

Genuss- und Kulinariktouren in der Wachau

THEMENBEREICH | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL. WERTSCHÖPFUNGSKETTE
UNTERGLIEDERUNG | TOURISMUS
PROJEKTREGION | NIEDERÖSTERREICH
LE-PERIODE | LE 14-20
PROJEKTLAUFZEIT | 01.01.2021-31.8.2023
PROJEKTKOSTEN GESAMT | 179.513,00€
FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 125.659,10€
MASSNAHME | FÖRDERUNG ZUR LOKALEN ENTWICKLUNG (CLLD)
TEILMASSNAHME | 19.2. FÖRDERUNG FÜR DIE DURCHFÜHRUNG DER VORHABEN IM RAHMEN DER VON DER ÖRTLICHEN BEVÖLKERUNG BETRIEBENEN STRATEGIE FÜR LOKALE ENTWICKLUNG
VORHABENSART | 19.2.1. UMSETZUNG DER LOKALEN ENTWICKLUNGSSTRATEGIE
PROJEKTTRÄGER | DONAU NÖ TOURISMUS GMBH

KURZBESCHREIBUNG

Mit dem Projekt „Genuss- und Kulinariktouren Wachau“ wurde ein innovatives touristisches Leitprodukt für die Region entwickelt und umgesetzt: wachautypische Genuss- und Kulinarik-Erlebnisse, die in Form attraktiver, buchbarer Touren angeboten werden. Dabei wurden Partnerbetriebe wie Winzer:innen, Produzent:innen und Gastronomiebetriebe zu hochwertigen Erlebnistouren verknüpft. Ziel ist es, das kulinarische Profil der Wachau zu schärfen, die regionale Wertschöpfung zu erhöhen und neue Gästeschichten anzusprechen.

AUSGANGSSITUATION

Die Wachau gilt als Kulinarikregion, jedoch war das bestehende Angebot an verknüpften Genusserlebnissen bisher begrenzt und schwer kombinierbar. Für Gäste war es oft mühsam, mehrere Betriebe selbst zu organisieren. Auch für Anbieter:innen war die Abwicklung komplex. Gleichzeitig blieb das Potenzial für einen klar kommunizierten Premium-Genuss kaum ausgeschöpft. Mit Unterstützung von Branchenexpert:innen wurde daher ein Konzept für kommerzialisierbare Genuss- und Kulinariktouren entwickelt und in mehreren Formaten umgesetzt.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Ziele: Entwicklung und Markteinführung buchbarer Genuss- und Kulinariktouren in der Wachau
Stärkung der Wachau als Premium-Kulinarikregion
Gewinnung neuer Zielgruppen („Food-Enthusiasten“ und Genießer)
Erhöhung der Aufenthaltsdauer und touristischen Wertschöpfung,
Förderung regionaler Produzent:innen und Gastgeber:innen.
Verbesserung der Qualität durch begleitende Schulungsmaßnahmen
Zielgruppen: In- und ausländische Gäste mit Interesse an regionaler Kulinarik
Foodies und Entdecker:innen
Best of Wachau Gäste und Individualreisende
Einheimische mit Interesse an regionalen Genussangeboten.

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Teil 1 – Konzeption:

- Potenzial- und Bereitschaftserhebung bei Betrieben Entwicklung eines marktfähigen Grundproduktes mit mehreren Genuss-Touren
- Ausarbeitung eines Organisations-, Vermarktungs- und Abwicklungsmodells
- Erstellung einer Machbarkeitsstudie für die Weiterentwicklung des bestehenden Goldclubs beziehungsweise alternativer Bonusmodelle

Teil 2 – Umsetzung und Implementierung:

- Entwicklung und Produktion der „Entdeckerkarte“ mit Genussrouten (Print und digital) Einführung des „Genuss-Spuren-Tickets“: 3-Gänge-Degustationsmenü in ausgewählten Betrieben
- Entwicklung der „Genuss-Zillentour“ als Premium-Erlebnis auf der Donau
- Branding, Foto- und Wordingkonzept für die Genussprodukte Vermarktung on- und offline in Zielmärkten, inklusive PR, Folder, Plakate Einführung von Buchungssystemen und digitalen Tools (Gutscheinkauf, Erinnerungsservice)
- Begleitende Schulungen für Partner:innenbetriebe
- Netzwerk- und Abstimmungstreffen mit allen Beteiligten

ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

Neue buchbare Genussstouren positionieren die Wachau als Top-Destination für Kulinarik- und Weintourismus. Gäste finden kuratierte Angebote, die einfach gebucht werden können – sowohl online als auch vor Ort. Der regionale Umsatz bei Produzent:innen und Gastronom:innen wurde gesteigert. Die Aufenthaltsdauer konnte durch attraktive Packages verlängert werden. Medienberichte und Marketingmaßnahmen haben die Bekanntheit gestärkt. Nachhaltige Vernetzung der Anbieter:innen und Qualitätssteigerung durch Schulungen. Das Projekt leistet einen Beitrag zur Tourismusstrategie 2025 und stärkt die Region nachhaltig.



DieAbbilderei

LINKS

www.donau.com (<https://www.donau.com/de/wachau-nibelungengau-kremstal/genuss-on-tour/>)