

LIVING LAB RESEARCH CONCEPT IN RURAL AREAS

LIVING LAB SOUTH BURGENLAND

























Pilotregion Südburgenland:

1.471 km², 72 Gemeinden

40.000 Beschäftigte, 63 % Dienstleistung,
26 % Handwerk 11% Landwirtschaft

Anteil der Landwirtschaft am BIP: 4,3 %
72 % in der Landwirtschaft im Nebenerwerb
Agrarflächen: 56.200 ha, Davon Bio 8.400 ha

2 Thermenstandorte mit Bad Tatzmannsdorf und
Stegersbach, Bad Tatzmannsdorf größte
Tourismusgemeinde des Landes mit ca. 600.000
Übernachtungen

3 Naturparke mit 19 Gemeinden
4 Natura2000 Gebiete – Naturparke als Modelregionen für
nachhaltige Entwicklung – Schützen durch Nutzen



LIVERUR - 773757



Herausforderungen:

- Abwanderung
- wenige Arbeitsplätze
- schlechte Verkehrsanbindung
- viele leerstehende Gebäude
- ungenutztes touristisches Potenzial
- Strukturschwache Region mit finanzschwachen Gemeinden
- In den letzten Jahren stagnierende Direktvermarktung
- Überalterung



„Living Lab Südburgenland“

Vision

Increase of Autonomy of supply for regional food products and services in Southern Burgenland

Main Objective

To generate and further develop regional food products and services considering sustainability and addressing smart growth and circular economy

Defining LL Southern Burgenland

Selected Use Case for LL: How to set the structures and processes for a continuous learning and improving of an initiative for Smart & Sustainable Tourism ("Kellerstöckl-Weinidylle"), based in a protected rural landscape (nature park) with small and micro enterprises, use and secure historical buildings, set a cooperation among Kellerstöckl owners, cooperate with further regional producers and service organisations for a well-integrated sustainable regional development.

Kellerstöckl = old vine production infrastructure, renovated and upgraded for holiday apartments



27



LIVING LAB SÜDBURGENLAND

„Living Lab Südburgenland“

Einbindung von Stakeholdern

- Amt der Burgenländischen Landesregierung, Abteilung Naturschutz und Agrar
- Landwirtschaftskammer, Bezirksreferate
- Tourismusorganisationen
- Wirtschaftsagentur
- LEADER Südburgenland
- Naturparke
- FH Burgenland, Forschung Burgenland
- Mobilitätszentrale
- Gemeinden
- Schulen
- Landwirtschaftliche Betriebe, Weinbauern und Direktvermarkter
- Weinbauvereine
- Bildungsdirektion
- Pädagogische Hochschule

Warum „Kellerstöckl-Resort Südburgenland“?



- Regionales Kulturgut mit Potential als touristisches Alleinstellungsmerkmal
- Interesse an einer Ausweitung / Professionalisierung des touristischen Angebotes
- Übergeordnete Servicerung der Eigentümer nicht vorhanden

