

Genusswelt als „innovativer Weg“

Zwettl. In der Debatte um das umstrittene Shoppingcenter wollen die Gegner mit neuer Idee überzeugen

VON JÜRGEN ZAHRL

Noch immer sind die Sachverständigen der nö. Raumordnung damit beschäftigt, die Pläne des Investors Reinhold Frasl präzise unter die Lupe zu nehmen. Geht es nach seinen Entwürfen, will er in der Gartenstraße in Zwettl ein fast 45 Millionen Euro teures Einkaufszentrum (EKZ) mit 40 Geschäften und 600 Parkplätzen errichten lassen. Ob sein Mega-Projekt aus Sicht der nö. Bauordnung realisierbar ist, wird wohl erst nach der Landtagswahl feststehen.

Flotter unterwegs sind die EKZ-Gegner, die inzwischen eine Alternative erarbeitet haben, wie man das 12.000 Quadratmeter große Gelände sinnvoller nutzen könnte.

Sie denken dabei an eine „Waldviertler Wunderwelt“,



JÜRGEN ZAHRL

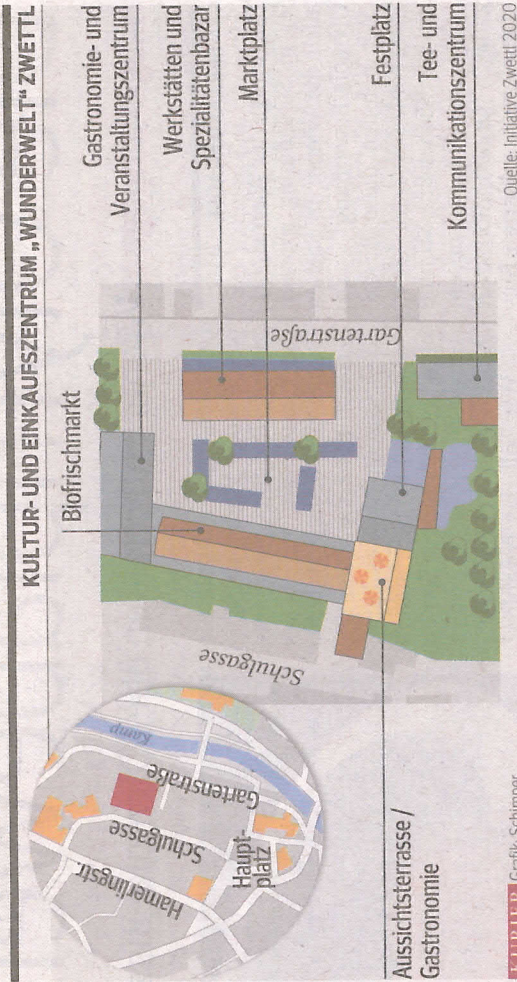
Wittig: „Gute Idee, um regionale Wertschöpfung zu steigern“

die traditionelles Handwerk, bäuerliche Spezialitäten, biologische Frischwaren und kulturelle Schätze in Form eines Dreikanthofes vereint. „Dieses Konzept dient als Diskussionsgrundlage. Mir war wichtig, eine Idee zu finden, die keine Konkurrenz für lokale Betriebe darstellt und neue Zielgruppen anspricht“, sagt Helmut Lux, Mitglied der Initiative „Zwettl 2020“. Wie berichtet, sorgen sich die Kritiker um die Zukunft der ört-

lichen Kaufleute, weil Frasl Shoppingcenter „nur darauf abzielt, Geld aus der Region abzuschöpfen. Viel wichtiger ist es, die regionale Wertschöpfung zu steigern“, betont Mitstreiter Ralf Wittig. Die Zukunft liege nicht im Supermarkt, sondern in einer innovativen Zusammenarbeit zwischen Gewerbe, Tourismus und Landwirtschaft.

Nachhaltig

Diese Punkte zu verknüpfen, hat Lux in einem Alternativvorschlag versucht: Mit Qualität, Regionalität, Kulinarik und Erlebnis lasse sich eine überregionale Strahlkraft erzielen. Lux' Konzept beinhaltet nicht nur einen Bio-Frischmarkt und ein Gastronomie- und Veranstaltungszentrum, sondern auch mehrere Werkstätten, einen Spezialitäten-



KURIER Grafik, Schimper

Quelle: Initiative Zwettl 2020

von viele regionale Erzeuger und Tourismusbetriebe profitieren könnten. Der Waldviertler Tourismusmanager Andreas Schwarzinger will sich zu keinen Debatten äußern, sagt aber sehr wohl dem KURIER, dass die Nachfrage nach Genuss und Regionalität steige: „In Zukunft werden wir noch stärker auf das Thema Kulinarik setzen.“