

8. Januar 2004

„Grün und vernetzt“ – Integrativer Tourismus im Pielachtal

LR Gabmann überreicht „Grüne Haube“ an den Steinschalerhof

Der Küche des 4 Sterne-Ökohotels Steinschalerhof in Warth (Rabenstein an der Pielach) wurde die Grüne Haube verliehen. Überreicht wird die Auszeichnung am Montag, 12. Jänner, um 14.45 Uhr im Steinschalerhof durch Landesrat Ernest Gabmann und Sabine Hollomey von „Styria Vitalis“. Der Hausherr, Johann Weiß, und Petra Scholze-Simmel, Geschäftsführerin der LEADER Region Pielachtal, nehmen dieses Ereignis zum Anlass, das konkrete touristische Umfeld des Steinschalerhofes als lebendiges Beispiel für „grünen“ und integrativen Tourismus in der Region zu präsentieren.

Der Steinschalerhof, auch Träger des Österreichischen Umweltzeichens für Tourismusbetriebe, ist bereits seit vielen Jahren Vorreiter in Sachen „Integrativer Tourismus“, „Natur vor der Haustüre“ und „Wildkräuterküche“: Der integrative Tourismus fördert bewusst die Vernetzung des Tourismus mit allen anderen Wirtschafts- und Lebensbereichen und stellt eine wesentliche Säule im regionalen Entwicklungsplan der Ökoregion Pielachtal dar. Nur mit integrativem Tourismus ist es möglich, die naturräumlichen und kulturellen Stärken der Region für Einheimische und Gäste aufzubereiten.

Nähere Informationen beim Steinschalerhof unter der Telefonnummer 02722/2281 bzw. per e-mail unter weiss@steinschaler.at.

Zu diesem Artikel gibt es eine unterstützende Audiodatei. Diese ist zum Download nicht mehr verfügbar. Bitte wenden Sie sich an: presse@noel.gv.at