

Sinnliche Ziel 1-Projekte im **BURGENLAND**

ERFOLGSGESCHICHTEN

8 IDEEN

8 PROJEKTE

1 ZIEL



EU-Verwaltungsbehörde

Europäische Union, Bund und Land Burgenland



MIT

6. JUNI 2006

- • • sinnlich
- • • erfolgreich
- • • diese broschüre lädt dazu ein, acht von bisher 13.000 ziel 1-projekten im burgenland kennen zu lernen. die ideen sind so vielfältig
- • • ziel 1



DIESES PROJEKT WIRD VON DER
EUROPÄISCHEN UNION, VON BUND
UND LAND BURGENLAND KOFINANZIERT

MENSCHEN FÖRDERN – ZIEL 1 BURGENLAND

Die Europäische Union unterstützt mit der Ziel 1-Förderung Menschen und Projekte, die andere bewegen, sie mit all ihren Sinnen ansprechen und mit ihren kreativen Ideen Zukunft und Entwicklung ermöglichen.

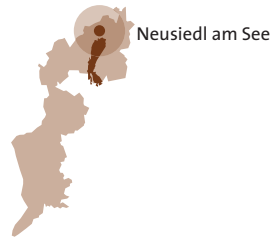
Sehen, hören, riechen, fühlen und schmecken – mit all unseren Sinnen können wir als Menschen das Leben in seiner Gesamtheit wahrnehmen und begreifen. Die immer größer werdende Komplexität unseres Alltags ist eine Herausforderung, der wir in der Gesellschaft, der Wirtschaft und der Politik begegnen. Durch Vernetzung, Zusammenarbeit und gemeinsames Erleben ist es möglich, Zukunft für Menschen zu gestalten.

Die Ziel 1-Förderung und die Kofinanzierung durch den Bund und das Land Burgenland sind Grundlage für neue Wege, Veränderungen und Vielfalt in vielen Bereichen. Zwei Ziel 1-Förderperioden für das Burgenland hat es gegeben. Die Ideen und Projekte, die dabei umgesetzt werden konnten, bilden ein starkes Fundament für die Zukunft des Burgenlandes. Vieles wäre ohne Ziel 1-Förderung nicht finanzierbar gewesen.

In dieser Broschüre stellen wir Ihnen acht Erfolgsgeschichten aus dem Burgenland vor. Sie werden von Menschen getragen, die mit ihren Projekten die Sinne ansprechen, erleben ermöglichen und begeistern. Reisen Sie mit uns durch das Burgenland und entdecken Sie **AROMA, GESCHMACK, KÖRPER, GEFÜHL, BALANCE, BEWEGUNG, KLANG UND FARBE.**

ALLEN SINNEN

wie die menschen, die mit ihren projekten alle sinne ansprechen. die ziel 1-idee verbindet sie. gemeinsam prägen und gestalten sie ein gesamtes: das burgenland.



Neusiedl am See

1

PROJEKT

SchärfWorld „The Art of Coffee“

Alexander Schärf & Söhne GmbH
Dr- Alexander-Schärf-Platz 1
7100 Neusiedl/See
Tel. +43/(0)5/9010 430
e-mail: kaffeemaschinen@schaerf.at
www.schaerf.at und www.coffeeshopcompany.com

• • • SCHÄRF WORLD

Ein moderner Bau aus Glas, Holz, Stahl und Stein. Davor eine riesige schwarze Bohne, die schon von weitem zu sehen ist. Auch der Eingangsbereich der Schärf World in Neusiedl am See entführt den Besucher sofort in die Welt des Kaffees. Der einzigartige Geruch, Kaffeehausatmosphäre und eine kleine Kaffeeplantage. „Wir haben hier den einzigen Kaffeegarten, der ohne Glashaus funktio-

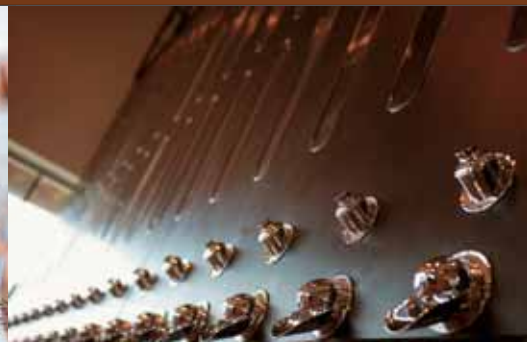
niert“, erzählt Firmenchef Reinhold Schärf bei einem Rundgang. „Durch aufwändige Technik ist es möglich, 60 Prozent Luftfeuchtigkeit und damit das Klima zu schaffen, in dem z. B. die sensible Arabica-Pflanze wachsen kann. Wir wollen, dass sich jeder, der zu uns kommt, auf das Thema Kaffee einlässt und mit Herz und Bauch auf Kaffee eingestimmt wird.“ Reinhold Schärf persönlich hat sich voll und ganz dem Kaffee verschrieben. Vor 30



AROMA

12. Mai 2006

• • • in love with coffee ... der duft von frisch gemahlenem kaffee und seine perfekte zusammensetzung, verarbeitung und vermarktung bestimmen seit kaffeeträume wahr werden lassen.



Jahren ist er in den Familienbetrieb eingestiegen, seit 1999 leitet er das Unternehmen.

