

gfw Nachrichten

Informationen der gfw Starnberg mbH und des Regionalmanagements Landkreis Starnberg

Ausgabe 09

7. November 2011

Unternehmerreise nach Südtirol: gemeinsam Lernen von den Südtirolern ■ Regionalität versus Globalisierung: Diskussionsveranstaltung im Haus der bayerischen Landwirtschaft Herrsching ■ Wirtschaftspreis Landkreis Starnberg 2011 - die Finalisten ■ Kann ich mein Herz durch guten Rotwein schützen? – Vortrag in der Schön Klinik Starnberger See ■ eisenherz Genussmanufaktur – reine Geschmackssache ■ Möbelsystem mit Qualität – Isar-Würm-Lech IWL Werkstätte Machtlfing stellt Designmöbel vor, die mitwachsen



Termine zum Vormerken ✓✓✓

- **24. November 2011** Feierliche Preisverleihung des Wirtschaftspreises 2011 (intern)
- **6. Dezember 2011** Heuer Dialogforum – Tutzing
Metropolregion München Süd: Mehr als eine Idylle

Regelmäßig stattfindende Termine:

Kostenlose Beratungen für Existenzgründer – Anmeldung erforderlich

Weitere Informationen:

www.gfw-starnberg.de

www.RM-STA.de

Unternehmerreise nach Südtirol

Warum macht diese Region eigentlich so viel Spaß?

von Verena Papke

„Südtirol ist immer eine Reise wert“, dies dachten sich rund 20 Vertreter aus Politik, Wirtschaft und Tourismus und machten sich unter Leitung der gfw für drei Tage auf den Weg ins nördliche Italien. Neben all den kulinarischen Verlockungen, denen man in Südtirol gemeinsam erlegen ist, stand vor allem der Standort Südtirol im Fokus der Reise. Südtirol hat auf eindrucksvolle Art und Weise gezeigt, wie man sich als Region erfolgreich positionieren kann; als Urlaubsregion, zunehmend aber auch als attraktiver Wirtschaftsstandort.

Die Entwicklung der Dachmarke Südtirol und der dahinterstehende Prozess dienen oftmals als „best-practice“ Beispiel, wie man eine Destination erfolgreich nach innen entwickeln und mindestens genauso erfolgreich nach außen vermarkten kann. So war es ein Vergnügen denjenigen zuzuhören, die diesen Prozess mit Leidenschaft und Glauben steuern: In der Außenhandelskammer in Bozen empfingen uns Dr. Christoph Engl, Direktor der

Südtirol Marketing Gesellschaft und Dr. Ulrich Stofner, Direktor der Business Location Südtirol.

„Lieber begehrt als überall bekannt“, so das Motto der Südtiroler Strategen.



Dr. Christoph Engl von der Südtirol Marketing Gesellschaft (SMG) in Bozen

„Ein klarer Weg, klare Vorstellungen und klare Ziele. Auch für Destinationen braucht es einen langen Atem und Kontinuität bei Inhalten und Vorgehensweisen“, so Christoph Engl von der SMG. Von diesem Grundsatz sollte man sich doch gleich mehrere Scheiben abschneiden.

So lernten die Reisenden, dass im Wettbewerb der Regionen um Firmenansied-

lungen, Einwohner und Gäste, eine solche Positionierung immer wichtiger wird.

Gestärkt durch einen Aperitif mit südtiroler Schmankerl auf Einladung der SMG und BLS, begleitete man uns auf einer Stadtführung durch Bozen.

Den offiziellen Abschluss des Tages bildete der Besuch des neuen Headquarters von SALEWA. Nach diesem Zeugnis der Standortqualitäten der Region ging es zurück in unser Quartier nach Meran. Natürlich gab es bei einem gemeinsamen Abendessen im Hotel viel zu diskutieren. Die Gespräche wurden begleitet von viel Wein, schließlich war Törggelen, und überhaupt war der Abend nach dem Dessert noch lange nicht zu Ende.

Am nächsten Tag bildete ein Besuch der Gärten Trauttmansdorf den offiziellen Abschluss der Reise. So traten wir gemeinsam am Samstagmittag die Rückreise nach Starnberg an und im Bus war es erstaunlich leise.

