



Good Practice im nachhaltigen Tourismus

Diese Sammlung von Good Practice-Beispielen im nachhaltigen Tourismus wurde im Rahmen des EU-Projekts „KNOWNET – Europäisches Kompetenznetzwerk zur Förderung der Konkurrenzfähigkeit europäischer Klein- und Mittelbetriebe im nachhaltigen Tourismus“ erstellt. Das Projekt wurde 2011/2012 im Rahmen des Europäischen Rahmenprogramms für Wettbewerbsfähigkeit und Innovation (CIP) erstellt.

AutorInnen:

Martina Handler und Jasmine Gerstenmayer, ÖGUT

Grafische Gestaltung:

Petra Blauensteiner, ÖGUT

Erscheinungsjahr:

2012

Herausgeber:

Österreichische Gesellschaft für Umwelt und Technik (ÖGUT)
Hollandstraße 10/46, 1020 Wien

Dieses Dokument ist online erhältlich unter: www.oegut.at

Inhaltsverzeichnis

Biolandhaus Arche – Eberstein, Kärnten.....	5
Boutiquehotel Stadthalle – Wien	7
der daberer. das biohotel – Dellach, Kärnten	9
Familien-Landhotel STERN – Obsteig, Tirol	11
Forsthofalm – Leogang, Salzburg	13
Frienerhof – Ramsau am Dachstein, Steiermark.....	15
Heinrich Kiener Haus – St. Johann im Pongau, Salzburg	17
Hotel Schwanen – Bizau, Vorarlberg	19
Hotel zur Post – Salzburg.....	21
Naturhotel Waldklaus – Längenfeld, Tirol.....	23
Naturidyllhotel Landhofmühle – Minihof-Liebau, Burgenland	25
Schlank Schlemmer Hotel Kürschner – Kötschach Mauthen, Kärnten	27
Seminarhotel der SPES-Zukunftsakademie – Schlierbach, Oberösterreich	29
Seminarkulturhaus an der Donau – Waldkirchen, Oberösterreich.....	31
Weltweitwandern GmbH – Graz, Steiermark.....	33



Biolandhaus Arche

- Solaranlagen auf dem Dach für die Warmwasseraufbereitung
- Heizung nach dem Thermoströmprinzip mit Holz aus der Region
- Umfangreiche Energie-, Müll-, Wassersparmaßnahmen
- Bio-Küche, u.a. aus dem hauseigenen Bio-Gemüse-Kräutergarten
- Erhaltung des vom Aussterben bedrohten Mittelkärntner Blondvieh
- Verwendung von Holz und Naturmaterialien
- Einsatz und Mitwirkung bei der Entwicklung und Vernetzung der ländlichen Region
- Seminare zu Akupressur, Antlitzdiagnose, Ernährung, Meditation etc.
- Corporate Social Responsibility als betriebliche Policy

Das Biolandhaus Arche, das erste Öko- und Biohotel in Kärnten, ist Vorreiter für nachhaltiges und regionales Wirtschaften in Kärnten.

Das Biolandhaus Arche ist Motor für Gemeinde und Region und engagiert sich aktiv, damit Tourismus, Wirtschaft, Kultur und Landwirtschaft miteinander vernetzt werden.

Die Stärkung der regionalen Wirtschaft ist zentral für den Familienbetrieb: Lebensmittel werden regional eingekauft, bei Bedarf werden lokale Tischler und Handwerker beauftragt und das Umfeld wird aktiv mitgestaltet.

Der Inhaber des Biolandhauses Arche, Ilmar Tessmann, ist Genussregion Österreich-Koordinator für das Mittelkärntner Blondvieh, einer vom Aussterben bedrohten Haustierrasse. Die Population konnte in den letzten Jahren von 100 auf knapp 1000 Stück erhöht werden. Als Obmann des Tourismusverbandes Mittelkärnten setzt er in der tourismusschwachen Region gemeinsam mit anderen neue Aktivitäten wie Positionierung und gemeinsames Marketing, Ausbau der Infrastruktur, Wanderwege etc. Bei einem regionalen Schlüsselprojekt, dem Tibethotel, wurde ein Shop mit regionalen Produkten eingerichtet und derzeit wird ein

Wirtschaftscluster gegründet, damit die kleinen Wirtschaftstreibenden investieren können.

Auszeichnungen

Der Betrieb erhielt 2009 den Trigospreis für Unternehmen mit Verantwortung, die Corporate Social Responsibility umsetzen.

Die Betriebsphilosophie baut auf einem sanften Tourismus auf, der davon ausgeht, dass es noch Landwirte gibt, die in der näheren Umgebung biologisch produzieren. Das Biolandhaus ARCHE erhielt als erstes Hotel das österreichische Umweltzeichen und ist das zweite mit dem Europäischen Umweltzeichen. Es gehört zu den Gründungsmitgliedern des Clubs der Norischen Wirte und der Biohotels, erhielt die Auszeichnung Best Practice WTO 2002, den Umweltpreis Land Kärnten und viele weitere Auszeichnungen, z.B. 2012 „1. Kärntner Hotel mit Green Brand Austria“.

Außerdem hat der Betrieb maßgeblich daran mitgewirkt, dass Eberstein in ein Buch der Österreich Werbung für vorbildliche Urlaubsangebote aufgenommen wird. Dadurch wird in der ganzen Region das positive Image der Kooperation zwischen Landwirtschaft und Tourismus gestärkt.

Energie

Geheizt wird mit einem Holzofen, der nach dem Thermoströmprinzip (Holzvergasung) funktioniert, das Feuer wird sozusagen zwei Mal verbrannt. Der Einsatz dieses nicht fossilen Brennstoffes kommt der Region zugute, Schadholz wird genutzt und der Saumschlag als Bewirtschaftungsform wird gefördert und damit auch die Kulturlandschaft. Der Rohstoff Scheitholz wird direkt vom nahen Bauern bezogen. Mittelfristig soll auf regionale Hackschnitzel umgestellt werden, wenn ein zu kaufender Grund zur Verfügung steht.

20 m² Solaranlagen am Dach sorgen für die direkte Warmwasseraufbereitung, 1500 l gekoppelt mit einem 1.000 l Pufferspeicher. Sollte die Sonne einmal nicht reichen, wird der Sommerschwachlasttarif dazugeschaltet, das heißt Strombezug nur außerhalb der Spitzenzeiten, also vor allem über Nacht, falls der Puffer leer sein sollte.

Biologische Gourmet Vollwert-Küche

Im Biolandhaus Arche wird eine biologische vegetarische Gourmet-Vollwertküche mit Produkten aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau geboten. Seit 2010 ist auch der hauseigene Gemüse- und Kräutergarten bio-kontrolliert.

Beim Einkauf der Produkte wird neben der Qualität darauf geachtet, dass Produkte aus der Region gekauft werden, dies wird auch auf der Getränke- und Speisekarte erwähnt. Gerichte und Getränke werden vor dem Servieren genau erklärt, wieso man das eine nicht mit dem anderen in Kombination essen soll, wieso sich z.B. Malzkaffee nicht mit Honig verträgt. Dies passiert nicht aufdringlich sondern nach Wunsch.

Um Müll zu reduzieren wird auf die Minimierung des Verpackungsmaterials geachtet, es werden z.B. keine Produkte in Tetrapak oder Joghurtbecher verwendet etc.