THE ART OF COFFEE

Die Schärf World in Neusiedl am See ist Kompetenzzentrum sowie Themenpark und in dieser Form weltweit einzigartig. Die speziellen Kaffeemischungen von Schärf World werden hier entwickelt und für den österreichischen Markt auch geröstet. Es gibt etwa 4.000 verschiedene Rohkaffee-Sorten und unzählige Möglichkeiten, diese zu vermischen. Edler Rohkaffee kostet bis zu 130 Euro pro Kilo. „Jeder Schritt während des Röstvorganges wird bei uns von Menschenhand begleitet. Kaffeezubereitung ist ein komplexer Vorgang, von der Pflanze, über die Gastronomie bis zur Personalausbildung“, betont Reinhold Schärf. „Deshalb erzeugen

wir nicht nur Kaffee und Kaffeemaschinen. Wir entwickeln für unsere Kunden komplette Konzepte, von der Planung der passenden Gastronomie bis zur Wirtschaftlichkeitsberechnung und Schulung des Personals.“

COFFEESHOP COMPANY

Im Jahr 1999 hat Reinhold Schärf die Franchise-Kaffeekette „Coffeeshop Company“ gegründet. 90 Coffeeshops in Österreich, Deutschland, Amerika, Ungarn und der Slowakei gibt es bereits. Eine erste Filiale in Ankara, in der Türkei entsteht gerade. In fünf Jahren sollen es bereits 300 Filialen sein. In der Schärf World in Neusiedl am See werden die Mitarbeiter der Schärf-Kunden in das Geheimnis der richtigen Zubereitung und Vermarktung von Kaffee eingewiesen. „700 Mitarbeiter von 200 internationalen

Unternehmen wurden seit der Eröffnung 2005 bereits hier in Neusiedl am See geschult“, betont Reinhold Schärf. „Neben der Nähe zum Flughafen und zur Kaffeekultur von Wien, ist es die schöne Landschaft des Burgenlandes, das den Standort für uns so interessant macht. Das liebevolle sinnliche Burgenland passt besonders gut zur emotionalen Welt des Kaffees. Und unsere Schulungs-Gäste genießen in ihrer Freizeit das Urlaubsgefühl hier am Neusiedler See.“

IN LOVE WITH COFFEE

„Der Kaffee und meine Familie sind die beiden großen Leidenschaften meines Lebens“, erzählt Reinhold Schärf bei dem Rundgang durch die Schärf World in Neusiedl am See. Und die Liebe und Begeisterung für das Thema Kaffee ist in jedem Wort spürbar.

„In love with coffee“ ist mehr als nur ein Verkaufsslogan auf der persönlichen Visitenkarte. Bis zu 10 Tassen Kaffee am Tag trinkt Reinhold Schärf. Beim Testen natürlich schwarz, sonst aber gerne auch als Caffé Latte oder mit Vanille-Geschmack. Persönlich lebt er bereits seit langem im Burgenland. Nach der Errichtung der Schärf World, der Unterstützung durch die Ziel 1-Förderung und Risikokapital der WIBAG über den Athena Fonds, übersiedelt das Unternehmen von Wiener Neustadt nach Neusiedl am See. Bis Ende des Jahres werden hier 80 MitarbeiterInnen beschäftigt sein, darunter viele BurgenländerInnen. Und Schärf will weiter expandieren, auch Richtung Osteuropa. Sein Geschäftsrezept: Kaffee, Maschinen, Schulung, Lokalkonzeption und die Liebe zum Kaffee.

• • •



FAKTEN & ZAHLEN

Errichtung der Schärf World in Neusiedl am See

Zeitraum:	Februar 2004 – Juni 2005
Begründung:	Nachhaltiges Wachstum und Beschäftigung, Regionalpolitische Relevanz
EU-Fonds:	EFRE
Förderung:	20 %
Förderstelle:	Wirtschaftsservice Bgld. AG – WIBAG

30 Jahren das Leben von Reinhold Schärf. Er hat aus dem Familienbetrieb ein modernes Unternehmen gemacht und in Neusiedl am See mit dem Bau der Schärf World





2

PROJEKT



Schützen am Gebirge

Greißlerei und Weinhandlung Taubenkobel

Verein Feinkostladen Schützen
Hauptstraße 27-33
7081 Schützen am Gebirge
Tel. +43/(0)2684/22 97-20
e-mail: restaurant@taubenkobel.at
www.taubenkobel.at

• • • FEINKOSTLADEN AUF HAUBENNIVEAU

„Wir umgeben uns mit Dingen, die wir selbst lieben. Und ich liebe die Abwechslung. Deshalb bin ich fast täglich auf der Suche nach neuen Produkten.“ Stephanie Eselböck, 26 Jahre alt, ist für das vielfältige Angebot in der Greißlerei und Weinhandlung Taubenkobel verantwortlich. Wenn sie ihren Feinkostladen beschreibt, kommt sie schnell ins Schwärmen. „Die Menschen haben uns immer gefragt, wo wir die guten Sachen fürs Restaurant einkaufen. Und so ist die Idee entstanden, sie gleich neben dem Haubenlokal in einem Feinkostladen anzubieten. Manche Besucher kommen, schauen und können sich stundenlang nicht von hier losreißen.“ Vor sechs Jahren konnte die Idee von Haubenkoch Walter Eselböck in einem alten Nachbarhaus in Schützen verwirklicht werden. „Er trinkt nach langen Arbeitstagen hier seinen Kaffee und entspannt sich. Viele Einrichtungsgegenstände, wie den alten

Holzboden, hat mein Vater selbst aufgetrieben. Der Name Greißlerei soll in Zeiten des Greißlersterbens andere zum Nachahmen anregen.“

VIELFALT UND FLAIR

Wer durch den kleinen Gastgarten in Schützen die Greißlerei betritt, taucht in eine Welt der Gerüche und der Farben. Ein sattes Rot dominiert die Wände, in der typischen Kühlvitrine früherer Greißlereien liegen die besten Käse und Schinken. 500 exquisite Lebensmittel gibt es im Feinkostladen von Stephanie Eselböck. Und sie ist stolz darauf, dass man viele davon in Österreich nur bei ihr bekommen kann. Wie die hausgemachte Trüffelpastete, spezielle Balsamicocreme, Senf für Gesottenes und Gebratenes, Mariage Frères – den besten Tee der Welt, Champagner-Windgebäck, selbstgebackenes Brot, im Taubenkobel gemachte Schokolade oder Honig mit Zimt, Vanille oder Trüffel verfeinert und vieles mehr.

GESCHMACK

12. MAI 2006

• • •
eingelegt
eingekocht
eingekauft ...

... die greißlerei und weinhandlung taubenkobel in schützen entführt in eine welt der guten und schönen dinge. familie eselböck hat seinen einkäufen dieses lebensgefühl mit nach hause nehmen.



Viele Produkte kann man in diesem schönen Ambiente auch gleich verkosten.

