerung.

Projekt-Beteiligte am Genuss-Wagen Altschielleiten:

Eigentümer: Verein zur Erhaltung der Burgruine Altschielleiten, Stubenberg

Betreiber: Marilu Schreiner; Ansprechpartner: Familie Schreiner

Ausführende: Werkstatt Wohnwagen Wien und Handwerksbetriebe

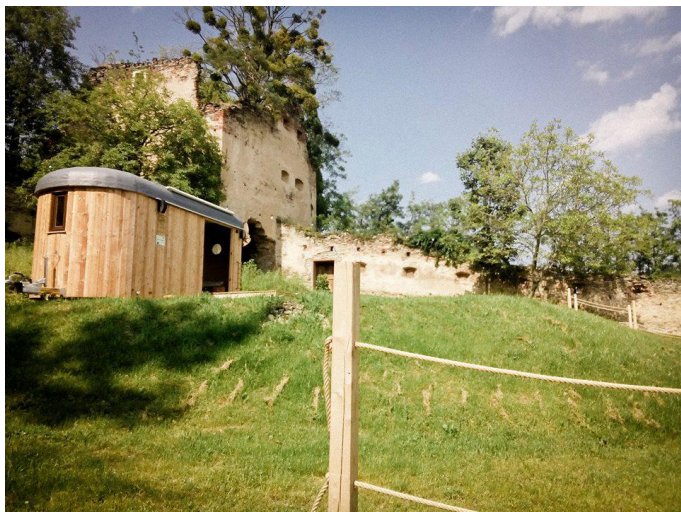
www.altschielleiten.at

Mit Unterstützung von BUND, LAND und EUROPÄISCHER UNION



GENUSS-WAGEN ALTSCHIELLEITEN

Die FOTOS



www.altschielleiten.at

Mit Unterstützung von BUND, LAND und EUROPÄISCHER UNION



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete



ERLEBNIS-MÜHLE HARTBERG

ALTE GETREIDEMÜHLE IN AKTION

Kurz-Info:

Die einzige betrieblich genutzte Mühle ihrer Art im Raum Hartberg: Hier gibt es Müller, Mehl und Mahlwerk zum Anfassen, denn die Mühle der Familie Posch ist eine Schaumühle, in der Besucher den Weg des Getreides – vom Mehl bis zum Brot – miterleben. Die Erlebnis-Mühle ist aber kein Museum geworden, sondern immer noch ein echter Handwerksbetrieb.

Das ist die Erlebnis-Mühle:

Die Mühle ist beiderlei: eine Schaumühle, in der die Besucher alles über das Handwerk des Müllers erfahren und eine echte Mühle, in der täglich gemahlen, gesiebt, abgefüllt, verpackt und verkauft wird: 100% oststeirisches Roggenmehl zum Beispiel, das auf einer 100%-igen Sauerteigbasis von einem Bäcker zum „Hartberger Bauernbrot“ gebacken wird.

Die Erlebnis-Mühle wird von der Familie Posch geführt: Roman Posch ist ein Müller wie aus dem Bilderbuch – wenn er durch seine Mühle führt und erzählt, welches Korn wie gemahlen wird und welche Maschinen er dafür braucht, lernt man viel über das Handwerk des Müllers und spürt seine Freude am Beruf. Das Angebot der Erlebnis-Mühle in Hartberg schlägt eine Brücke zwischen **Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft** – das zeigt auch die Einrichtung. Denn bei der Revitalisierung wurden neben Holz, Leder und Metall bewusst Gegenstände aus der alten Mühle verwendet, um ihnen nun eine neue Verwendung zu geben.

Hintergrund-Wissen:

Die Mühle der Familie Posch hat Geschichte: erwähnt wurde die ehemalige Winklermühle am Brühlbach von Hartberg erstmals im 17. Jahrhundert. Josef Posch, der Großvater von Roman Posch, hat sie nach dem Ersten Weltkrieg gekauft. Der technische Wandel und der Bedarf nach immer größeren Liefermengen führten dazu, dass man eine neue Mühle baute und die alte Mühle vor 25 Jahren eingestellt wurde.

Projekt-Ziel:

Geschaffen werden sollte eine lebendige Mühle, deren Fortbestand auch zukünftig gesichert ist: das gelingt mit der Erlebniswelt, in der es Müller, Mehl und Mahlwerk zum Anfassen, zum Lernen und Erfahren gibt – die Besucher können das Handwerk und den Alltags des Müllers kennenlernen, selbst Getreide mahlen oder Brot backen. Die Lebendigkeit der Mühle ist aber auch mit der Produktion von kleinen Mehl-Mengen für das „Hartberger Bauernbrot“ und den Verkauf einer speziellen Brotback-Mischung gesichert.