Auch bei den Getränken wird auf den biologischen Anbau geachtet, der Großteil der Getränke kommt aus der Region, wobei davon der

Großteil wieder selbst gemacht wird. Viele Getränke kennt man oft nur vom Hörensagen: Wasserkefir, Schwarzer Hollersaft, Kombucha, Holzapfelessig-Honigtrunk, Galgantwein etc.

Natur und Mobilität

Das Grundstück, welches das Haus umgibt, ist grün und nicht asphaltiert. Im Hotel befindet sich eine Gesundheitsbibliothek, in welcher der Gast auch über die Fauna und Flora sowie über richtiges ökologisches Verhalten unterrichtet wird. Auf dem Grundstück wird kein Handelsdünger verwendet, und es wurde von petrochemischer Rasenmähung auf lebende Rasenmähung und gleichzeitige biologische Düngung, nämlich durch eigene Hausschafe, und auf Sensenmähung umgestellt.

In Seminaren wird Wissen über Akupressur, Antlitzdiagnose, Ernährung, Meditation uvm. vermittelt.

Zur Verkehrsminimierung werden Gäste kostenlos vom Ortsbahnhof abgeholt, über öffentliche Verbindungen informiert sowie Leihräder vermittelt. In Kürze wird für Gäste auch ein Elektroauto in der Region zur Verfügung stehen.



Biolandhaus Arche Tessmann AG

Familie Tessmann

Vollwertweg 1a
A-9372 Eberstein

+43 (0) 4264 8120
www.bio.arche.hotel.at



Boutiquehotel Stadthalle

- 130 m² Solar- und 82 m² Photovoltaikanlage: Heißes Wasser, Lüftung, Strom und Dämmung des Daches
- Mit Lavendel bepflanztes Dach –Wärmedämmung und Grünoase zugleich
- Wasserwärmepumpe erzeugt mit Brunnenwasser Strom
- Regenwasser für Gartenbewässerung und Brunnenwasser für Toilettespülungen
- Mülltrennung im gesamten Hotel, Einschulung dazu aller MitarbeiterInnen
- Lebensmittel biologisch oder regional
- Corporate Social Responsibility als betriebliche Policy

Das Boutique-Hotel Stadthalle ist das weltweit erste Null-Energie-Bilanz Hotel im urbanen Raum.

Das Stammhaus des Ökohotels wurde im Jahr 2009 um einen Passivhausanbau mit einer Null-Energie-Bilanz erweitert. Das bedeutet, dass innerhalb eines Jahres im Boutiquehotel Stadthalle in Wien gleich viel Energie mit Grundwasserwärmepumpe, Photovoltaikanlage und Solaranlage erzeugt, wie verbraucht wird. Der neue Teil des Ökohotels wurde mit einer für ein Null-Energie-Bilanzhaus notwendigen Betonkonstruktion entsprechenden Fassade errichtet und als eigener Baukörper ausgebildet. Die beiden Gebäude sind lediglich im Keller und im Erdgeschoss miteinander verbunden. Die Energie, die für die Heizungs- bzw. Lüftungsanlage benötigt wird, wird durch die Photovoltaikanlage des Hotels zur Verfügung gestellt. Kontrolliertes Heizen und Kühlen erfolgen dank Betonkernaktivierung: Dazu wurden in den Massivdecken und Wänden Kunststoffrohre verlegt, durch die das Wasser zirkuliert.

Insgesamt 82 m² Photovoltaikanlage und 130m² Solarfläche erzeugen Strom und heißes Wasser, das Nutzwasser liefert der Regen, Wärmepumpen erzeugen ein angenehmes Raumklima. Der hauseigene Brunnen liefert Kühlenergie und versorgt die Wärmepumpenanlage mit Grundwasser. Eine 130 m² große thermische Solaranlage dient zur Frischluftvorwärmung für die Lüftung und zur Warmwasserbereitung. Der notwendige Luftwechsel wird durch ein Wohnraumlüftungsgerät mit 90-prozentiger Wärmerückgewinnung realisiert.

Bio und regional

Ziel ist es, alle Lebensmittel biologisch oder regional anbieten zu können. Dabei ist der Geschäftsführerin Michaela Reitterer und ihrem Team Regionalität und Saisonalität wichtiger als Bio, und beides ist in großen Mengen und in Wien nicht immer einfach. Daher wird der österreichische Apfel der biologischen Papaya aus Venezuela vorgezogen. Am Buffet des Boutique-Hotel Stadthalle gibt es kaum verpackte Speisen. Es wird versucht so weit wie möglich Verpackungsmaterial zu

vermeiden. Zum Beispiel bietet der Handel noch kaum große Einheiten in BIO Bereich an. Daher wird zum Beispiel reiner österreichischer Cottage Cheese von bester Qualität im großen Kübel den 34 kleinen Bechern BIO-Cottage Cheese vorgezogen. Auch der Wein stammt (bis auf nur eine Ausnahme) von Wiener Winzern.

Grüne Oase mitten in der Stadt

Das Lavendelfeld – eine 200m² Flachdachbegrünung mit Lavendel und roten Rosen – ist ebenso einzigartig wie praktisch. In den Zimmern darunter wird durch die spezielle Isolation keine Klimaanlage benötigt. Im Sommer wimmelt es dort von Schmetterlingen und Bienen, der Duft breitet sich im gesamten Garten aus und verwandelt das Hotel in eine grüne Oase mitten in der Stadt.

Radfahrer im Hotel – der grüne Bonus

Radfahrer wohnen im umweltbewussten Stadthotel in Wien preiswerter. Gäste, die mit dem Rad oder mit dem Zug anreisen, bekommen einen Rabatt von 10 Prozent. Für Gäste gibt es auch einen vom Hotel organisierten Radverleih. Der Rad-Partner liefert das Bike direkt ins Hotel. Außerdem gibt es die Möglichkeit, sich E-Velos zu leihen.

Auszeichnungen

Zahlreiche Auszeichnungen wurden dem Unternehmen in den vergangenen Jahren verliehen wie etwa der österreichische Klimaschutzpreis 2010, der Staatspreis für Tourismus 2009 und der Titel „Hotelière des Jahres 2010“. Das Ökohotel wurde als erstes Hotel in Wien mit dem EU-Umweltzeichen ausgezeichnet.

Im Jahr 2010 wurde das Boutique-Hotel Stadthalle mit dem mit 5000 € dotierten Blue

Award des Hotelforums anlässlich der Expo Real in München ausgezeichnet. Diesen Betrag spendete das Hotel drei Projekten, die im persönlichen Umfeld wahrgenommen wurden. Es handelte sich um drei alleinerziehende Mütter, die jede mit einem oder mehreren teilweise behinderten Kindern dringende Unterstützung benötigten.

Ausblick

An der Fassade in der Hackengasse wird ein zweiteiliger Fassadengarten errichtet und mit Lavendel und Thymian bepflanzt werden. Die Universität für Bodenkultur wird danach messen können, wie sich das Raumklima, die Raumtemperatur und der Raumschall in den Zimmern mit und ohne Fassadengarten darstellen wird.

Zukünftig sollen die Elektroautos der Gäste vor dem Hotel mit Strom versorgt werden können. Die Windräder auf dem Dach, die der Stromerzeugung dienen sollen, warten auf eine Genehmigung seitens der Stadt Wien.