TYPISCH BURGENLÄNDISCH

Das Sortiment der Greißlerei umfasst Lebensmittel von 350 verschiedenen Firmen, etwa

100 Weine und Spirituosen sowie Accessoires von mehr als 750 Firmen. Es ist die große Vielfalt an heimischen und internationalen Produkten, die jeden Besucher überwältigt. „Internationales Flair, aber authentisch. Unser Konzept gibt es nur hier in Schützen“, betont Stephanie Eselböck. „Deshalb sind wir mit der Greißlerei auch nicht nach Wien gegangen, obwohl wir immer wieder danach gefragt worden sind.“ Die Ziel 1-Förderung hat den Aufbau der Greißlerei unterstützt. „Dadurch war es möglich, den Laden zu diesem Zeitpunkt zu verwirklichen. Denn die Idee von einer Greißlerei hatte unsere Familie schon länger.“

DIE SCHÖNEN DINGE DES LEBENS

Die Greißlerei und Weinhandlung Taubenkobel in Schützen ist ein Ort der schönen Dinge des Lebens. Wer gut gegessen und seinen Korb mit exquisiten Spezialitäten gefüllt hat, kann unter den vielen Accessoires stöbern. „Schönes Design liegt mir ganz besonders am Herzen“, betont Stephanie Eselböck. Sie sucht jeden Tag nach neuen und außergewöhnlichen Dingen, wie Lampen aus den Niederlanden, Schmuck aus Venedig oder Papierkunst aus Amsterdam. „Ich begeistere mich für alles und es geht auch nur dann“, beschreibt die Tochter des bekannten

Haubenkochs ihr eigenes Erfolgsrezept. Auch während ihrer Ausbildung in Graz auf einer Foto-, Film- und Videoschule hat sie am Wochenende mit ihrer Schwester zu Hause, im Lokal der Eltern mitgearbeitet. „Und es hat mir immer Spaß und Freude gemacht.“ Nach Eröffnung der Greißlerei war Stephanie Eselböck noch oft im Ausland unterwegs – in Amerika, der Schweiz und Paris. Diese Reisen haben ihren Blick für das Schöne und Außergewöhnliche geschärft. „Man sieht Dinge auch nur, wenn man mal weg war“, ist sie überzeugt.



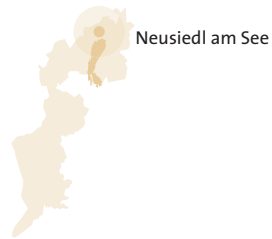
FAKTEN & ZAHLEN

Errichtung einer Greißlerei und Weinhandlung neben dem Haubenlokal Taubenkobel

Zeitraum: Mai 2000 – Mai 2003
Begründung: Vermarktung bäuerlicher Qualitätsprodukte
EU-Fonds: EAGFL
Förderung: 37,1 %
Förderstelle: Amt der Bgld. Landesregierung – Abt. 4a

mit Unterstützung von Ziel 1-Förderung ein Schlaraffenland für alle Sinne erschaffen. Wer hier eintaucht, möchte verkosten, ausprobieren und mit





Projekt Gesundheitsnetzwerk Physiotherapie Burgenland

Alice Hann
Obere Hauptstraße 24
7100 Neusiedl am See
Tel. +43/(0)676/603 95 39
e-mail: office@physiotherapie.com
www.path-physiotherapie.com

... OST TRIFFT WEST

Die Körperhaltung, die Haut, der Geruch, der Puls, die Haarfarbe, die Ausdrucksweise – Physiotherapeuten sehen den gesamten Menschen, um seinen Gesundheitszustand festzustellen. „Wir arbeiten mit all unseren Sinnen, wenn Klienten zu uns kommen“, beschreibt Alice Hann ihren Berufsalltag. „Wir sehen, hören, riechen und fühlen und können uns so ein Bild vom Gesundheitszustand des Menschen machen. Erst danach entscheiden wir, welche Reize von außen den Körper befähigen, sich selbst zu regenerieren.“ Physiotherapie ist eine einzigartige Synthese aus östlichem und westlichem Wissen. Sie beruht auf wissenschaftlich fundierten Elementen der traditionellen chinesischen Medizin und den westlichen Wissenschaften, die ein physiko-bio-soziales Modell annehmen. Wichtigstes Ziel ist die Vorsorge und die Erhaltung von Gesundheit. Zur Behand-

lung werden vor allem Physio-Akupunktur Therapie und Tuina-Praktik (traditionell chinesische Massage) eingesetzt. „Wir sehen täglich, wie gut Physiotherapie wirkt“, betont Alice Hann. „Zu uns kommen Menschen jeden Alters mit körperlichen oder seelischen Beschwerden. Wir können vielen dabei helfen, ihr Wohlbefinden, ihre Vitalität und ihre Leistungsfähigkeit wieder zu erlangen.“

VERNETZUNG UND ZUSAMMENARBEIT

„Im Projekt Gesundheitsnetzwerk Physiotherapie Burgenland wollen wir Experten auf diesem Gebiet miteinander vernetzen, eine Plattform zur Zusammenarbeit bieten, die wissenschaftlichen Grundlagen verbessern und dadurch auch Qualitätssicherung ermöglichen“, beschreibt die Leiterin des Projekts, Alice Hann. Dafür wurde ein Expertensystem geschaffen, das zur Zeit im Lehr- und Forschungsinstitut für Physiotherapie in Neusiedl am See genau auf seine

KÖRPER

12. Mai 2006

... der ganze mensch ... mit körper, geist, seele und sozialem umfeld wird in den blickpunkt gestellt, wenn physiotherapeuten am werk sind. sie nutzen erstmals eine vernetzung von experten auf diesem gebiet.



Alltagstauglichkeit überprüft wird. Fundament des Projekts ist die genaue Dokumentation von Verläufen und die daraus abgeleiteten Behandlungen.

