

Erfolge nur durch optimale Qualität

Negative Einflüsse prägten den Tourismus im letzten Jahr

■ Eichstätt (kk) Wie schon das Vorjahr war auch das Jahr 2003 geprägt von negativen Einflüssen, teilte der Leiter der Tourist-Information, Kurt Bender, dem Kultur- und Fremdenverkehrsamt der Stadt in seinem Bericht zur Situation des Tourismus in Eichstätt mit. Dagegen habe der Jahresrückblick immer die Schritte an deutschen Reisezielen verweist. Seit drei Jahren muss nach Benders Worten ein immer kleinerer Kuchen im Tourismusgewerbe Deutschlands verteilt werden. Bei den derzeitigen Rahmenbedingungen und der Finanzierung der öffentlichen Hand, führt nur eine optimale Qualität zum bestmöglichen Preis und einer klaren Profilierung und Ausrichtung auf die regional gestützten Zielgruppen beziehungsweise Produktlinien zum Erfolg. Eichstätt müsse sich der Qualitätssteigerung in Gastronomie und Beherbergung, bei der Infrastruktur und des Produktgestaltungs anschließen und dem Trend nach Spezialisierung folgen.

Zum wiederholten Mal regte Bender an, dass sich Eichstätt in Zukunft profilieren müsse als „cafeteriale Stadt“ in einer naherwandlichen Region, als wanderbare Stadt in einer wanderfreundlichen Region, als Stadt des Jura und der Fossilien inmitten des Jura- und Parks Altmühltal, als Basaltstadt und als Eichstätt der Kirchen und Klöster.

Eichstätt verzeichnete im vergangenen Jahr bei 39.493 Gästen in gewerblichen Beherbergungsbetrieben einen Rückgang der Gästezahl um 8,5 Prozent, bei den insgesamt 82.185 gewerblichen Übernachtungen gab es ein Minus von 4,5 Prozent. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer lag bei 2,1 Tagen, die Auslastung der gewerblichen Betten im Jahresdurchschnitt bei 34,3 Pro-

zent. Von den gewerblichen Übernachtungen entfielen 19.541 auf die Jagstalbörge. Die Übernachtungszahl bei den privaten Quartiergebern wurde auf 28.000 geschätzt. Für den Wohnmobilstellplatz wurde die Übernachtungszahl mit 12.000 angegeben. Kommentar des Leiters der Verkehrsbüro: „Der Wohnmobilstellplatz hat zu einem echten Angebotshighlight geworden und bekommt in den einschlägigen Reiseführern Bestnoten.“

Die Serviceleistungen der Tourist-Information lassen sich mit einigen Zahlen belegen: 45.143 Besuche im Verkehrsbüro, 325 Zimmervermittlungen, 3.774 Anfragen, 777 E-Mail-Anfragen, 920 Stadtführungen.

Die Eichstätt-Messen wurden im vergangenen Jahr von 182.493 Personen besucht.

Beides beschreibe dem Ausschuss von den zahlreichen Wohnmobilstellplätzen, die das von ihm geleitete Büro durchführt und wie darauf hin, darunter

der durch die Fremdenverkehrsabgabe erzielten Erlösen von 72.000 Euro die Stadt Eichstätt, auch wie von rund 158.000 Euro des Löwenanteils an der Finanzierung der kommunalen Tourismusarbeit trage.

Unter den Aktivitäten, die bereits gestartet oder noch geplant sind, hebt Bender besonders die Beteiligung der Stadt an den Feierlichkeiten des Jubiläums „25 Jahre Altmühltalweg“ mit zwei neuen Veranstaltungen „Fahr Rad in Altmühltal“ am 22. und 23. Mai und der Spartenparty des bundesweiten Sportevents „Naturradion 2004“ am 17. September bis. Weiter auf die Qualitätsinitiative Wandern im Naturpark Altmühltal mit dem neuen „Altmühltal-Panoramaweg“ und der geplanten Ausschreibung und auf die Eröffnung des „Jubiläumspfad“ der Stadt Eichstätt und die Übersetzung des örtlichen Wandervergnügens mit der Ausweisung eines örtlichen „Premierwegs“.