Boutiquehotel Stadthalle

Michaela Reitterer

Hackengasse 20

A-1150 Wien

+43 (0) 1 9824272

www.hotelstadthalle.at



der daberer. das biohotel

- Bioklimatische Architektur, Vollwärmmedämmung, Holz- & Niedrigenergie-Bauweise
- Verwendung von Naturmaterialien wie Holz, Leder, Leinen beim Innenausbau
- Solar-Pellets-Kombinationsheizung; Energieschaufenster zur Information der Gäste über momentane Leistung der Solaranlage
- Bio-Kräuterküche: Ausschließliche Verwendung biologischer und/oder regionaler Lebensmittel
- Natur-Spa mit Waldsauna, Naturteich etc.
- Verwendung von Bio- und Naturkosmetikprodukten
- Förderung der Gästemobilität jenseits des Autos durch kostenlosen Fahrradverleih, die Vermittlung von Fahrgemeinschaften sowie die Organisation von Gemeinschafts-Transfers
- Corporate Social Responsibility als betriebliche Policy

Das 4-Sterne Biohotel Daberer ist ein Kärntner Familienbetrieb. Die Unternehmer beschäftigen sich nun seit über 30 Jahren mit dem Thema Bio, was den Grundstein für das Nachhaltigkeitsdenken im Hotel legte. Damals noch als Biopension – heute als Biohotel. Ein nachhaltiges Wirtschaften unter Berücksichtigung von Ökologie, Sozialem und Ökonomie sind laut Familie Daberer aus ihrem eigenen Lebensstil gewachsen.

„Wir empfinden Dank für die Generationen vor uns und tragen Verantwortung, durch unser Tun auch weitere Generationen an diesem Ort leben und sich entwickeln zu lassen – so fassen wir unser Nachhaltigkeitsdenken im Dreieck Ökologie, Soziales und Ökonomie kurz zusammen. Nachhaltigkeit ist einer der sechs definierten, zentralen Werte unseres Unternehmens.“, sagt die Besitzerin des Hotels Marianne Daberer.

Nachhaltigkeit wird hier auch über einen ganzheitlichen Bio-Begriff definiert, das Bio-Verständnis zieht sich wie ein roter Faden durchs ganze Haus.

Sparsamer Umgang mit Ressourcen

Das Biohotel setzt auf Abfallvermeidung und -trennung, die Reduktion der Abfallmenge und achtsamerer Umgang mit den Produkten werden umfassend im Betrieb umgesetzt.

Dabei wird auf Einweg-Verpackungen verzichtet. Lieferanten liefern in Pfandkisten. MitarbeiterInnen finden in allen Bereichen die entsprechenden Container zum Mülltrennen vor. Auch Gästen wird der Zugang zum selbstständigen Mülltrennen ermöglicht.

Die Reduktion des Restmülls reduziert die Kosten, und auch das Bewusstsein der Mitarbeiter im Privaten wird in Richtung eines sorgsamen Umgangs mit der Umwelt gestärkt.

Erneuerbare Energieträger

2010 erfolgte die Umstellung der Energieversorgung. Dabei wurde von der Ölheizung auf eine Solar-Pellets-Kombination umgestiegen. Das Ziel war die Autarkie im Bereich Warmwasser und Heizung sowie die Reduktion der Emissionen und die Nutzung der natürlichen Ressourcen. Auch die Heizkosten werden da-

durch reduziert. Die Gäste werden über Energieschaufenster informiert, wie viel Leistung die Solaranlage gerade bringt.

Ein ökologisches Architekturkonzept

Bei der Architektur des Hotels waren Baubiologie, Ökologie und Energieeffizienz ein besonderes Anliegen. Wichtig dabei waren der konstruktive Einsatz des Baustoffes Holz, der Einsatz von Lehmputzen im Innenbereich, die Anwendung baubiologisch geprüfter Materialien sowie eine großzügige, bauwerksintegrierte Lösung für Solarthermie. Auch die Innenräume wurden mit naturnahen Materialien gestaltet. Naturmaterialien wie Massivholz in Erle, Eiche, Lärche sowie Leder und Leinen wurden bewusst eingesetzt.

Wellness

Für Marianne Daberer liegt der Schwerpunkt des Hauses im hoteleigenen Natur-Spa. Ein Highlight dabei ist die Waldsauna: Hinter dem Haus im Wald gibt es ein Blockhaus mit holzbeheizter finnischer Sauna sowie einer Tannenduftsauna. Neben dem Ruhebereich befinden sich eine Freiluftterrasse und ein Gebirgswasser-Tauchbecken. In der Waldsauna wird gänzlich auf Musik verzichtet – einzig die Natur ist die Geräuschkulisse.

Im Sommer ist der Naturteich bei den Gästen besonders beliebt. Mitten im Wald, auf einer sonnigen Waldlichtung liegt der Kraftplatz. Es gibt eine große Liegewiese und einen Barfußpfad. Im Teich lebt eine seltene Population an Dohlenkrebsen – ein Qualitätszertifikat für die Wasserqualität.

„Wellness ist für uns ein ganzheitlicher Ansatz für einen bewussten und gesunden Lebensstil. Die Daberer-Philosophie setzt sich aus 3 Schwerpunkten zusammen: Bewegung, Ernährung und Entspannung. Und genauso ganzheitlich sehe ich auch den Wellnessansatz“ (Marianne Daberer).

Das Biohotel ist von Best Health Austria – einem unabhängigen, staatlichen Gütesiegel für Gesundheitstourismus – zertifiziert. Bei den verwendeten Kosmetikprodukten wird darauf geachtet, dass es sich um Bio- oder Naturkosmetik handelt.

Bio-Kräuterküche

Die Küche des Hotels wird vom nahe gelegenen Bio-Bauernhof beliefert. Im Zentrum stehen die Kräuter, 2012 wurde vom Hotel zum Kräuterjahr ernannt und von Inge Daberer wurde „Das Kräuter-Kochbuch – Die besten Rezepte mit Kräutern und Blüten“ herausgegeben.

Weitere Auszeichnungen

Das Biohotel erhält laufend zahlreiche Preise, es zählt sich beispielsweise zu den Top-10 Ökohotels Europa – eine Auszeichnung von Geosaison in den Jahren 2008, 2009, 2010 und 2011. Den Preis für Corporate Social Responsibility – Trigos 2009 – erhielt das Unternehmen 2009 in der Kategorie Ökologie, und in selbiger Kategorie war es Gewinner des Wellness-Aphrodite Preises im Jahr 2010.



der daberer. das biohotel

Marianne Daberer

St. Daniel 32
A-9635 Dellach

+43 (0) 4718 590

www.biohotel-daberer.at



Familien-Landhotel STERN

- Umfassende Maßnahmen zur Abfall- und Emissionsreduktion und Energieeffizienz
- Klima-Klasse A: CO₂-Emissionen im Betrieb werden mittels jährlicher Klimabilanz erhoben
- Klimaschutz lernen: der Gast kann seine Anreise-, Abreise- und Aufenthaltsemissionswerte selbst ermitteln und in Klimaschutzprojekte investieren
- Klimaschutzprojekte in Kooperation mit dem WWF und den Österreichischen Bundesforsten
- Know How Transfer durch Zusammenarbeit mit NGOs und Social Entrepreneurs
- Regionalität als wichtiger Wert: Lebensmittel und Produkte aus der eigenen Region; Kooperation mit Sinn und Gemeinschaftlichkeit
- Wiederbelebung und Aufforstung des Kulturguts Streuobstwiese
- Corporate Social Responsibility als betriebliche Policy

Die Wurzeln des STERNs reichen bis in das Jahr 1509 zurück. Seit damals ist das Wirtshaus in Besitz der Familie Föger. Seit dem Jahr 2005 leitet René Föger das Landhotel STERN. Es erhielt die Auszeichnung zum "perfekten Wanderurlaub" (2008; Österreich Werbung), die Zertifizierungen mit dem Österreichischen Umweltzeichen, AMA Gütesiegel (2010) und Bewusst Tirol (2011).