EXPERTENSYSTEM

„Wir erheben die Daten mit einem allgemein standardisierten Fragebogen. Die einzelnen Physiotherapeuten geben diese Informationen und die genutzten Behandlungsmethoden dann anonymisiert in eine zentrale Datenbank ein“, erklärt Regine Studeny, die Leiterin des Lehr- und Forschungsinstitutes Physio-

therapeutik. „Auch die Fortschritte der Behandlungen und die gemeinsamen Bewertungen von Therapeuten und Klienten werden dokumentiert. Dadurch sind statistische Auswertungen und in Folge wissenschaftliche Studien möglich, die die Wirksamkeit der Physiotherapie bestätigen.“ Ein weiterer Nutzen ist das Expertensystem. Über eine Website können sich die Physiotherapeuten untereinander austauschen. „Jeder einzelne hat andere Stärken und Kompetenzen. Wir können jetzt einander bei Behandlungen beraten, Fachinformationen

austauschen oder Behandlungen sogar vorübergehend gänzlich übernehmen“, sagt Alice Hann. „Das verbessert unsere Arbeit und hilft den Menschen, die sich mit Beschwerden an uns wenden.“

UMFASSEND HELFEN

Als PhysiotherapeutIn ist es notwendig, auf den einzelnen Menschen zuzugehen, sich auf seine Situation einzustellen, damit individuell abgestimmte Behandlungsprogramme gefunden werden können. „Das Interesse an Physiotherapie wird immer größer“, sagt

Regine Studeny. Österreichweit gibt es derzeit etwa 400 Vollzeit arbeitende Therapeuten, etwa 16.000 Menschen lassen sich behandeln. Mit dem Projekt Gesundheitsnetzwerk Physiotherapie Burgenland soll auch die Bekanntheit des Berufes gesteigert und dadurch der Neueinstieg für Interessierte erleichtert werden.



FAKTEN & ZAHLEN

Projekt Gesundheitsnetzwerk Physiotherapie Burgenland

Zeitraum:	April 2003 – August 2005
Begründung:	Nachhaltiges Wachstum und Beschäftigung, Absicherung des Wirtschaftsstandortes, Innovationsgehalt
EU-Fonds:	EFRE
Förderung:	64 %
Förderstelle:	Wirtschaftsservice Bgld. AG – WiBAG

anerkanntes Wissen aus Ost und West, um die Lebensqualität von Menschen zu verbessern. Das Projekt Gesundheitsnetzwerk Physiotherapie Burgenland ermöglicht





4

PROJEKT



Lutzmannsburg

Gesundheitsangebote für Babys in der Sonnentherme

ARGE Family Health
Thermengelände 1
7361 Lutzmannsburg
Tel. +43/(0)2615/871 71
e-mail: info@sonnentherme.at
www.sonnentherme.com

GEFÜHL

22. MAI 2006

... BABY-PARADIES

Im so genannten Babyaktivbecken der Sonnentherme Lutzmannsburg Frankenu, bei ca. 34–36 Grad Celsius Wassertemperatur, ca. 27–29 Grad Celsius Lufttemperatur und Freizeitstimmung geht es gerade richtig rund.

Im Becken plantschen und lachen Babys und Eltern um die Wette. Mitten drinnen Personal-Baby-Trainerin Doris Weisz. Auf dem Programm steht ein Schwimm-Schnupperkurs für die Kleinsten. Etwa eine halbe Stunde lang können die Babys das warme Thermalwasser spielerisch erkunden. Sie strampeln, paddeln,



... in ihrem element ... sind die babys beim schwimmkurs in der sonnentherme lutzmannsburg frankenu. im wasser fühlen sie sich sichtlich kleinen, inklusive personal-baby-trainerIn, wird auch mit ziel 1-förderung ständig erweitert.



werden mit Wasser bespritzt und liegen faul auf einer Schwimmmatte. Es ist ein sorgloses und angstfreies Kennenlernen des Elements Wasser. „Im angenehm warmen Thermalwasser können sich bereits Babys selbstständig bewegen“, betont Doris Weisz, die in der Therme für den Bereich Gästebetreuung verantwortlich ist. „Es werden motorische Fähigkeiten, Muskulatur, Orientierungsfähigkeit und der Gleichgewichtssinn gefördert. Zusätzlich lernen die Kleinen einen respektvollen, aber angstfreien Umgang mit dem Wasser. Der enge Körperkontakt zwischen dem Baby und seinen Eltern wirkt sich positiv auf sein Urvertrauen aus.“

PERSONAL BABY TRAINER

Die Sonnentherme ist ganz auf Babys, Kleinkinder und ihre Eltern eingestellt. Sowohl

räumlich als auch in der Betreuung der Gäste. Wo sonst findet man schon die spezielle Babydusche, Spielzimmer, Krabbelraum, Wickeldome, Stillwaben, Schlafräum, den Kinderwagenverleih oder eine eigene Küche zum Wärmen der Babynahrung direkt vor Ort. International einzigartig sind sicherlich die Baby-Fit-Packages mit Personal Baby TrainerIn. „Wir haben eine eigene Ausbildung für diese besondere Aufgabe und haben daraus Österreichs 1. Personal Baby TrainerIn entwickelt“, betont Doris Weisz. „Zu Beginn des Aufenthaltes im zur Therme gehörenden Hotel Sonnenpark, können wir in Einzelgesprächen ganz auf die Situation von Eltern und Baby eingehen. Danach stellen wir ein genau passendes Aktivitäten- und Verwöhnprogramm zusammen.“ Angeboten werden neben Babyschwimmen auch

Massagen, speziell für Babys, z. B. bei Schlafproblemen eine Baby-Avocadoöl-Packung und eine Rückenmassage für Mutter oder Vater. „Der Personal Baby Trainer steht während des gesamten Aufenthaltes mit Rat und Tat zur Seite. So können wir uns ganz individuell um die Kleinen und ihre Eltern kümmern“, erzählt Doris Weisz. Eine weitere Besonderheit der Sonnentherme: die Erfahrungswelt „Snoezelen“. „In diesem Raum mit Wassersäulen, Wasserbett, Musik und Lichteffekten können Babys alle ihre Sinne entdecken. Wohlbehagen, innere Ruhe und Gelassenheit werden geweckt. Ein wahres Sinnes-Paradies für Babys und Eltern.“

KINDER IM MITTELPUNKT

Mit ihrem umfangreichen Angebot für Babys, Kinder und ihre Eltern ist die

Sonnentherme sehr erfolgreich. Seit der Eröffnung der Therme ist die Besucherzahl ständig gestiegen. Im Jahr 2005 waren es insgesamt 485.000 Gäste plus ca. 26.000 Babys. Seit 2004 gibt es zusätzlich das Vier-Stern-Hotel Sonnenpark als Familien- und Gesundheitshotel der Sonnentherme. Hotel und Therme beschäftigen insgesamt 175 MitarbeiterInnen. Künftig will man neben Babys auch Kinder von eineinhalb bis drei Jahren speziell betreuen – mit einem eigenen Förder- und Verwöhnprogramm.