„Kellerstöckl-Resort“ Südburgenland

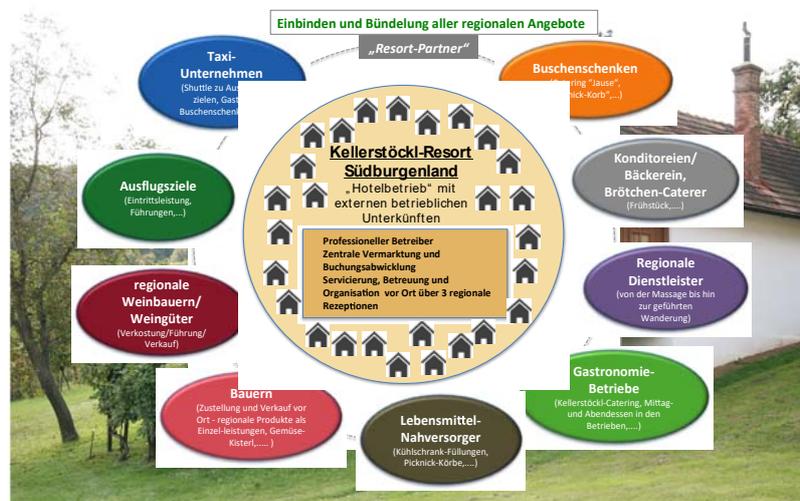
Marketing: Produktgestaltung

Das Produkt „Kellerstöckl-Resort Südburgenland“ soll als qualitativ hochwertiges Sehnsuchtsprodukt am Markt platziert werden.

Das **Leistungsversprechen** stützt sich auf folgende zentrale Kern-Botschaften:

- Die „Kellerstöckl-Resort-Apartments“ sind ein authentisches Qualitätsprodukt mit hohem Erlebniswert: Ehemalige Weinkeller wurden zu komfortablen und mit viel Liebe zum Detail ausgestatteten Apartments umgestaltet – wohnen im einzigartigen authentischen Ambiente.
- Die „Kellerstöckl-Resort-Apartments“ bieten Ruhe und Erholung inmitten der südburgenländischen Weinberge – Urlaub machen dort, wo vollmundige Blaufränkische, spritzige Welschriesling und urige Uhdler reifen – rundum nichts als Weingärten – inklusive apartmenteigener Vinothek. Einfach die Seele baumeln lassen heißt hier: Privates Frühstück mit Aussicht bis in die ungarische Tiefebene, Ausflug zu den regionalen Buschenschenken und Gourmet-Lokalen der Region, „Siesta“ unter Weinstöcken, ...
- Die „Kellerstöckl-Resort-Apartments“ versprechen durch die Organisation als „Resort-Hotel“ eine hohe Erlebnis- und Service-Qualität.
Den Gästen der „Kellerstöckl-Resort-Apartments“ werden von der Ankunft bis zur Abreise besondere Serviceleistungen und Überraschungen geboten, die den Aufenthalt zu einem unvergesslichen Urlaubserlebnis werden lassen. Wohnen in einzigartigen authentischen Kellerstöckl-Resort-Apartments – verbunden mit dem Service eines Resort-Hotels ganz nach den individuellen Wünschen der Gäste: bequemes Frühstücks-Service, Picknick-Körbe, regionale Einkaufs-Lieferungen, „Tischlein-deck-dick-Jause“ von Buschenschenken, die individuellen Tipps für Wanderungen/Radfahr-Routen, Rad-Service, Shuttle-Service zu den Ausflugszielen und Buschenschenken, und vieles mehr lassen die Gäste umfassend in die südburgenländische Weinregion eintauchen.

... daher: Zusammenführung aller „Schätze der Region“



Wirtschaftsförderung des Landes Kellerstöckl-Aktion

Zielsetzung:

Investitionsmaßnahmen in die Neugestaltung und Attraktivierung

Förderungswerber:

Privatzimmervermieter
Gewerbliche Beherbergungsbetriebe



Ausmaß der Förderung

Förderbare Kosten:

- Neueinrichtung und –ausstattung von Küche, Wohn/Ess- und/oder Schlafbereich die zur Qualitätsverbesserung führen.
- Klimaanlage/Heizofen
- Neugestaltung Sanitärbereich

Art und Ausmaß der Förderung:

- 40 % der förderbaren Kosten
- Mind. € 5.000,- Max. € 60.000,-



Ausmaß der Förderung

Förderbare Kosten:

- Neueinrichtung und –ausstattung von Küche, Wohn/Ess- und/oder Schlafbereich die zur Qualitätsverbesserung führen.
- Klimaanlage/Heizofen
- Neugestaltung Sanitärbereich

Art und Ausmaß der Förderung:

- 40 % der förderbaren Kosten
- Mind. € 5.000,- Max. € 60.000,-



Resort Rezeption - Infopoint

Infopoint als Anlaufstelle für Besucher und Produzenten, versorgt die Interessierten mit Informationen zu aktuellen Terminen, Exkursionen und Sehenswürdigkeiten

