

Presseinformation

19. Februar 2022

In Niederösterreichs Tourismusbetrieben trifft Tradition auf Moderne

LR Danninger, Präsident Ecker und Spartenobmann Pulker besuchten einige Tourismusbetriebe

Egal, ob es einen Betrieb seit einem Jahr, seit Jahrzehnten – oder wie anlässlich des diesjährigen „100 Jahre Niederösterreich“-Jubiläums besonders zelebriert – seit Jahrhunderten gibt. Eines ist ihnen allen gemeinsam: Sie sorgen für Stabilität, Lebensqualität und Arbeitsplätze in Niederösterreich. Dass Regionalität nicht nur in Krisenzeiten im Fokus stehen soll, sondern es immer ein klares Bekenntnis zur Regionalität braucht, darin sind sich Tourismuslandesrat Jochen Danninger, WKNÖ-Präsident Wolfgang Ecker und WKNÖ-Spartenobmann Mario Pulker einig. Aus diesem Grund besuchten sie gemeinsam drei Betriebe in St. Pölten und Ober-Grafendorf: Die Gaststätte Figl, den Hotel-Gasthof Graf und die Firma Styx.

Der Tourismus, insbesondere jener in den Städten, war von den Einschränkungen der letzten Monate, die die Pandemie mit sich brachte, stark betroffen. Gleichzeitig prognostizieren Wirtschaftsforscher der Branche eine besondere Aufschwung-Phase im heurigen Jahr. „2022 wird das Jahr des Aufschwungs im Tourismus in Niederösterreich. Die große Hoffnung des Städtetourismus für die nächsten Monate ist eine erfolgreiche Sommersaison ohne große Einschränkungen, bei der wir die Betriebe auch weiterhin bestmöglich unterstützen werden“, erklärt Tourismuslandesrat Jochen Danninger und ergänzt: „Die Pandemie hat die Nachfrage nach regionalen Produkten, die im Einklang mit der Natur produziert werden, weiter verstärkt. Davon profitiert beispielsweise die Firma Styx, die zusätzlich zur Produktion die World of Styx als beliebtes Ausflugsziel etablieren konnte. Ich bin überzeugt, mit der Aufhebung aller Corona-Einschränkungen am 5. März wird ein Ruck durch unsere Wirtschaft gehen. Die Konsumlaune der Bevölkerung wird sich deutlich heben und die Stimmung der Wirtschaftstreibenden im selben Ausmaß steigen.“

Der hohe Stellenwert, den die Regionalität in den Gastgeber-Unternehmen hat, ist bei den Betriebsbesuchen deutlich zum Vorschein gekommen. Sie alle setzen auf regionale Produkte beziehungsweise Rohstoffe aus der Umgebung. Auch die Bedeutung von Nachhaltigkeit und Umweltfreundlichkeit nimmt in den

Presseinformation

Unternehmen stetig zu.

Wirtschaftskammer NÖ-Präsident Wolfgang Ecker hebt die Beständigkeit regionaler Betriebe in Niederösterreich hervor: „Unsere Betriebe sorgen über alle Branchen hinweg dafür, dass Arbeitsplätze und Wertschöpfung in der Region bleiben. Und sie beeinflussen auch maßgeblich die hohe Lebensqualität in Niederösterreich, die wir alle so schätzen.“ Besonders stolz macht Ecker, dass „viele Unternehmen Familienbetriebe sind“. So auch der Hotel-Gasthof Graf seit über 70 Jahren und die Firma Styx seit mehr als 50 Jahren. „Qualitätsbewusstsein und Wissen – weitergegeben und ständig weiterentwickelt über Generationen – sind von unschätzbarem Wert.“

Die Betriebsbesuche haben Danninger, Ecker und Pulker einmal mehr eindrucksvoll gezeigt, wie in Niederösterreichs Betrieben Tradition und Moderne erfolgreich aufeinandertreffen. Thematisiert wurden auch die Lockerungen, die mit 19. Februar und 5. März in Kraft treten werden. Der weitgehende Fall der Corona-Einschränkungen inklusive Sperrstunde bedeutet für die Unternehmer eine lang geforderte und ersehnte Erleichterung und sorgt für Zuversicht.

„Die Gastronomie- und Tourismusbetriebe sind ein wichtiger Faktor für den Wirtschaftsstandort Niederösterreich“, so WKNÖ-Spartenobmann der Tourismus- und Freizeitbetriebe Mario Pulker, und betont: „Sie stehen für Qualität und Regionalität und stellen auch die Nachhaltigkeit immer mehr in den Vordergrund.“ Für Pulker sind die angekündigten Lockerungen erfreulich, aber: „Für die heimischen Gastwirte geht die Durststrecke bis zum 5. März weiter. Erst dann können sie sich wieder voll und ganz auf ihre Rolle als ausgezeichneter Gastgeber konzentrieren. Jeder Tag früher wäre für uns wichtig gewesen.“

Der erste Stopp der Betriebstour durch St. Pölten und Ober-Grafendorf war die Gaststätte Figl am Hauptplatz in St. Pölten-Ratzersdorf, wo sich Danninger, Ecker und Pulker von der Qualität des Traditionswirtshauses überzeugten. Beim mit einer Haube ausgezeichneten Top-Wirt-Sieger von 2018 liegt ein besonderes Augenmerk auf Regionalität – sämtliche Lebensmittel von Gemüse, Eier, Mehl und Fisch bis hin zu Fleisch werden von nahegelegenen Lieferanten bezogen. Gastgeber Matthias Strunz führt das Traditionswirtshaus seit Jänner 2020 gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Julia Hochreiter.

Ein Abstecher folgte nach Ober-Grafendorf ins Pielachtal, wo Geschäftsführer Wolfgang Styx durch die Schau- und Produktionsräume der Firma Styx Naturcosmetic führte. Für die klimaneutrale Produktion der Naturkosmetik werden

Presseinformation

pflanzliche Rohstoffe aus biologischem Anbau bzw. Wildwuchs verwendet, die Verpackungen sind umweltfreundlich und recyclebar. Seit 1965 widmet sich das Familienunternehmen mit mittlerweile rund 60 Mitarbeitern der Herstellung von Naturkosmetik. Dazu kommen ein hauseigener Naturkosmetik-Shop und ein Bistro. Seit 2003 trägt Styx die staatliche Auszeichnung, seit 2018/19 hat sich die Firma als Klimabündnisbetrieb Österreich dafür verpflichtet, aktive Maßnahmen zum nachhaltigen Klimaschutz zu setzen.

Zum Abschluss stand ein Besuch vom Hotel-Gasthof Graf in der St. Pöltner Innenstadt auf dem Programm. Die Zukunft des seit über 70 Jahren bestehenden Familienbetriebs mit 35 Zimmern und 80 Betten im Herzen der Landeshauptstadt ist mit der Übernahme durch Sohn Andreas Graf gesichert. Die angebotenen Speisen im Restaurant sind traditionell österreichisch mit Fokus auf saisonale Spezialitäten, viele Produkte kommen direkt aus der Region.

Weitere Informationen: Büro Landesrat Jochen Danninger, Mag. Andreas Csar, Telefon 02742/9005-12253, E-Mail andreas.csar@noel.gv.at.