• • •



FAKTEN & ZAHLEN
Gesundheitsangebot für Babys in der Sonnentherme Lutzmannsburg Frankenau
 Zeitraum: Mai 2003 – Mai 2004
 Begründung: Impulsprojekt, regionalpolitische Relevanz
 EU-Fonds: EFRE
 Förderung: 70 %
 Förderstelle: Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit – BMWA

wohl. die bewegung macht nicht nur spaß, sie fördert die motorik, die muskulatur und den gleichgewichtssinn. das angebot für die





Stegersbach

Balance Resort Stegersbach

Balance Resort AG
Panoramaweg 1
7551 Stegersbach
Tel. +43/(0)3326/551 55
e-mail: info@balance-resort.at
www.balance-resort.at

... **DIE AURA DES SCHÖNEN**
40-Sekunden-Tour durch das Balance Resort Stegersbach von „der Brücke“ aus, mitten im sechsstöckigen Atrium des Hotels. „Durch die große Glasfront kann man alle Bereiche des Hotels überblicken und sieht außerdem bis nach Stegersbach“, begrüßt uns General-Manager Manfred Kalcher. Das Hotel steht am Kamm einer eiszeitlichen Sanddüne. Durch die außergewöhnliche Architektur bietet sich von jedem Platz des Hotels ein wunderschöner Ausblick auf die Landschaft des Südburgenlandes. Raum und Natur gehen fließend ineinander über. „Wenn man in unser Haus kommt, fühlt man sich trotz der Größe sofort wohl. So empfinden unsere Gäste. Ich habe bereits während der Bauzeit gespürt, dass dieser Platz hier eine außergewöhnliche Aura hat. Das überträgt sich auf die Menschen, die hier wohnen oder arbeiten.“



BALANCE

1. JUNI 2006

... life
style
erleben ...

... das balance resort stegersbach ist eine oase für körper, geist und seele. es spricht mit seiner architektur, dem design, den edlen neuesten hotel der thermenregion wohl fühlen.



WELLNESS UND LIFE-STYLE

„Das Balance Resort gehört international zu der neuen Generation von Wellness- und Life-Style Hotels“, betont General-Manager Kalcher. „Die Architektur ist einzigartig und klar. Wir verwenden nur natürliche Materialien, wie Holz und Leder. Das edle Design der Einrichtung und die erdigen Farben schaffen diese besonders ansprechende und angenehme Atmosphäre. Das Hotel ist cool, aber nicht kühl. Das ist uns wichtig.“
Mental Spa heißt die neue Wellness-Form, die den Gästen im Balance Resort Stegersbach neue Wege zum Wohlbefinden von Geist, Seele und Körper ermöglicht. Das Herzstück ist das 2000 m² große Balance Spa mit Innen- und

Außenpool, Saunawelt, Fitness- und Yogaräumen und einem umfassenden Massageangebot von klassisch, über fernöstlich bis zu hawaiianisch. Im Mittelpunkt steht das Erleben. „Besonders wichtig ist uns, dass es optisch und räumlich kleine Inseln gibt, in denen unsere Gäste Privatsphäre haben“, sagt General-Manager Manfred Kalcher. Balance Spa steht ausschließlich Hotelgästen zur Verfügung. Außergewöhnlich sind auch die Zen-Gärten zwischen den Behandlungsräumen im Balance Spa. Mit Steinen, Sand und Glasflächen schaffen sie freien Raum und Ausblicke in die Natur. „Unser Name ist auch unser Konzept: den Gästen Balance zwischen körperlichem und geistigem Wohlbefinden zu ermöglichen.“

WOHNEN UND ERLEBEN

„Bei uns gibt es keine weniger schönen Zimmer. Jedes der 111 Doppelzimmer ist 36 m² groß, hat die gleiche Ausstattung, große Glasflächen hinaus zum Balkon und umfangreichen Komfort wie Klimaanlage, kostenloses Internet-Portal u.v.m.“, ist General-Manager Kalcher stolz. Zusätzlich bietet das Hotel 12 Designersuiten und 18 Familienappartements an. Es stehen drei Restaurants und eine Erlebnisküche zur Verfügung. Einzigartig ist auch die Cigar-Lounge mit der größten Havanna-Auswahl, die in einem österreichischen Hotel zu finden ist. Auf 12.000 m² erstreckt sich die terrassenförmige Gartenanlage. Zielgruppen des Balance Resort Stegersbach sind vor allem Wellness-

und Tagungsgäste sowie Golfer, die die unmittelbar angrenzende, größte Golfanlage Österreichs nutzen. 90 % der Gäste kommen aus Österreich. Das Haus beschäftigt 112 MitarbeiterInnen. „Unsere MitarbeiterInnen stammen großteils aus der Region. Ihre natürliche Herzlichkeit und professionelle Arbeit sind eine wichtige Säule für den Erfolg unseres Hotels“, sagt Manfred Kalcher. „Architektur, Angebot, Konzept und MitarbeiterInnen schaffen für unsere Gäste ein Umfeld, in dem sie sich außergewöhnlich wohl und in Balance fühlen.“



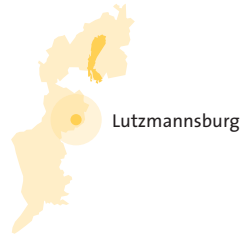
FAKTEN & ZAHLEN

Errichtung des Wellness Hotels Balance Resort in Stegersbach

Zeitraum:	September 2003 – Dezember 2004
Begründung:	Leitbetrieb, nachhaltige Stärkung des Qualitätstourismus, regionalpolitische Relevanz, Innovationsgehalt, Optimierung des Tourismusangebotes an bestehenden Thermalstandorten
EU-Fonds:	EFRE
Förderung:	35 %
Förderstelle:	Wirtschaftsservice Bgld. AG – WiBAG

materialien, dem 2.000 m² großen spa-bereich, der küche, der cigar-lounge und seinen vielen extras alle sinne an. mit dem ziel, dass sich auch anspruchsvolle gäste im