Standort im Weinmuseum **Moschendorf** mit einem speziellen **Weinerlebnisangebot**

Automatische Verkostungsanlage

Opening hours:

March 15 to November 15, daily 9:00 am - 6:00 pm

November 16 to March 14, Monday to Friday 9:00 am - 4:00 pm



Kulinarischer Reiseführer

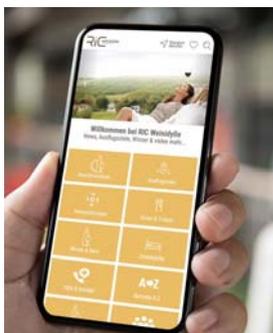


Erstmalige Zusammenstellung aller Angebote in der Region Weindylle:

- ... Weinangebote
- ... Naturpark in der Weindylle
- ... Sehenswürdigkeiten und Erlebnisangebote
- ... Kulinarik und Gastronomie
- ... Buschenschank und Eventkalender
- ... Vinotheken und Abhof Verkauf



"Weindylle" auf einen Klick – R.I.C. (Digitaler Regions-Info-Channel)



Die Weindylle im Überblick

Die App R.I.C. (Digitaler Regions-Info-Channel) bietet die optimalen Tools für Gäste – egal ob vor, während oder nach dem Aufenthalt, ...

- ... sie umfasst die Region von Rechnitz über den Eisenberg, den Csaterberg und den Pinkaboden bis nach Heiligenbrunn,
- ... sie soll Buschenschenke oder Kellerstöcklvermieter mehr publik machen,
- ... die Region den Gästen und Bewohnern auf moderne und stets aktuelle Art näherbringen und
- ... eine raschere Orientierung ermöglichen.



Streuobstwiesen - Herausforderungen

- Überalterung der Baumbestände/zu wenige Jungbäume
- Fehlende Pflege der Obstbäume
- Keine oder unsachgemäße Altbaumpflege/mangelnde Pflege bei Jungbäumen/Falscher Erziehungsschnitt
- Ungeeignete Nachpflanzungen
- Ungeeignetes Pflanzmaterial (Unterlagen, Sorten) - Halbstamm statt Hochstamm
- Mangelhafte Unterwuchspflege
- Fehlende Verwertung für Mähgut Verbrachung/Pflege mit Rasenmäher
- Zunahme des Mistelbefalls
- Ausbreitung von Krankheiten z.B. „Birnenverfall“
- Fehlende Nutzung des Obstes

Gefordert sind neue Modelle der gemeinsamen Bewirtschaftung, Nutzung und Inwertsetzung

Naturparkapfelsaft

- 2020: Zum ersten Mal -> gemeinsamer Saft aus den Streuobstwiesen der Naturparke
- Lieferant erhält höheren Preis (20 Cent pro Kilogramm statt 5 bis 7 Cent)
- Einrichtung einer Obstübernahmestelle in regionalen Lagerhäusern
- Eigenes Naturparketikett
- Vermarktung über regionale Gastronomie, Buschenschankbetriebe, Kellerstöckl und regionale Nahversorger



Ergebnisse

2017: 30 Kellerstöckl als Beherbergungsbetriebe → 2021: 110 Keller
Weindylle App – digitale umfassende Gästefinfo
Neue Produkte – Naturpark Apfelsaft und Traubensaft





LIVE  RUR

#LIVERUR · #investeuresearch · www.liverur.eu

DI Thomas Böhm
thomas.boehm@rmb-sued.at

Mag. Andrea Sedlatschek
andrea.sedlatschek@rmb-sued.at

This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 773757.

Disclaimer:

The information and views set out in this report are those of the author(s) and do not necessarily reflect the official opinion of the European Union. Neither the European Union institutions and bodies nor any person acting on their behalf may be held responsible for the use which may be made of the information contained therein for the use which may be made of the information contained therein.