Im Oktober 2010 begann die strategische Zusammenarbeit mit dem Unternehmen "knallgrün – new eco" (www.knallgruen.com). Der eingeschlagene strategische CSR-Prozess erfolgt schrittweise und nach Priorität integriert im laufenden Kerngeschäft. Nur dann können die unmittelbaren Vorteile daraus wie Kosteneinsparungen, Wettbewerbs- und Know How-Vorsprung durch neue Partnerschaften mit NGOs, Social Entrepreneurs, CSR-Reiseveranstaltern etc. erzielt werden. Die Erhöhung der Wertschöpfung durch nachhal-

tige Innovation verbessert die Positionierung auf dem internationalen Reisemarkt.

Klimaschutz und Bewusstseinsbildung

Das Familien-Landhotel STERN setzt Maßnahmen zum Klimaschutz durch Abfall- und Emissionsreduzierung, Energieeffizienz und Forcierung der Regionalität. Die verbrauchten CO₂-Emissionen im Betrieb werden mittels einer jährlichen Klimabilanz erhoben. Das Landhotel STERN verbrauchte im letzten Bilanzjahr insgesamt 294,03 t CO₂. Diese Bilanz entspricht im internationalen Hotelvergleich der Klima-Klasse A. Durch betriebliche Optimierungsmaßnahmen können jährlich geschätzte 5 bis 10 % an Treibhausgasen eingespart werden.

Der Gast wird im Zuge seines Aufenthalts am Empfang an ein „CO₂-Check IN und OUT“ herangeführt. Es wird erklärt, wie er durch das Sternesammeln zum/zur „STERN.BotschafterIn“ gekürt werden kann. An der Rezeption

können iPads ausborgt werden, der Gast kann seine Anreise-, Abreise- und Aufenthaltswerte selbst ermitteln. Seine An- und Abreiseemissionen darf er in eines der Klimaschutzprojekte investieren (je nach Verkehrsmittel und Herkunftsort), die Aufenthaltsemissionen kompensiert das Landhotel STERN für ihn.

„Die Kunst und Aufgabe besteht darin, u.a. auch dem Gast die Relevanz seines Verhaltens erlebbar zu machen und ihm zu vermitteln, wie er seinen Beitrag im Zuge seines Aufenthaltes leisten kann. Damit eine Sogwirkung vom nachhaltigen Angebot ausgeht, muss es vom Gast als Alternative zum Konventionellen und bestenfalls als sog. "must have" ("must do", "must try") wahr- und angenommen werden.“ (René Föger)

Das Hotel STERN verwendet zu einem möglichst großen Teil Lebensmittel und Produkte, die aus der eigenen Region stammen.

Regionale und globale Verantwortung

Der Betrieb nimmt an Internationalen Klimaschutzprojekten teil: Beim World Wildlife Fund und den Österreichischen Bundesforsten investiert er 50% der nicht zu reduzierenden betrieblichen Emissionen (= bewertet mit 11 € pro t) in das Schutzgebiet Xe Pian (Südvietnam) um die Kohlenstoffspeicher als auch die 29 Ökosysteme zu erhalten und zu schützen mit dem Ziel ein starkes Schutzgebietsmanagement und nachhaltigen Waldschutz zu etablieren und Anreicherungspflanzungen zu fördern.

In der Region werden gemeinsam mit lokalen Vereinen, engagierten Bürgern und Gästen über die Jahre verloren gegangene Streuobstwiesen wieder aufgeforstet. Erklärtes gemein-

sames Ziel ist es, alte, schmackhafte Obstbäume aufforsten, hegen und pflegen und „mundräubern“ wieder salonfähig zu machen ist das erklärte Ziel. Durch das gemeinsame Tun entsteht regionaler Zusammenhalt und außerdem wird durch Aufforstung die regionale Klimabilanz verbessert.

Nächste Schritte

Als nächste Schritte setzt sich das Landhotel STERN zum Ziel, auf 100% regionale Produkte umzustellen, weitere CO2-reduzierende Maßnahmen umzusetzen und ein regionales Netzwerk aufzubauen, um neue, innovative Ideen umzusetzen.

„Es ist die Familienphilosophie seit Generationen, dass man nicht jeden kurzfristigen Trend mitmacht, sondern nachhaltig arbeitet und Verantwortung für sein ökologisches, soziales und wirtschaftliches Umfeld übernimmt. Mit einer vorbildlichen Einstellung sollten auch andere dazu animiert werden.“ (René Föger)



Familien-Landhotel STERN

René Föger

Unterstrass 253

A-6416 Obsteig

+43 (0) 5264 8101-76

www.hotelstern.at



Forsthofalm

- Vollholzhotel – Verwendung von Holzdübeln statt Verleimung
- Holz, Stein, und heimische Materialien wie Fichten- und Lärchenholz, grüner Schiefer, Leinen und Jute
- Niedrigenergie-Bauweise mit hoher Wärme- und Lärmdämmung
- Produkte größtenteils von Bauern aus der Region und aus der hauseigenen Jagd
- Bio-Teich mit Kneippbecken
- Bio-Kräutersauna
- Natur-Spa auf dem Dach mit 360 Grad-Panoramablick
- hausgemachte Pflegeprodukte

Die Forsthofalm liegt im Ort Leogang im Bundesland Salzburg auf 1050 Metern Höhe. Sie liegt direkt an der Skipiste und Zell am See ist etwa 25 km entfernt.

Seit 1972 bewirbt die Familie Widauer Gäste auf ihrer Alm. Die anfangs 40 Sitzplätze wurden 1982 auf 160 erweitert und Gästezimmer eingerichtet. Nach einem Brand im Jahr 1996 wurde das Anwesen komplett renoviert und die zerstörten Bereiche wieder aufgebaut. Mit der Übergabe des Betriebes an den Sohn Markus Widauer im Jahr 2008 wurde die Erweiterung des traditionellen Almhotels um das erste Vollholzhotel im Salzburger Land beschlossen. Am 5. Dezember 2008 wurde das Vier-Sterne-Haus unter dem Motto „Die sinnlichste Alm der Welt“ eröffnet.

Naturnahe Architektur

Holz, Stein, Glas und heimische Materialien bestimmen die Architektur des Hauses. 70.000 Holzdübel halten 245 Tonnen Massivholz, bestehend aus 2.500 Quadratmetern Wand-

und Deckenelementen, zusammen, und ersetzen die sonst übliche Verleimung. Fast ausschließlich einheimische Naturprodukte wie Fichten- und Lärchenholz, grüner Schiefer, Leinen und Jute fanden für die Einrichtung Verwendung.

Das Gebäude wurde in Niedrigenergie-Bauweise mit einer exzellenten Wärme- und Lärmdämmung gestaltet. Priorität bei der Rohstoffwahl hatten die Naturbelassenheit und Verträglichkeit der Materialien für den Menschen.

Die Vorteile eines Vollholzbaus: Massives Holz ermöglicht beste Schall- sowie extrem gute Wärmedämmung, hat exzellente Brandschutzwerte, ist höchst erdbebensicher und schirmt sehr gut hochfrequente Strahlung ab. Zudem ist Holz baubiologisch unbedenkliches Material und schafft ein ausgeglichenes, reizarmes Raumklima, das im Winter wärmt und im Sommer kühlt. Weiterhin belegen Wissenschaftler einen tiefen, entspannten und ruhigen Schlaf im Holzhaus.