Projekt-Beteiligte an der Erlebnis-Mühle Hartberg:

Eigentümer: Getreide- und Ölmühle Posch, Hartberg

Betreiber: Roman und Veronika Posch; Ansprechpartner: Familie Posch

Ausführende: Kastenmüller Mühlentechnik Hartberg, Mühlenbau Hohl Graz, Mühlenbau Binder St. Ruprecht, Kampfmeyer Mühlenteile Hamburg, Agenturen Werkstolz und Augenhaptik u.a.

www.poschmuehle.at

Mit Unterstützung von BUND, LAND und EUROPÄISCHER UNION



MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWERTES
ÖSTERREICH



Das Land
Steiermark

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete



ERLEBNIS-MÜHLE HARTBERG

Die FOTOS



www.poschmuehle.at

Mit Unterstützung von BUND, LAND und EUROPÄISCHER UNION



MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWEERTES
ÖSTERREICH



Das Land
Steiermark

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete



OSTSTEIERMARK GREETERS

Ein weltweites Netzwerk etabliert sich in der Oststeiermark

Neue Angebote brauchen gute Vermittler: Neu in der Region sind auch die Oststeiermark Greeters – ehrenamtlich tätige Personen, sogenannte Greeters, die Gäste und Besucher durch ihre Region führen. Sie ermöglichen persönliche Begegnungen und echten Austausch zwischen Gast und Einwohner sowie tiefe und ungewöhnliche Einblicke in die Oststeiermark.

Die Oststeiermark Greeters sind die **lokalen Vertreter eines weltweiten Netzwerks:** das Global Greeter Network wurde 1982 in New York gegründet, mit dem Ziel einen echten Austausch zwischen Touristen, Stadt und Einwohnern zu schaffen. Das Instrument dafür ist die persönliche Begegnung – „to greet“ heißt „jemanden begrüßen“ – und das bedeutet in der Praxis: **ehrenamtlich tätige Personen** zeigen ihre Stadt, ihren Platz, ihre Region und all die vielen Besonderheiten, die man im klassischen Sightseeing nicht mitbekommt.

Die Begegnungen zwischen den Oststeiermark Greeters und den Gästen dauern 2-4 Stunden, können **individuell oder in kleinen Gruppen** bis zu 6 Personen durchgeführt werden. Was die Besucher immer erwartet ist: Oststeiermark pur – echt und persönlich.

SLOW (FOOD) TRAVEL

Projekt-Beteiligte und Ansprechpartner:

Initiatoren:

Leader-Region Oststeirisches Kernland:

Wolfgang Berger, Geschäftsführer: 0699 12557525, wolfgang.berger@zeitkultur.at

Helga Bauer, Projektmanagerin: 0660 4935390, helga.bauer@zeitkultur.at

Johann Schaffler, Umsetzungsleiter: 0664 1820014, schafflerhans@me.com

Josef Singer, Obmann: 0664 4357872, singer.josef@aon.at

Feistritzalpbahn BetriebsgmbH:

Willibald Maier, Geschäftsführer: 0664 2224833, willibald.maier@tecsol.at

Vertreter Tourismusverbände:

Josef Hirt, ApfelLand Stubenbergsee: 0664 3825792, info@apfelland.info

Regina Hinze, Stadtmarketing Hartberg: 0664 2003282, regina.hinze@hartberg.at

Betreiber und Anbieter:

Ronald Derler, Hotel Angerer Hof: 0664 2537888, rd1@angerer-hof.at

Marilu Schreiner, Altschelleiten: 0676 9672150, marilu.schreiner@gmail.com

Roman Posch, Posch-Mühle Hartberg: 0664 8771258, posch@bioflour.at

Vertreter der kreativen Unternehmen:

Nicole Troesch, Werkstolz: 0699 12437169, office@werkstolz.com

Barbara Sommerer, Projektform: 0650 4411024, barbara.sommerer@projektform.cc

Theresa Steininger, Wohnwaggon: 0660 4814393, werkstatt@wohnwaggon.at

Bürgermeister:

Hubert Höfler (Anger), Alexander Allmer (Stubenberg), Karl Pack (Hartberg)

Mit Unterstützung von BUND, LAND und EUROPÄISCHER UNION