Regionaler Unternehmertag

Kooperationsveranstaltung der gfw mit dem Haus der bayerischen Landwirtschaft

von Christoph Winkelkötter

Neue Wege der Kooperation sind das Haus der bayerischen Landwirtschaft in Herrsching und die gfw gegangen. Zusammen luden Sie für den 14. Oktober 2011 zum ersten regionalen Unternehmertag in die Räumlichkeiten des HdbL nach Herrsching ein.

Dieser Unternehmertag hat nichts mit dem Unternehmertag zu tun, den der UWS alle zwei Jahre organisiert. Bei dieser Veranstaltung ging es vielmehr um das Thema Regionalität.

In seiner Eröffnung vor knapp 100 Teilnehmern hob Dr. Wulf Treiber, Leiter des Hauses, die Bedeutung des Themas hervor. „Regionalität“ ist quasi zum Modewort avanciert, nicht nur in der Landwirtschaft, sondern in nahezu allen Lebenslagen, gerade aber auch bei zahlreichen Unternehmen. Thomas Vogl, Vorstand der VR Bank Starnberg-Herrsching-Landsberg eG, stellte in seinem Impulsreferat dar, dass gerade das Zusammenspiel der regionalen Player dafür gesorgt hat, dass die

Region Starnberg relativ glimpflich durch die Finanzkrise gekommen ist und daher so erfolgreich ist. Regionalität hat in diesem Fall für das wichtige Vertrauen gesorgt.



Direktor Dr. Wulf Treiber begrüßt die Gäste im Haus der bayerischen Landwirtschaft in Herrsching

In der von Christine Rose-Gubelt moderierten Diskussionsrunde mit Stephanie Spinner-König, Geschäftsführerin der Spinner GmbH, Anton F. Börner, Präsident des Bundesverbandes Großhandel, Außenhandel und Dienstleistungen und Gerd Sonnleitner, Präsident des Deutschen Bauernverbandes, wurde dann kontrovers, aber sachlich über das Thema „Regionalität in Zeiten der Globa-

lisierung – Widerspruch oder Zukunftsweg“ diskutiert.

Quintessenz der Diskussion war, dass regionale Produkte Unternehmen effizienter machen können und auch teilweise massiv Kosten sparen können, z.B. bei den Transportkosten. Gerade bei den steigenden Energiepreisen wird dies oft als wichtiges Argument angeführt.

Auf der anderen Seite wurde von den Diskussionsteilnehmern immer wieder betont, dass sich gerade deutsche Unternehmen nicht der Globalisierung verschließen dürfen, da diese ja auch nachhaltig davon profitieren. In Zukunft wird es darauf ankommen, hier den goldenen Mittelweg zu finden.

Beim anschließenden get-together wurde weiter zum Thema diskutiert.

Alle Akteure waren sich einig, dass diese Veranstaltungsform zukünftig fortgesetzt werden soll. Dieser Rahmen bietet sich vortrefflich dazu an, über komplexe Themen kontrovers zu diskutieren.

Schön Klinik Starnberger See

„Wie schütze ich mein Herz – Mit einem Check-up durch guten Rotwein?“

von Christoph Winkelkötter

Das UWS-Mitglied Schön Klinik Starnberger See lud Ende Oktober UWS-Mitglieder und gfw-Gesellschafter zu einem spannenden Vortragsabend ein.

Dabei ging es nicht darum, die Schön Klinik den zahlreich erschienenen Gästen vorzustellen. Der Abend drehte sich vielmehr um eines der wichtigsten Organe des Menschen: das Herz.

In seinem kurzweiligen und spannenden Vortrag „Wie schütze ich mein Herz – Mit einem Check-up oder durch guten Rotwein“ erklärte Prof. Dr. med. Dirk J. Beuckelmann, Ärztlicher Direktor und Chefarzt der Abteilung Kardiologie und Allgemeine Innere Medizin, wie das menschliche Herz aufgebaut ist und funktioniert. Er stellte dar, in welchem Maße das Herz Belastungen ausgesetzt ist, z.B. durch Nikotin, die falsche Ernährung oder durch Alkohol.

Anschaulich wurde anhand von Ergebnissen verschiedener Studien dargestellt, welche Stoffe dem Herz schaden und welche die Funktion des Herzens fördern.

Explizit ging Prof. Beuckelmann dabei auf Studien zu den Auswirkungen von Rotweingenuss auf das Herz ein.