Lutzmannsburg

Rolling Area im Mittelburgenland

Verein „Rolling Area Sonnenland“
Thermengelände 1
7361 Lutzmannsburg
Tel. +43/(0)2615/871 71-210
e-mail: info@sonnenland.at
www.sonnenland.com

• • • ALLES BEWEGT SICH

Am Vormittag Power und Bewegung mit den Inline Skates auf den Routen der Rolling Area und danach relaxen pur in der Sonnentherme. Oder auch umgekehrt. Vielleicht auch einige Übungsrunden im Skating-Park oder eine Ausfahrt mit dem Kinderwagen auf Inline Skates. Die Rolling Area in der Umgebung der Sonnentherme Lutzmannsburg Frankenuau bietet unzählige Möglichkeiten, sich auf Inline Skates zu bewegen. „Es ist ein Paradies für Inline Skater, das österreichweit einzigartig ist“, betont der Geschäftsführer der Sonnentherme und des Vereins „Rolling Area Sonnenland“ Wolfgang Stündl. „Radfahren oder laufen kann man fast überall. Ein mehr als 40 km langes, zusammenhängendes Wegenetz für Inline

Skater gibt es nur hier bei uns. „Als leidenschaftlicher Inline Skater genießt auch Wolfgang Stündl selbst dieses außergewöhnliche Angebot. Seit 18 Jahren bemüht man sich darum, einzelne Teilstücke zu verbinden, zu beschildern und interessante Routen zu schaffen. Alle Wege sind zumindest 4 Meter breit, gut asphaltiert und werden wöchentlich mit einer Kehrmaschine gesäubert. Das Leitsystem der Routen wird regelmäßig kontrolliert und bei Bedarf erneuert.

AUF ROLLEN DURCH DAS SONNENLAND

„Wir bieten unseren Gästen umfassenden Komfort, damit das Inline Skaten leicht und unbeschwert ausgeübt werden kann“, betont Vereinsobmann Stündl. „Am Rolling Terminal haben wir Ausrüstung in jeder Größe

BEWEGUNG

1. JUNI 2006

• • • inline skater paradies ...

... in der region um die sonnentherme lutzmannsburg frankenuau ist in den vergangenen acht jahren ein umfassendes routennetz für mit ziel 1-förderung wurde dieses projekt vorangetrieben.



vorbereitet. Die Gäste können jederzeit Inline Skates und Schutzkleidung ausleihen. In maßgeschneiderten Kursen für Anfänger werden die wichtigsten Techniken vermittelt und Ängste abgebaut. Und dann kann es schon losgehen.“

Die drei Inline Skating Routen führen durch Sonnenland. Weitab vom Straßenlärm, auf abwechslungsreichen, fein asphaltierten Güterwegen, mitten durch die Naturlandschaft des Mittelburgenlandes: vorbei an Wiesen, Obstgärten, Feldern, Weingärten und Waldstücken. Entlang der Rabnitz nach

Frankenau, Unterloisdorf, Oberloisdorf oder Kroatisch Minihof. Es gibt gerade Wege für Zeitnehmung oder für weniger Geübte, leichte Gefälle für flotte Abfahrten, kurvige Wege und besonders breite Abschnitte, für Anfänger oder größere Gruppen. Dörfer werden möglichst umfahren, um dem Verkehr zu entgehen.

BEWEGUNG UND GESUNDHEIT

Die Rolling Area wird von Gästen jeden Alters angenommen. „Inline Skaten ist überaus gesund“, betont der Geschäftsführer der Sonnentherme und Vereinsobmann

Wolfgang Stündl. „Wie beim Joggen wird Fett verbrannt. Skaten schont die Gelenke, baut Muskeln auf und fördert die Durchblutung der Haut. Dieser Gesundheits-Aspekt passt genau zu unseren Wellness Angeboten in der Therme und in den umliegenden Hotels.“ Der neue Trend ist Inline Skaten mit Stöcken. Dabei wird der gesamte Körper trainiert und gefordert.

Damit auch die Jugendlichen der Region das Angebot nutzen, werden monatlich am Skating Park vor der Sonnentherme Inline-Hockey-Veranstaltungen organisiert. Und im

Winter steht auf diesem Platz Kunsteis zum Schlittschuhlaufen oder Eisstockschießen zur Verfügung.



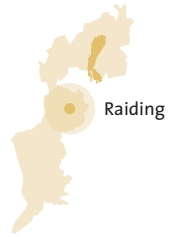
FAKTEN & ZAHLEN

Weiterentwicklung des Inline-Skate-Angebotes im Mittelburgenland

Zeitraum:	Juni 2002 - Dezember 2002
Begründung:	Impulsprojekt für die regionale Tourismusentwicklung, regionalpolitische Relevanz, Attraktivierung und Qualitätsverbesserung von saisonverlängernden Einrichtungen
EU-Fonds:	EFRE
Förderung:	40 %
Förderstelle:	Amt der Bgld. Landesregierung – Abt. 5

inline skater geschaffen worden. flache gesäuberte wege, gute beschilderung und die schöne natur machen die rolling area zu einem österreichweit einzigartigen angebot.