Sie werben für das Altmühltaler Lamm als Spezialität des Naturparks (von links): Hans Bernoldi, Lamm-Gastronom aus Arnberg, Christoph Würfel, Leiter des Infozentrums Naturpark Altmühltal, Margareta Götter, Schäferfrau aus Mörnsheim, Richard Müll, erster Bürgermeister der Marktgemeinde Mörnsheim, Dr. Martin Novak, Leiter des Informations- und Umweltzentrums Truchtlöcher, Elich Neulinger, Vorsitzender des Vereins „Hörschäfer im Altmühltal e.V.“ und Metzgermeister Georg Halber.

den gerne ins Altmühltal kommen. Der Schäfer sagt dazu, dass der magere Kasten durch die Beweidung erhalten bleibt und Flora und Fauna in vielfältiger Art und Form bestehen können. Das „Altmühltaler Lamm“ ist Qualität zum guten Preis, das in dem Projekt erfolgreich vermarktet wird.

Dr. Martin Novak vom Informations- und Umweltzentrum Truchtlöcher stellte die enormen Vorteile der Schafbeweidung für die Flora und Fauna des Trockenraums heraus.

„Sie berichten über die Grünbildung des jugendlichen Altmühltal und der hochwertigen und oft seltenen Pflanzen und Tiere, die hierunter oft, extremen Bedingungen wie Trockenheit und Hitze überleben sind und nur durch die intensive Beweidung mit Schafen überleben können.“, wachsenden und dabei stammen ursprünglich aus mediterranen Gebieten und sind mit der harten Umwelt auch in unsere Landschaft

gebracht worden“, bestätigte Dr. Novak. Rund 470 Pflanzenarten kommt der Magerrasen, der deshalb geschützt und erhalten werden muss.

Hans Bernoldi, Lamm-Gastronom aus Arnberg, hob die Bedeutung der Gastronomie für die Vermarktung des „Altmühltaler Lammes“ heraus. Die früheren Existenzorgane der Schäfer und Naturforscher sind durch das Projekt vertiebt worden und die Marke „Altmühltaler Lamm“ hat sich in weiten Teilen der Region als feste Größe etabliert. Der Bekanntheitsgrad wuchs seit Beginn des Projekts im Jahre 1997 laufend getriggert, unter anderem auch durch die Internetpräsenz. Vor allem, dass Lammfleisch „lockt“, wie er zurück, weil die Lämmer noch vor dem Eintritt der Geschlechtsreife auf den Tisch kommen. Das Fleisch kann zudem frisch serviert werden, damit nur kurz Trümpferwege nötig sind. Er freute sich auch über die Vielfalt der Speise,

welche die Wirte, die an dem Projekt beteiligt sind, auf den Speisekarten anbieten. Metzgermeister Georg Halber informierte, dass seiner anhänglichen Gruppe landestweites Optimismus gewichen ist und es Lammfleisch, sowie Lammbeinwurst oder Lammleberkäse anbietet. Margareta Götter, die Ehefrau des Apfelstädter Schäfers, will Schafe machen mit allen Voraussetzungen gegenüber Lammfleisch. Der Pro-Kopf-Verbrauch liegt in Deutschland bei 1,2 kg, in den EU-Ländern im Durchschnitt bei 4 Kilogramm, wobei dringend Informationsbedarf besteht. Zudem ist Lammfleisch sehr gesund, hat wenig Fett und viele Nährwerte. Begeben und Kochrezepte verständlichen die umfangreichen Informationen von „Altmühltaler Lamm“. Weitere Informationen erhält man auch im Internet unter www.altmuehltaler-lamm.de oder www.naturpark-altmuehltal.de oder www.moenzheim.de.