Klaus Konrad, von der eisenherz Genussmanufaktur, bei der Rotweinverkostung

Er verblüffte mit den spannenden Ergebnissen, dass insbesondere guter Rotwein, natürlich in geringen Mengen, eine

durchaus positive Wirkung auf die Funktionsfähigkeit des Herzens haben kann. So hat Weißwein nicht diese Wirkung, sondern vielmehr schwerer, dunkler Rotwein aus Südfrankreich.

Neben der Wahl des richtigen Rotweins ist aber auch die richtige Ernährung von entscheidender Bedeutung.

Beim anschließenden get-together konnten sich die Gäste am Buffet dann ein Bild davon machen, welche Köstlichkeiten auch für das Herz wichtig sind.

Abgerundet wurde das Buffet mit einer Rotweinverkostung durch die eisenherz Genussmanufaktur, natürlich nur mit Rotweinen, die auch gut für das Herz sind, natürlich in der richtigen Menge.

Schön Klinik Starnberger See GmbH & Co. KG

www.schoen-kliniken.de

eisenherz Genussmanufaktur

Kochschule eisenherz bringt ihr erstes Delikatess-Sortiment auf den Markt

von Christine Lipovec

Die Veranstaltung, zu der Helmut Bäumker, Geschäftsführer der Kochschule eisenherz, die gfw Gesellschafter und die UWS-Mitglieder Ende Oktober eingeladen hatte, stand ganz unter dem Motto „Ein Genuss für alle Sinne“.

Zunächst lauschten die Teilnehmer gespannt den interessanten Erzählungen Bäumkers, wie die Idee zur Genussmanufaktur entstand, wie sie langsam gereift ist und letztendlich erfolgreich umgesetzt wurde. Angefangen von der aufwendigen Recherche nach perfekten Zutaten, bis hin zu passenden Vertriebswegen, die den hohen Qualitätsansprüchen gerecht werden, war es ein langer Weg. Doch er hat sich gelohnt.

Bäumker, ist seit über 30 Jahren als Koch tätig und Gründer der Kochschule Eisenherz. Zusammen mit seiner Frau Cornelia und Klaus Konrad ist das Team der „eisenherz Genussmanufaktur“ perfekt.



Schlemmerabend in der eisenherz Kochschule

Auf die spannende Entstehungsgeschichte folgten die Gaumenfreuden, die Probierrunde wurde eingeläutet. Die Gäste konnten wählen zwischen verschiedenen Pesto-, Sugo-, Wildpasteten- und Senf-Variationen. Um diese zu probieren wurde das Marktbrot und die Seefelder Dinkelsonne aus dem Weckglas angeboten. Aber nicht nur das Brot gibt es im Glas, sondern auch verschiedene Kuchenstücke.

Ein absolutes Geschmacks-Highlight und das alles frei von Geschmacksverstärkern, Aromen und Konservierungsmitteln.



Köstlichkeiten aus dem Weckglas – ein Genuss für Auge und Gaumen

Unter der Marke „eisenherz Genussmanufaktur“ bietet die Kochschule eisenherz leckere Saucen, Nudeln, Backwaren, Gewürze, Öl, Wildpasteten, Senf, Honig und Zucker an.

Die Gäste waren rundum begeistert von diesem Genussfeuerwerk und waren sich einig: Das ist die Idee für ganz besonders geschmackvolle Geschenke.

Kochschule eisenherz Genussmanufaktur

Lagerverkauf
Inninger Straße 7-9
82229 Seefeld-Hechendorf
Telefon: 08152 - 9990176
Weitere Infos unter:
www.eisenherz.com

Wirtschaftspreis Landkreis Starnberg 2011

10 Einzelhändler stehen in der engeren Wahl

von Christine Lipovec

Bereits zum fünften Mal wird der Wirtschaftspreis Landkreis Starnberg in diesem Jahr verliehen. Der Weg der Entscheidungsfindung ist jedoch noch genauso spannend wie beim ersten Mal, da sind sich die Jurymitglieder einig.

Aus der Fülle der eingegangenen Nominierungen wurden in einer ersten Jury-Sitzung die Finalisten ausgewählt. Wie immer keine leichte Aufgabe. Denn auch in diesem Jahr war die Beteiligung enorm und die Juroren mussten aus 31 Einsendungen die 10 Besten auswählen.

