

14. November 2001

Gleichenfeier bei der Therme Laa

Heimische Betriebe profitieren vom 390 Millionen-Projekt

Nach Baubeginn im März 2001 feiert die Therme Laa am kommenden Freitag, 16. November, die Dachgleiche. Gast ist Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Ernest Gabmann.

Die Grundlage für das touristische Leitprojekt des NÖ Fitnessprogrammes – die Investitionssumme liegt bei 390 Millionen Schilling (28,34 Millionen Euro) – wurde vor zehn Jahren mit der Erschließung einer neuen Quelle in Laa gelegt. Der Probetrieb mit Gästen soll bereits im September 2002 beginnen. Innerhalb von vier Jahren soll die jährliche Besucherzahl auf rund 300.000 klettern. Eine Herausforderung an die Region, genügend Unterkünfte zu schaffen, denn das zur Therme gehörende Hotel wird erst später gebaut. In der Therme werden 56 Mitarbeiter tätig sein, die drei leitenden Positionen werden in den nächsten Tagen ausgeschrieben. Dazu kommen noch zahlreiche Reinigungskräfte. In der Errichtungs- und Betriebsgesellschaft ist mehrheitlich die VAMED-Gruppe vertreten, die im Gesundheitswesen international einen hervorragenden Namen besitzt. 20 Prozent an der Gesellschaft hält die Gemeinde, Banken 23 Prozent. Auch eine Förderung des Landes ist dabei.

Die Therme Laa ist als „Therme der Sinne“ angelegt. Die Besucher werden auf unterschiedlichste Weise emotional angesprochen. Für die Erholung der Gäste stehen 2.000 Quadratmeter Wasserfläche, aufgeteilt auf verschiedene Innen- und Außenbecken, zur Verfügung. Für den Sommerbadebereich gibt es einen eigenen Eingang. Familienfreundlichkeit ist groß geschrieben: In einer eigenen „Kinderwelt“ samt Riesenrutsche sind die Jüngsten gut untergebracht. Auf zwei Ebenen ist eine Großsauna verteilt: Auf 1.700 Quadratmetern gibt es vier verschiedene Saunen, von der Kräutersauna über die Finnische Sauna bis zum orientalischen Hammam. Im Außenbereich findet sich auch eine Blocksauna.

Die hohe Investitionssumme bedeutet auch einen wesentlichen Impuls für die heimische Wirtschaft: 80 Prozent der Aufträge bleiben in Niederösterreich, Weinviertler Firmen schneiden sich den größten Teil des Kuchens ab.

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