Raiding

Franz Liszt Zentrum in Raiding

Verein Franz Liszt Gesellschaft Burgenland
c/o Schloss Esterházy
7000 Eisenstadt
Tel. +43/(0)2682/618 66
e-mail: office@franz-liszt.at
www.franz-liszt.at

• • • LISZT-ERLEBNIS

Derzeit beherrscht noch der Lärm der Baumaschinen das neue Konzerthaus in Raiding, nur wenige Meter vom Geburtshaus des Virtuosen und Komponisten Franz Liszt entfernt. Bereits im Oktober wird dieser Ort ganz vom Klang seiner intensiven und bewegenden Musik erfüllt sein – interpretiert von international bekannten MusikerInnen. „Das neue Franz Liszt Zentrum Raiding wird Besuchern ein neues, außergewöhnliches Konzerterlebnis ermöglichen, das alle Sinne anspricht“, betont Dr. Walter Reicher, Künstlerischer Leiter und Geschäftsführer des Vereins Franz Liszt Gesellschaft Burgenland. „Sehen – hören – erleben. Das sind die drei Säulen, auf denen das neue Konzerthaus erbaut ist. Von jedem Platz im Saal werden die Künstler gut zu sehen sein, die Akustik ist einmalig und speziell für hochwertige

Kammermusik geeignet, große Glasflächen lassen die Nähe zum Geburtshaus von Franz Liszt unmittelbar spüren – so wird die Musik im neuen Konzerthaus zu einem Erlebnis, das den ganzen Menschen anspricht.“

ARCHITEKTUR DER MUSIK

Das neue Gebäude muss sich als moderner Bau architektonisch in die Dorfstruktur des 800 Einwohner-Ortes Raiding gut einfügen. „Die unmittelbare Nähe zum kleinen und schlichten Geburtshaus von Franz Liszt, in dem das ihm gewidmete Museum untergebracht ist, war eine weitere Herausforderung für die Niederländischen Architekten, die den internationalen Architektenwettbewerb für sich entschieden haben“, sagt Dr. Walter Reicher, der seit einigen Jahren neben den Internationalen Haydntagen auch die Errichtung des Franz Liszt Zentrums vorantreibt. Die weißen Wandflächen und die

KLANG

1. JUNI 2006

• • •
sehen
hören
erleben ...

... das neue konzertthaus in raiding bietet ab herbst musikerlebnis mit allen sinnen. die einmalige akustik und die unmittelbare nähe der internationalen liszt-pflege werden kann.



Materialien Glas und Holz dominieren das neue Gebäude sowohl architektonisch, als auch funktionell. „Der Konzertsaal ist etwa 12 Meter hoch, der Fußboden wird aus Eiche sein, riesige Fichtenplatten, wie das Holz einer Geige, und die Arbeit von internationalen Akustik-Experten garantieren das einzigartige Klangerlebnis“, freut sich Dr. Walter Reicher. Rund 590 Besucher haben im Konzerthaus Platz. Sie werden nicht nur wunderbar hören, sondern auch bequem sitzen, besonders gut sehen und ihre Zeit in einem wunderschönen Konzertumfeld erleben können. „Mit der Errichtung dieses Zentrums, der Umgestaltung des Museums im Geburtshaus und der Organisation von Franz Liszt Festivals kann

die Arbeit des weltweit anerkannten Virtuosen und Komponisten angemessen gewürdigt und gepflegt werden.“ Die Errichtung des Zentrums, die Ausstattung, die Gestaltung des Gartens und der Infrastruktur kosten 6,8 Mio. Euro. Die Kosten werden von Land, Bund und EU sowie über einen Kredit aufgebracht.

FRANZ LISZT (1811–1886)

Franz Liszt ist 1811 in Raiding geboren und hat hier 11 Jahre lang gelebt. Weil er bereits als Kind ein außergewöhnlicher Pianist war, ist seine Familie mit ihm nach Wien gezogen. Von hier aus hat er seine Karriere als Virtuose und Komponist gestartet. Seine Solo-Konzerte als Pianist waren immer ausverkauft, Franz

Liszt hatte unzählige Fans. Er war der Musikstar des 19. Jahrhunderts, für den es bereits zur damaligen Zeit Merchandising-Produkte, wie Liszt-Kipferl oder Liszt-Zuckerl gegeben hat. Franz Liszt gilt als Schöpfer einer völlig neuartigen Klaviermusik und ist mit seinem zukunftsweisenden Kompositionsstil unvergesslich geworden.

LISZTEN IN RAIDING

„Mit der Eröffnung des neuen Konzerthauses im Oktober 2006, zum 195. Geburtstag von Franz Liszt, wollen wir auch ein neues Festival auf dem Gebiet der klassischen Kammermusik etablieren“, sagt Dr. Walter Reicher. „Die Festivalbesucher werden hier Musik von Franz

Liszt, mit den besten Interpreten der Welt am Geburtsort des Künstlers erleben können. „Auch Konzerte und Liederabende mit Musik anderer Komponisten sind natürlich möglich. In einem zweiten, kleineren Saal können auch Vorträge, Vorspielnachmittage und kleine Konzerte organisiert werden. Für die Region bietet das Franz Liszt Zentrum die Möglichkeit, neue Besucherschichten anzusprechen und Wein, Thermen und Musik gemeinsam zu vermarkten.

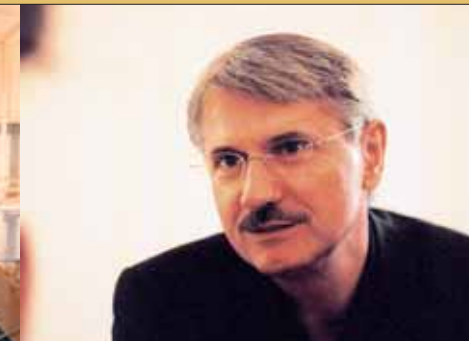


FAKTEN & ZAHLEN

Errichtung des Franz Liszt Zentrums in Raiding

Zeitraum:	Jänner 2004 – Dezember 2006
Begründung:	Wichtigkeit für die kulturelle Infrastrukturversorgung des Landes, Verbesserung der kulturellen Angebotsstruktur, Erhaltung des kulturellen Erbes
EU-Fonds:	EFRE
Förderung:	100 %
Förderstelle:	Amt der Bgld. Landesregierung – Abt. 7

zum geburtshaus des virtuosen und komponisten franz liszt, schaffen die voraussetzungen dafür, dass dieses ziel geförderte projekt zu einem zentrum





PROJEKT 8

PROJEKT 8



Lutzmannsburg

Hotel ALL in@clusive RED

All in Red Hotelbetrieb GmbH & Co KG
Thermenplatz 7
7361 Lutzmannsburg
Tel. +43/(0)2615/813 13
e-mail: hotel@allinred.at
www.allinred.at

FARBE

22. MAI 2006

... all
in
red ...