Diese Einzelhandelsbetriebe haben die Hürde in die Finalrunde genommen:

Bücherjolle Schultheis GmbH Starnberg
Dechant Fischladen & Restaurant Starnberg
Fahrrad Nandlinger Herrsching
Hobbyland Gilching
Intersport Thallmair Tutzing
J. Kiffer GmbH Starnberg
Klöpfer Herrenmode Starnberg
Metzgerei Lutz Pöcking
See Apotheke Herrsching
Spielhaus Starnberg

Um aus diesen Betrieben einen endgültigen Gewinner auszuwählen, hat die Jury alle Einzelhändler vor Ort besucht um einen neugierigen Blick hinter die Kulissen zu werfen.

Wer nun beim diesjährigen Motto „**innovativer Einzelhandel – individueller Service**“ letztendlich die Nase vorn hat, wird nicht verraten. Wie immer wird erst am Abend der Preisverleihung bekannt gegeben, wie sich die Jury entschieden hat. Am 24. November werden die Finalisten den Gästen nochmals kurz vorgestellt und erst dann verrät Landrat Karl Roth den Preisträger 2011!

Hochwertiges Design aus Machtlfing

IWL Werkstätten setzen auch mit neuen Produkten auf Qualität

Von Stephan Wieser



Mit „**pure position**“, einer weiteren Marke der ISAR-WÜRM-LECH IWL Werkstätten, zeigt die IWL erneut ihre Affinität zu Qualitätsprodukten. Neben dem „**growing table**“ ist nun auch „**brick**“, ein innovatives Regalsystem im Fachhandel erhältlich.

Seit über 25 Jahren produzieren die Werkstätten für behinderte Menschen „IWELO-Möbelsysteme“, das durch seine individuellen Variationsmöglichkeiten zum Selbstläufer für Kenner geworden ist. Seit mehr als einem Jahr produziert die IWL Machtlfing mit „**growing table**“ einen mitwachsenden Kindertisch, den sie zusammen mit dem Entwickler und Designer Olaf Schroeder erfolgreich vertreibt.

Im Landkreis Starnberg wurde der „**growing table**“ auf der innoSTA 2011 vorgestellt. Für seine schlichte Konstruktion und seinen dazugehörigen Accessoires wurde er mit dem FOCUS GREEN 2008, dem internationalen Designpreis des Landes Baden-Württemberg ausgezeichnet.

Sowohl Tisch als auch Hocker und Bank können in der Höhe verändert werden. Die an den Tischrändern eingebrachten Lochreihen können beliebig mit Bücherbord, Zettel- oder Stiftebox, Buchaufsteller und einer Zeichenrolle bestückt werden. Das Tischzubehör und ein Container sind im kompletten Set integriert oder können einzeln erworben werden.

Nun setzt „**pure position**“ mit „**brick**“ einen weiteren Akzent im designorientierten Möbelhandel. Das Regalmöbel besteht aus einzelnen, unterschiedlich hohen Modulen, die ohne Schraubverbindung aufeinander gestapelt werden. Gestalterische Flexibilität durch Einzelmodule, die je nach Raum und Zusammenstellung eine spannende Optik erzeugen.



Weitere Infos zu den Möbelsystemen „**growing table**“ und „**brick**“ finden Sie unter: www.pureposition.de

ISAR-WÜRM-LECH IWL

Werkstätten für behinderte Menschen GmbH
Traubinger Straße 23
82346 Machtlfing
Telefon 08157 – 93 14 -0
iwl.machtlfing@wfb-iwl.de
www.wfb-iwl.de

Wir danken dem Unternehmerverband UWS für die freundliche Unterstützung dieser Ausgabe

Herausgeber: gfw – Gesellschaft zur Förderung der Wirtschafts- und Beschäftigungsentwicklung im Landkreis Starnberg mbH
Strandbadstraße 2 · 82319 Starnberg · Telefon (08151) 148-489 · Telefax (08151) 148-654
info@gfw-starnberg.de · www.gfw-starnberg.de
Redaktion: gfw Starnberg mbH – Christoph Winkelkötter, Geschäftsführer
Layout + Fotos: gfw Starnberg mbH – Christine Lipovec, Marketing
Satz + Druck: ulenspiegel druck gmbh, Andechs – Redaktionsschluss: 7. November 2011 / Auflage: 2.000

klimaneutral
gedruckt

Zertifikatsnummer:
513-53275-0410-1050
www.climatepartner.com