

NÖ Card seit dem Beginn vor elf Jahren als Gesellschafter sowie als Vertriebs- und Werbepartner. 2016 sei die Zahl der über die Raiffeisenbankstellen in Niederösterreich und Wien verkauften Niederösterreich-Cards weiter gestiegen, erläuterte Georg Kraft-Kinz, Generaldirektor-Stellvertreter der RLB NÖ Wien: „Mit rund 15.800 Karten ging jeder zwölfte Neukauf der letzten Saison auf das Konto der Raiffeisenbankstellen.“



© Kathrin Froschauer

Neue Werbelinie

Zufrieden mit den Ergebnissen zeigte sich auch Christoph Madl, Geschäftsführer der Niederösterreich-Werbung: Eine „gezielte Marketingstrategie und ansprechende Werbelinie“ seien bei so einem Produkt wesentlich für den Verkaufserfolg. Das neue Sujet mit der Card als Herzstück vermittele „schnell und einfach die Botschaft der Vielfalt an Ausflugszielen und

Madame Tussauds in Wien, bei Time Travel Vienna („Zeitreise 2000 Jahre Wien“), bei diversen Kulturveranstaltungen, beim Fahrradverleihsystem nextbike und auf das Magazin *Servus in Stadt und Land*.

Neu mit dabei sind heuer auch die Niederösterreichische Landesausstellung 2017, die unter dem Titel „Alles was Recht ist“ ab 1. April auf Schloss Pöggstall im südlichen Waldviertel stattfindet, sowie die Ausstellung anlässlich „300 Jahre Maria Theresia“ in Schloss Hof, Schloss Niederweiden und im Stift Klosterneuburg.

Digitalisierung mit feratel

Mitte November 2017 wird die NÖ Card digital; den Zuschlag für die technische Realisierung erhielt feratel. „60 Prozent der Wertschöpfung werden in Niederösterreich im Ausflugstourismus erzielt, und die Niederösterreich-Card ist darin unser Zugpferd und Impulsgeber“, unterstrich Madl. Mit der Digitalisierung der Card – einer App – gehe man „einen wichtigen Schritt, um die Karte für die nächsten Jahre zukunftsfit und auch der jüngeren Generation zugänglicher zu machen und die Kundenbindung zu stärken“.

feratel sei beauftragt worden, die Ausflugskarte zukünftig sowohl software- als auch hardwareseitig zu betreiben. „Wir sind überzeugt, damit den besten Partner am Markt für dieses Projekt gefunden zu haben“, betonte Christiana Hess, Geschäftsführerin der Niederösterreich-Card GmbH. Dem Zuschlag vorausgegangen war eine europaweite Ausschreibung. (sb) www.niederoesterreich-card.at

„Die Niederösterreich-Card ist ein wichtiges Instrument für den Ausflugstourismus und den Übernachtungstourismus.“

Petra Bohuslav
Tourismus-
Landesrätin

spricht damit eine breite Zielgruppe an“. Kurze, prägnante Information stehe werblich im Mittelpunkt, der Fokus liegt im Out-of-Home-Bereich, auf Printwerbung und natürlich auch auf Online. Hier habe man insbesondere mit dem Einsatz von Facebook bereits ansprechende Ergebnisse erzielt.

Heuer können Card-Besitzer erstmals auch einen vergünstigten Tageseintritt inklusive Saunaeintritt in die Therme Laa in Anspruch nehmen. Bis zu 50% Ermäßigungen gibt es bei

Angerichtet

Eiaufstrich mit Bärlauch

Zutaten für 4 Personen

6 Stück hartgekochte Eier,
klein geschnitten
1 rote Zwiebel, fein würfelig
50 g Butter, 1 Eidotter
100 ml Bärlauchöl
1 Limette
50 g frischer Bärlauch,
fein gehackt
Schnittlauch, Salz, Pfeffer



Zubereitung

Eidotter mit Limettensaft und -schale verrühren. Bärlauchöl tröpfchenweise dazugeben, bis eine dickflüssige Mayonnaise entsteht. Handwarme Butter schaumig rühren und mit Zwiebeln und Bärlauch vermischen. Mayonnaise beigegeben und die gekochten Eierwürfel vorsich-

tig unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch abschmecken. Auf ein frisches Schwarzbrot streichen und genießen. (Für die rasche Zubereitung im Büro kann auch gekaufte Mayonnaise verwendet werden.)

Dieser Aufstrich macht sich gut bei jedem Frühlingsfrühstück oder zum Mitnehmen beim ersten Frühlingspicknick.

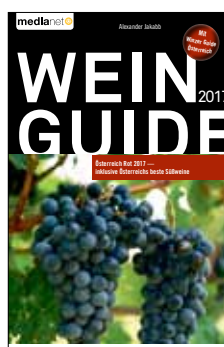


www.schick-catering.at
Schick Hotels & Restaurants Wien
Taborstraße 12, 1020 Wien
Tel. +43 1 211 50 520
bankett@schick-hotels.com

Ihr Catering-Spezialist für Firmenfeiern und Events

WENN
WEIN
DEINE WELT IST,
IST DAS DEIN
GUIDE.

Die PREMIUM GUIDES von medianet



f Weinguide

Man muss nicht alles wissen.
Man muss nur wissen,
wo man nachschauen kann.

Weitere Informationen & Bestellung
unter www.weinguide.at