© medianet

Ski Guide-Hrsg. G. Fritz (l.) und Projektleiter W. Hascher (r.) mit Karl Morgenbesser.

Wie kraftvolle Initiativen wirken

Für die Region Wechselland macht sich der Fokus auf Familien und Anfänger bezahlt.

••• *Von Paul Christian Jezek*

WIEN. Nach zwei Jahren intensiver Gespräche mit Grundeignern, Bewirtschaftern und Nutzergruppen wurde für die Region Wechselland ein Mountainbike-Projekt erarbeitet, das in Mitteleuropa seinesgleichen sucht. In drei Ausbaustufen werden Flowtrails, Uphill Flowtrail und Panorama Trails rund um die Almen des Wechsellands umgesetzt.

Als Projektleiter und Schnittstelle zu den Stakeholdern als Ansprechpartner für Fragen zum Projekt agiert Die Familienarena Bucklige Welt – Wechselland GmbH. „Die Zusammenarbeit mit umliegenden Tourismusleitbetrieben ermöglicht den Gästen einen unvergesslichen Urlaub sowie Tagesausflüge mit zahlreichen Möglichkeiten", erklärt Karl Morgenbesser, Geschäftsführer und Mehrheitseigentümer der Familienarena. Die Betriebe der Region profitieren dabei von der eminent positiven Mundpropaganda. „Schon heute können wir Hundertausende Gäste pro Jahr in der Region Bucklige Welt – Wechselland begrüßen", sagt Morgenbesser. Die digitale Reichweite über Gäste-Stories zählt zu den erfolgreichsten Marketingaktivitäten; diese werden über spezielle Strategien und den Aufbau geeigneter Plattformen und Content gefördert. Morgenbesser: „Wir gehen davon aus, dass ganz neue Zielgruppen über das Angebot Flow Trail und Uphill Flowtrail aktiviert werden können."

Ski Guide Award: Gratulation!

Darüber hinaus konnte Karl Morgenbesser vor Kurzem den Ski Guide Award für eine bemerkenswerte Initiative übernehmen: Für den Nachfolgebetrieb des ehemaligen Skigebiets St. Corona, der sich darauf spezialisiert hat, den Skilauf für Kinder und Anfänger aus dem Großraum Wien attraktiv zu halten.

Autor und Herausgeber Günter Fritz sowie Projektleiter Werner Hascher gratulierten für das Ski Guide-Team; Wechselland und St. Corona zeigen, dass es mit Ideen und privater Initiative möglich ist, sich in einem umkämpften Feld durchzusetzen.

www.familienarena.at

Angerichtet

Gratinierte Ziegenkäsebällchen mit Honignüssen und Speck

Zutaten für 2 Personen

250 g Ziegenfrischkäse
6 Blatt Rohschinken
12 g Walnüsse ganz
6 St. Erdbeeren
Blattsalat, Honig, Balsamico, Olivenöl, Zucker

Zubereitung

3 EL Honig erwärmen und die Nüsse unterheben. Erdbeeren klein schneiden und mit 2 EL Zucker und 1 TL Balsamicoessig vermengen. Aus dem Ziegenkäse 6 Bällchen formen, die Nüsse darauf verteilen und in aus Speck geformte Nester setzen, bei 200 ° im Backrohr 1 min. gratinieren. Blattsalat waschen, mit Essig und Öl marinieren und auf einem Teller anrichten. Außen die Ziegenkäsenester und Erdbeeren abwechselnd anrichten und mit frischem Ciabatta genießen.

Weitere saisonale Köstlichkeiten serviert man Ihnen im Hotel & Restaurant Stefanie, bei Schönwetter auch im gemütlichen Hofgarten!

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