... ist mehr als das farbkonzzept eines hotels. all in red steht für entspannung, leichtigkeit und design. das neue hotel in lutzmannsburg, privaten investoren und mit ziel 1-förderung.

... FARB-GEFÜHL

„Für mich ist das Rot unseres Hotels eine kraftvolle Farbe, voll Energie, die spürbar ist. Auch die Gäste sehen das so. RED gefällt ihnen“, beschreibt Hoteldirektorin Mag. Patricia Windisch die Reaktionen der Hotelgäste auf das Farb- und Designkonzept des ALL in@clusive RED in Lutzmannsburg. Passend zum Bordeauxrot pflegt das Thermenhotel seine Kooperationen mit den Winzern der Region. „All in Red Wine – d. h., wir bieten unseren Gästen Weinverkostungen an und servieren in unserem Haus zahlreiche

Weine aus dem Blaufränkischland.“ Als Designelement zieht sich die Farbe Rot durch die gesamte Hotelanlage. Auch die Direktorin, Patricia Windisch ist mit rotem Schmuck und Pullover ganz auf Hotellinie. Farb-Gefühl auf den ersten Blick.

Bereits auf den zweiten Blick fällt auf, dass im ALL in@clusive RED eine leichte und zwanglose Atmosphäre herrscht. „Unsere Gäste wollen bei uns und in der Therme entspannen. Und dazu gehört auch, dass sie ihr Mittagessen oder ihren Snack gemütlich im Bademantel genießen können.“ Das Personal



an der Rezeption demonstriert mit Jeans und Polo Hemd eben diese Leichtigkeit. Hoteldirektorin Patricia Windisch: „Das Motto der letzten Silvesterparty lautete, passend dazu ‚ALL in RED goes blue jeans‘. Und der bisherige Erfolg bestätigt das Konzept. Unsere Gäste genießen die stressfreie, zwanglose Atmosphäre in unserem Hotel.“

ALL IN@CLUSIVE RED

Das Hotel mit 71 Zimmern, Seminarräumen und einer Bade- und Saunalandschaft wurde erst im April 2005 eröffnet und ist damit das

jüngste Projekt im Umfeld der Sonnentherme Lutzmannsburg Frankenau. Sogar mit direktem unterirdischem Zugang zur Therme. Eigentümer sind 20 private Gesellschafter aus der Steiermark. Die Errichtung ist außerdem Ziel 1-gefördert. Die Firmen-Philosophie: All inclusive für Thermen- und Businessgäste. „All in bedeutet bei uns mehr als Essen und Getränke inclusive“, betont Patricia Windisch. „Es heißt, keine Extrakosten für die Kinderbetreuung in der Hauptferienzeit, für Klimaanlage in jedem Hotelzimmer, Balkon, Snacks und Getränke an der Bar, Basisausstattung

für Seminarräume, Nutzung des Internetterminals sowie für die hoteleigene Bade- und Saunalandschaft. Damit sind die Kosten für den Urlaub oder für eine Tagung fix kalkulierbar.“

HOTEL MIT WEITBLICK

Die Gäste des ALL in@clusive RED kommen derzeit vor allem aus Ostösterreich, Oberösterreich und Tirol. „Ungarn und die Slowakei sind aber sicherlich neue Märkte der Zukunft.“ Als Tagungshotel profitiert das ALL in@clusive RED in Lutzmannsburg von der Nähe zu Wien.

Der Großteil der 47 MitarbeiterInnen stammt aus dem Mittelburgenland, Hoteldirektorin Patricia Windisch ist Kärntnerin, mit einer großen Begeisterung für die Schönheit der Region. „Deshalb bin ich besonders stolz, dass jedes Zimmer des Hotels einen eigenen Balkon hat. Das ist einzigartig für Lutzmannsburg. So erleben unsere Gäste Natur und Landschaft hautnah. Das ALL in@clusive RED ist also ein Hotel mit Ausblick und Weitblick.“

...



FAKTEN & ZAHLEN

Errichtung der All-Inclusive-Hotelanlage All in Red in Lutzmannsburg

Zeitraum: April 2003 – April 2005
Begründung: Leitbetrieb, nachhaltige Stärkung des Qualitätstourismus, regionalpolitische Relevanz, Innovationsgehalt, Optimierung des Tourismusangebotes an bestehenden Thermalstandorten
EU-Fonds: EFRE
Förderung: 25,7 %
Förderstelle: Wirtschaftsservice Bgld. AG – WiBAG

gleich gegenüber der sonnentherme, bietet neben vier-stern-komfort all inclusive viele interessante einblicke, durchblicke und weitblicke. finanziert wurde es von



REGIONALMANAGEMENT BURGENLAND GMBH

A-7000 Eisenstadt, Marktstraße 3
Tel. +43/(0)2682/704 24-0
Fax +43/(0)2682/704 24-10
office@rmb.co.at
www.rmb.at

ANSPRECHPARTNER FÜR DAS ZIEL 1-PROGRAMM

Mag. Harald Jankovits
Leiter der LAD – EU-Verwaltungsbehörde
im Amt der Burgenländischen Landesregierung
Tel. +43/(0)2682/600 2992
harald.jankovits@bgld.gv.at

ANSPRECHPARTNER FÜR DIE ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Mag. Sonja Seiser
Öffentlichkeitsarbeit & Europainformation
Regionalmanagement Burgenland GmbH
Tel. +43/(0)2682/704 2422
sonja.seiser@rmb.co.at

WEITERE INFORMATIONEN UNTER: WWW.BURGENLAND.AT/EU-SERVICE

IMPRESSUM:

*Für den Inhalt verantwortlich:
RMB – Regionalmanagement Burgenland GmbH
Amt der Burgenländischen Landesregierung, EU-Verwaltungsbehörde*

*Konzept, Layout und Ausarbeitung: HÄC-MÄC Grafik-Design, Eisenstadt
Text: Martina Baumeister
Lektorat: Claudia Weiß
Fotos: Walter Luttenberger
Produktion: Wograndl, Mattersburg*