Regionale Küche

Die verwendeten Produkte stammen größtenteils von Bauern aus der Region und aus der hauseigenen Jagd. Wildkräuter, Waldpilze, heimische Beeren oder Kräuter aus dem Garten werden verwendet. Auf der Weinkarte finden sich österreichische und internationale Produkte, darunter auch Bio-Weine.

Natur-Spa mit eigenen Pflegeprodukten

Claudia Widauer leitet das Spa, das die Bio-Kräutersauna, Finnische Sauna, Infrarotsauna, Sole-Dampfbad, verschiedene Ruhebereiche, eine Vitaminbar, zwei Behandlungsräume für Massagen und Beautyanwendungen usw. beinhaltet. Für ihre Anwendungen stellt die ausgebildete Massagefachtherapeutin und diplomierte Gesundheitstrainerin Öle und Cremes aus frischen Almkräutern und regionalem Imkerhonig her. Kräuterpeelings und –wickel rührt sie vor den Augen des Gastes an, stimmt diese individuell auf dessen Bedürfnisse ab und berät zu Wirkung und Vorzügen der jeweiligen Zutaten. Beim Leoganger Energiewickel, einem hausgemachten Beinwickel mit einer Creme aus Kräutern, Kräuterölen und Honig verwendet die Expertin beispielsweise Zitronenmelisse und Minze zur Entspannung und Hautreinigung, Johanniskraut zur Beruhigung und Arnika zur Anregung des Kreislaufs. Für die Kräuterstempelmassage sucht der Gast sich seine eigene Mischung aus.

Hausgemachte Beauty Produkte wie Handcreme aus Rose-Lavendel, Fußbalsam aus Almkräutern sowie Lippenpflegestifte aus Rose-Holunder und Lavendel- Zitronenmelisse werden auch zum Verkauf angeboten. Außerdem stehen Rosenkörperlotion, Kräuterbadesalz und Lavendelbadekugeln zur Auswahl. Das breit gefächerte Angebot von selbsthergestellten Pflegeartikeln wird mit Naturprodukten von Vitalis Dr. Joseph und Piroche Cosmétiques ergänzt. Außerdem stehen Kräuterduschbäder aus eigener Herstellung auf den

Zimmern bereit. Seit dem Frühjahr 2010 gibt es einen Bio-Teich mit Kneippbecken.

Auszeichnungen und Mitgliedschaften

2009 erhielt die Forsthofalm den Staatspreis für Tourismus, der unter dem Motto „Energieeffizienz in der Hotellerie und Gastronomie“ stand. Als Kooperationspartner unterstützt die Forsthofalm das österreichische Biobauernnetzwerk BIO AUSTRIA.

Zukunftsausblicke

2012 und 2013 wird das Stammhaus im Zuge des Umbaus an das nachhaltige Gesamtkonzept des Vollholzbaus angeglichen und erweitert.



Forsthofalm

Markus Widauer

Hütten 37

A-5771 Leogang

+43 (0) 6583-8545

www.forsthofalm.com



Frienerhof

- Gründungsmitglied der „Ramsauer Bioniere“, ein Zusammenschluss mit dem Ziel eine Bioregion zu schaffen
- Biologischer Landbau - zertifiziertes „Bio-Vollsortiment“, regionale und saisonale Produkte
- Bio Kräutergarten
- Hackschnitzelheizung, damit die Wertschöpfung in der Region bleibt
- Photovoltaikanlage (20kW)
- Betriebliches Ziel – CO₂-neutral zu wirtschaften

Seit 1999 sind Georg und Claudia Berger die Besitzer vom Frienerhof, bewirtschaften die Frienerstube und betreiben biologischen Landbau. Dies stand in Verbindung mit der Gründung der „Ramsauer Bioniere“ – ein Zusammenschluss von Biobauern, Gastronomen und Kaufleuten in der steirischen Region Ramsau. Diese Mitglieder dieser Gruppe setzten sich zum Ziel, eine ganze Bioregion zu schaffen. Georg Berger ist Obmann dieser Vereinigung. Nicht alle „Bioniere“ sind Produzenten, doch die angebotene Produktpalette muss biologisch sein, und Tourismusbetriebe müssen außerdem das Umweltzeichen tragen. Was anfangs noch schwierig war, ist seit einigen Jahren nun umsetzbar: Die Bioniere bieten zu 100 % Biolebensmittel an – 2010 konnte allen Mitgliedern das Zertifikat „mit einem Bio-Vollsortiment“ ausgestellt werden. Die Mitglieder treffen sich monatlich, um Erfahrungen auszutauschen, die gemeinsame Werbung oder das Hoffest zu planen. Jährlich wird das Biofest veranstaltet. Das Motto der Bioniere:

„Wir schauen, ob der Weg zu gehen ist, damit die anderen es leichter haben mitzukommen.“

Grüne Energie

Im Frienerhof wurde 2010 von Öl- auf Hackschnitzelheizung umgestellt, seit 2005 wird Ökostrom bezogen und 2011 wurde eine Photovoltaikanlage (20kW) installiert. Der Betrieb setzte sich dabei das Ziel, CO₂-neutral zu wirtschaften und damit in kleinen Schritten den Nachhaltigkeitsgedanken umzusetzen. Mit der Hackschnitzelheizung bleibt die Wertschöpfung vor Ort und es wird auf Atomstrombezug verzichtet.

Strenge Qualitätskriterien

Die verwendeten Lebensmittel sind biologisch erzeugt und nach Möglichkeit regional sowie saisonal. In der Ramsau lassen sich diese Ansprüche an die Lebensmittel auch sehr gut umsetzen, da es in der Region zahlreiche Biobauern gibt – die Ramsau am Dachstein ist bekannt als Österreichs Bioregion Nummer 1. Etwa ein Drittel der Landwirte in der Region wirtschaftet biologisch. Die Ramsauer Bioniere haben für sich, zusätzlich zu den regulären österreichischen Bio-Vorgaben, eigene Biokriterien beschlossen, welche ein hohes Maß an Qualität erfordern.

„Wir versuchen die Philosophie der Bio-Landwirtschaft (Kreislaufdenken, nicht mehr nehmen als vorhanden ist) auch im Tourismus umzusetzen. Wir sind uns bewußt, dass wir das Wohlergehen zukünftiger Generationen nicht gegen derzeitigen Gewinn eintauschen können oder sollen.“ (Georg und Claudia Berger)

Biokräutergarten

Der Bio Kräutergarten am Frienerhof beheimatet regionale und mediterrane Wildkräuter, Heilpflanzen und Gewürze für den alltäglichen Gebrauch und kann auch von den Urlaubsgästen genutzt werden.

Der Betrieb liegt direkt an der Langlaufloipe, die Stube ist ein beliebter Einkehrort für Wintersportler. Die Frienerstube ist während der Wintermonate geöffnet. Am Hof gibt es Mountainbikes, ein Trampolin, Tischtennis, Tischfußball und ein Volleyballfeld. Außerdem befindet sich ein Badeteich im Garten.

Gäste lernen über Bio-Landbau

Bei Interesse wird den Gästen alles über den Bio-Landbau, gentechnikfreie Fütterung und Aufzucht erklärt und Wissen über den Kräutergarten weitergegeben. Am Frienerhof kann jeder selbst mitarbeiten, während die Kinder mit den Tieren am Hof spielen, sie streicheln oder füttern.

Der Betrieb unterstützt die Organisationen Greenpeace und Global 2000.



Frienerhof

Georg und Claudia Berger

Vorberg 33

A-8972 Ramsau am Dachstein

+43 (0) 3687/81835

www.frienerhof.at



Heinrich Kiener Haus

- Energieautarke Schutzhütte auf 1800 m Seehöhe
- Zwei Photovoltaikanlagen mit 16 m² und ein Windkraftwerk versorgen zu 100 % den gesamten Betrieb
- Sonnenkollektoren mit 10 m² für Warmwasser und Heizung
- Kirche mit Solarfußbodenheizung und Solarstrom
- Komposttoiletten und Grauwasseranlage ergeben eine Wasserersparnis von mehr als 100.000 l pro Saison
- Almerneuerung: 7 ha Almfläche bereits zurückgewonnen
- Okopädagogische Projekte in Kooperation mit Schulen aus der Umgebung

Das Heinrich Kiener Haus liegt auf 1800 m Seehöhe im Tourismusgebiet Pongau und ist umgeben von Almweiden auf dem Hochgründeck, das zu den am höchsten bewaldeten Bergen Europas zählt. Das Schutzhaus wurde 1886 als alpine Schutzhütte komplett aus Holz gebaut. Zum Haus gehört die vom Eigentümer Hermann Hinterhölzl selbst geplante und 2004 gebaute St. Vinzenz Friedenskirche. Das Hochgründeck ist eine Etappenstation des ebenfalls selbst initiierten St. Rupert Pilgerweges Altötting-Salzburg-St. Gilgen-Bischofshofen.

Abfall vermeiden

Im Heinrich Kiener Haus werden zur Abfallvermeidung hauptsächlich Mehrweg-gebilde verwendet, Kartonagen und Küchenabfälle werden als Aktivator mitkompostiert. Es werden hauptsächlich unverpackte Lebensmittel von den umliegenden Bauern gekauft. Ausgewählt werden die Produkte unter anderem nach den Kriterien: keine Massentierhaltung, keine langen Transportwege.

Grüne Energie erzeugen

Die Schutzhütte ist energieautark. Das ganze Haus wird mit Holz aus der Umgebung und Sonnenenergie (Sonnenkollektor), unterstützt durch

eine kontrollierte Wohnraumbelüftung (solarer Luftkollektor), geheizt. Die Sonnenkollektoren mit 10 m² sorgen auch für das Warmwasser und die Stabilisierung der Rotte in den Komposttoiletten. Ein Luftsolarkollektor verhindert das starke Auskühlen des Hauses im Winter. Die Innentemperatur bleibt so in 1800 m Höhe konstant über 0° C. Zwei Photovoltaikanlagen mit 16 m² und ein Windkraftwerk versorgen zu 100 % den gesamten Betrieb. Die Friedenskirche hat eine Solarfußbodenheizung und mit Solarstrom erzeugtes Licht versorgt zu 100 % den gesamten Betrieb. Das Trinkwasser wird mit Hilfe einer solarbetriebenen Wasserpumpe 100 Höhenmeter in ein Hochbassin gepumpt. Zur Verringerung des Wasserverbrauchs wird Regenwasser zum Blumengießen gesammelt. Eine Komposttoiletten- und Grauwasseranlage ergibt eine Wasserersparnis von mehr als 100.000 l pro Saison. Die Speisen für die Gäste werden auf einem Holzherd zubereitet. Einige Gerichte werden zur Anschauung auf dem Solarofen gekocht.

Labor für neue Entwicklungen

Auf Schutzhütten in großer Höhenlage, die oft in einem Quellschutzgebiet oder auf Karst ohne Filterleistung angesiedelt sind, ist es besonders wichtig, die Sensibilität des Ökosystems nicht zu belasten. Dies hat Hermann Hinterhölzl dazu

veranlasst, gemeinsam mit einem Kulturtechniker eine Neuentwicklung der Komposttoiletten zu erproben. Der Prototyp wird am Heinrich-Kiener-Haus eingesetzt. Sie wird inzwischen auch auf der „Laufener Hütte“ und in 31 Almhütten in den slowenischen Bergen verwendet. Das Heinrich-Kiener-Haus ist damit eine Art „Labor“ für die Weiterentwicklung.

Im Winter wird die Kompostanlage von der thermischen Solaranlage beheizt – so, dass die Exkrememente so gut verrotten, dass sie nahezu Humusqualität haben. Dieser wird im Frühsommer ausgebracht und in der Natur fertig kompostiert. Der Humus dient der Erosionsbekämpfung in der „Bischofshofener Lawenleite“, wo Wiederbegrünung stattfindet. Ein Hinweis in den Toiletten macht die Gäste auf diesen wertvollen Beitrag zum Umweltschutz aufmerksam.

Rückgewinnung der Almflächen

Der runde Gipfel des Hochgründecks war früher – wie viele Berggipfel der Umgebung – Almgebiet mit 80 ha Almfläche und 17 ha Freifläche. 1963 wurde der Almbetrieb auf dem Hochgründeck eingestellt und zum letzten Mal Bergheu geerntet. Seitdem wächst der Gipfel mit Fichten und Schwarzbeersträuchern langsam zu. In eigener Initiative und mühseliger Schwendarbeit hat Herrmann Hinterhölzl bis jetzt ca. 7 ha Almfläche zurückgewonnen, auf der zur Zeit fünf Pferde weiden.

Ökopädagogische Projekte mit Schulen

Das Ökopädagogische Projekt „Zukunftswald“ wurde mit dem Ziel initiiert, dass SchülerInnen der Grund- und Hauptschulen der Umgebung den Wald kennen, schätzen und schützen lernen. Die SchülerInnen sollen die Bedeutung des Waldes als Lebensgrundlage sowie ihre Einstellung und ihr Tun als Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung im Sinne der Agenda 21 erfassen.

Im Jahr 2004 wurden zusammen mit zwölf Schulklassen 1.300 Zirben, 600 Lärchen und 200 Bergahorn von den Kindern und Jugendlichen gepflanzt. Jede Klasse durfte ihren Wald mit

einem selbst gefertigten Holzschild benennen. Sie lernen dabei etwas über die Ökologie des Waldes im Unterschied zur bestehenden Fichtenmonokultur. Die Umzäunung des Aufforstungsgebiets besteht ausschließlich aus hölzernen Stangenzäunen gegen Wildverbiss und zum Schutz vor den Schafen (Waldweide).

Als Hütten- und Forstwirt sowie Energieberater bringt Hermann Hinterhölzl den Kindern den Zusammenhang zwischen aktiver Sonnenenergie und der passiven Speicherung der Sonnenenergie, Sauerstoff und Infrarotstrahlung im Holz erfahrungs- und handlungsorientiert nahe. Sie lernen auch das Prinzip, dass wer Holz verbraucht, auch Bäume nachpflanzen muss.

Seit 2004 finden regelmäßige Seminare für LehramtsstudentInnen z.B. in Zusammenarbeit mit der Fakultät für Religionspädagogik der Katholischen Universität Eichstätt-Ingolstadt statt, um MultiplikatorInnen für eine handlungs- und erlebnisorientierte Öko- und Waldpädagogik zu motivieren.

Erreichbarkeit

Das Heinrich Kiener Haus ist für Gäste nur zu Fuß oder per Rad erreichbar. Bei größeren Veranstaltungen ist ein Transport mit dem Sammeltaxi möglich.

Auszeichnungen

Im Jahre 1995 erhielt der Betrieb den Europäischen Solarpreis, 2003 den 3. Preis beim Energy Globe Award, die Auszeichnung Ökostil – ein Salzburger Innovations- und Umweltpreis – im Jahre 2000. Außerdem erhielt er den Salzburger Umweltpreis (Zipfer Umweltpreis). Das Heinrich-Kiener-Haus trägt außerdem das Österreichische Umweltzeichen.

Heinrich Kiener Haus

Hermann Hinterhölzl

Ginau 17

A-5600 St. Johann i. Pongau

+43 (0) 664 2774558

www.hochgruendeck.at



Hotel Schwanen

- Zertifiziertes Biohotel mit Haubenküche
- Gezielte Verwendung von Holz als Baumaterial und Gestaltungselement
- Sonnenkollektoren unterstützen die Aufbereitung von warmem Wasser
- Dreifach verglaste Fenster und Isolierung nach Ö-Normen
- Der gesamte Betrieb ist barrierefrei, Gästezimmer speziell für Menschen mit besonderen Bedürfnissen eingerichtet
- Verwendung von Produkten regionaler Herkunft, ausschließlich biologische Produkte
- Gezielte Müllreduktion durch Vermeidung von verpackten Produkten fürs Frühstück
- Bezug von Ökostrom
- Kooperation mit Betrieben, Schulen und in Netzwerken in der Region

Das Hotel Schwanen liegt mitten im Bregenzerwald in 700 Meter Seehöhe, einer von Landwirtschaft und Handwerk geprägten Region mit sanftem Tourismus, im Zentrum von Bizau. Seit 1830 ist es in Familienbesitz und hat sich zu einem 4 Sterne-Biohotel mit Haubenküche und klarer Ausrichtung auf Regionalität und Nachhaltigkeit entwickelt. Der Betrieb ist touristischer Leitbetrieb in Bizau und Arbeitgeber für 12 Mitarbeiter/innen aus der Region.

Beim Umbau 2009 wurde speziell auf den Einsatz heimischer Handwerker und heimischer Materialien geachtet. Bei der Gestaltung der insgesamt 18 Gästezimmer wurde vorwiegend Holz eingesetzt, der Boden ist mit Eichenparkett ausgestattet, einheimische, gebürstete Weißtanne findet sich in den Verschalungen, Türen sowie Möbeln wieder. Ein Gästezimmer ist speziell für Menschen mit besonderen Bedürfnissen eingerichtet. Der gesamte Betrieb ist barrierefrei.

Verwendet werden, so weit möglich, Produkte regionaler Herkunft wie z.B. Fleisch aus Bizau, Wild aus Bezau-Schönenbach, Ziegenkäse aus Au und Milchprodukte aus Sulzberg.

Die Mehrzahl der MitarbeiterInnen kommt aus dem Bregenzerwald. Es gibt eine enge Zusammenarbeit mit der Tourismusschule und den Wirtschaftsschulen in Bezau bei zahlreichen Projekten wie z. B. Biozertifizierung, Hotelübernahme etc. Weiters besteht eine enge Zusammenarbeit mit den regionalen Organisationen wie: Käsestraße Bregenzerwald, Bregenzerwald-Tourismus, Witus (Wirtschaft und Tourismus unserer Nachbargemeinden), wodurch die regionalen Wirtschaftskreisläufe belebt werden.

Biohotel

Als Biohotel mit Zertifikat werden ausschließlich biologische Produkte verwendet. Seit 1. August 2012 läuft der Betrieb mit Ökostrom. Die Zimmer verfügen alle über eine Fußbo-

denheizung. Die Aufbereitung von warmem Wasser wird durch Sonnenkollektoren unterstützt. Die gesamte Außenfassade ist nach Ö-Normen isoliert, die Fenster wurden dreifachverglast.

Zur Müllreduktion werden beim Frühstück keine abgepackten Produkte verwendet (wie oft bei Butter oder Marmelade üblich). Statt 4 Abfuhrtagen im Monat sind durch die Einsparungsmaßnahmen nun nur mehr 2 Tage notwendig.

Soziale Nachhaltigkeit

Durch gezielte Schulung der Mitarbeiter konnte der Einsatz von chemischen Reinigungsmitteln effizienter gemacht werden. Die intensive Zusammenarbeit mit den Biobauern der Region stärkt auch deren Betriebe.

Die Verwendung der Produkte und Anstellung der Mitarbeiter aus der Region führten und führen zu einer Stärkung des gesamten Bregenzerwaldes (Verhinderung der Abwanderung, Vermeidung von Verkehrsaufkommen durch die Verwendung regionaler Produkte).

Jedes Jahr absolvieren etliche Schüler/innen der Bezauer Tourismusschule im Hotel Schwanen ihr Praktikum. Einige Absolventen zählen heute zu den Mitarbeiter/innen des Hotels.

Auszeichnungen und Mitgliedschaften

Das Hotel Schwanen ist Mitglied bei Biohotel (ein Zusammenschluss zertifizierter Biohotels), ehc (eco hotels certified – seit 2011 wird mit einem Kontrollsystem der gesamte Ressour-

cenverbrauch auf ökologische Nachhaltigkeit analysiert) und Käsestrasse (Werbung und Qualitätsetablierung einer Marke "Bregenzerwälder Käse"). Außerdem trägt der Betrieb das AMA-Gastrosiegel, das für traditionelle Gerichte und regionale Produkte steht.

Für die Zukunft steht der Anschluss an das geplante gemeindeeigene Hackschnitzelheizwerk in Aussicht.

2011 wurde dem Betrieb die Auszeichnung Innovatives Tourismusprojekt verliehen, und 2010 erhielt er die Auszeichnung für menschengerechtes Bauen.



Hotel Schwanen

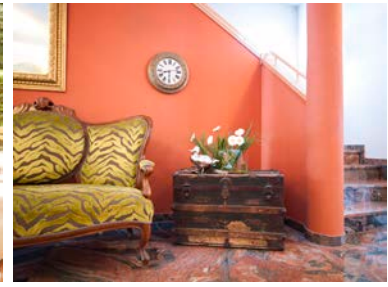
Wolfgang und Antonia Moosbrugger

Kirchdorf 77

A-6874 Bizau

+43 (0) 5514/2133

www.schwanen.at



Hotel zur Post

- 66 m² Photovoltaikanlage liefert 10.000 Kilowattstunden Strom
- Solaranlage zur Warmwasseraufbereitung
- Wasserspartechnologien im gesamten Gebäude
- LED-Beleuchtung in allen Hotelzimmern
- „Salzburger Biofrühstück“ – biologische und Fair Trade-Produkte, möglichst regional und saisonal
- Radverleih im Hotel

Das „Hotel zur Post“ im Salzburger Stadtteil Maxglan ist seit 50 Jahren in Familienbesitz. Das ehemalige Stiegl-Wirtshaus wurde 1949 von der Familie Gann gekauft, 1968 wurde das Gasthaus geschlossen und die Familien Gann und Maier konzentrierten sich auf die Zimmervermietung. Nach umfangreichen Umbauarbeiten wurde das Hotel 1999 als Hotel garni mit zwei Gästehäusern – dem „Haus Renate“ und dem „Haus Georg“ mit insgesamt 16 Hotelzimmern - wieder eröffnet. 2006 kam außerdem ein neuer Standort dazu: In etwa 150 Meter Entfernung zum Hotel zur Post befindet sich die „Villa Ceconi“, welche von der Familie Maier neu renoviert wurde. Sie umfasst 8 Zimmer und 2 Suiten.

Öko spart Geld

Beim Umbau des Hotels wurden erste Maßnahmen zur Ökologisierung des Betriebs eingeführt: Eine thermische Solaranlage sorgt für die Aufbereitung des Warmwassers. 2011 ließen Georg und Silvia Maier eine 66 Quadratmeter große Photovoltaikanlage mit einer Leistung von 10,25 kwp installieren und sie stellten die Beleuchtung in allen Hotelzimmern auf LED um. Dazu wurden Wasserspar-

technologien im ganzen Gebäude wie Durchflussmengenregler in den Zimmern installiert. Das Hotel führt genaue Aufzeichnungen über den Verbrauch von Wasser, Strom, Gas und Heizöl. Mit den neu eingesetzten Maßnahmen sparen die Besitzer jetzt 33 % Trinkwasser-, 33 % Abwasserverbrauch, 13 % Heizöl und rund 10.000 Kilowattstunden Strom jährlich.

Um die umweltbelastenden Stoffe im Abwasser gering zu halten, werden ökologische Wasch- und Putzmittel verwendet. Auch Mülltrennung wird im Hotel betrieben, wobei auch die Gäste zum aktiven Umweltschutz motiviert werden.

Zertifiziertes „Bioparadies“

Seit 2011 gibt es im Hotel Post das „Salzburger Biofrühstück“. Um die Bioqualität sicherstellen zu können, wurden binnen eines Monats fast alle Lieferanten gewechselt. Auf dem Frühstücksbuffet stehen großteils Speisen in Bio- und Fairtrade-Qualität. Es wird auch auf die regionale Herkunft und auf Saisonalität geachtet. Das Hotel ist Mitglied bei „Bio Austria“ und ist ein zertifizierter „BioParadies Salzburger Land“-Betrieb.

Das Hotel leistet auch einen Beitrag, um umweltfreundliche Mobilität zu unterstützen: Gäste, die mit öffentlichen Verkehrsmitteln anreisen, bekommen vom Hotel die Obuskarten für Salzburg gratis. Auch Fahrräder werden im Hotel verliehen. Das Hotel kooperiert mit den Firmen OberösterreichTouristik und Austria Radreisen, die sich auf umweltfreundliche Radreisen spezialisiert haben.

Laut Silvia und Georg Maier sind die wichtigsten Zielgruppen junge Familien, die sich zu Hause biologisch ernähren und auf Nachhaltigkeit Wert legen.

„Hauptgrund für das umweltfreundliche Wirtschaften in meinem Betrieb ist die Erhaltung der Umwelt für unsere Nachkommen und dass nicht eine Generation alle Ressourcen verbraucht.“, so Georg Maier.

Auch für Rollstuhlfahrer ist das Hotel gut gerüstet, es werden auch barrierefreie Zimmer angeboten.

Verbund besonderer Stadthotels

Das „Hotel zur Post“ ist eines von 33 Hoteliers, die sich zur Hotelkooperation „PrivateCityHotels“ zusammengeschlossen haben. Die Hoteliers aus Nürnberg, Salzburg und Wien bezeichnen sich als „kleiner und feiner Verbund sehr persönlich geführter Häuser“. Des Weiteren ist das Unternehmen Gründungsmitglied von Sleep Green Hotels und ist Teil der Grünen Wirtschaft Salzburg.

Auszeichnungen

Das Hotel Post ist Träger des Österreichischen Umweltzeichens für Tourismusbetriebe und des Europäischen Eco Labels. Es hat 2012 auch das „umwelt blatt salzburg“, eine Auszeich-

nung für innovative Leistungen im Umweltbereich, erhalten.

Ausblick

Für die Zukunft ist die Isolierung der Außenfassade des Gästehauses „Haus Georg“ und der Tausch der Gasheizung in eine Wasser-Wärmepumpenheizung geplant. Außerdem wollen die Besitzer eine eigene Website zum Thema „Umweltschutz“ erstellen, um ihr Anliegen noch besser zu transportieren.



Georg Maier

Hotel zur Post GmbH

Maxglaner Hauptstraße 45
5020 Salzburg

+43 (0)660 8323390
info@hotelzurpost.info
www.hotelzurpost.info



Naturhotel Waldklausen

- Verwendung heimischer Hölzer – leimfrei gedübelt
- Verwendung von Naturstein und Naturtextilien aus regionaler Produktion
- Niedrigenergiehaus, Beheizung durch örtliches biologisches Hackschnitzelheizwerk
- Bevorzugt regionale und biologische Lebensmittel
- 5-Tage Woche für MitarbeiterInnen vorwiegend aus der Region
- Kostenlose Schulungen und Seminare für Mitarbeiter
- Natur-Spa mit Bio-Kräutersauna, Sole-Whirlpool und eigener Naturkosmetiklinie
- Barfußweg aus unterschiedlichen Naturmaterialien und Waldhochsteg

Das Naturhotel Waldklausen wurde 2004 von der Familie Auer errichtet. Beim ökologischen Baukonzept wurde auf die Auswahl der Baustoffe geachtet – vor allem heimische Hölzer sollten verwendet werden. Das dabei gewählte System ist leimfrei, die Holzwände bleiben unbehandelt und werden nicht verleimt sondern gedübelt. Damit die Schallwerte den Ansprüchen eines Viersternehotels entsprechen, wurde eine eigene Holzverarbeitungs- und Verbindungsweise konzipiert. Im gesamten Holzbau wurden die heimischen Hölzer Tanne, Lärche, Zirbe, Kastanie, Apfel, Vogelbeere und Fichte verwendet. Der dritte Stock des Hotels, wo die Suiten des Hotels untergebracht sind, wurde aus Zirbenholz angefertigt. Die Außenschalung des gesamten Gebäudes besteht aus heimischem Lärchenholz.

In allen Bereichen des Hotels wurde bei den verwendeten Materialien auf natürliche Rohstoffe geachtet. Als Dämmstoff wurde ausschließlich Tiroler Schafwolle verwendet und die gesamte Ausstattung mit Teppichen kam

vom Öztaler Schafwollzentrum, also aus regionaler Produktion.

In ihrem Innern erzeugen Kastanie, Glas, Stein und Lehm, spezielle Wandbeläge und Farben ein ganz besonderes, gesundes Wohlfühlklima. Alle Böden sind aus Holz oder Schiefer. Warme Erd- und Sandtöne unterstreichen den Naturcharakter, Apfelgrün, Zartgelb und Rot-/Orangetöne sorgen für freundliche Farbtupfer. Auf den runden Dächern erfreuen kleine Gärten das Auge und bieten Rückzugsmöglichkeiten.

Energie sparen und Abfall vermeiden

Das Hotel wird durch das örtliche, biologische Hackschnitzelheizwerk beheizt und erfüllt die Qualitätsstandards eines Niedrigenergiehauses für Tourismusbetriebe.

Es wird versucht, Abfall so gut wie möglich zu vermeiden und ein eigenes Abfallwirtschaftskonzept wurde erstellt. Die Mitarbeiter werden hinsichtlich Abfallvermeidung instruiert

und angehalten mit Eigeninitiative die festgelegten Ziele einzuhalten.

Die Reinigungsmittel werden nach Umweltverträglichkeit und Art der Gebinde ausgesucht. Die Dosierung wird nach Einsatz und Verschmutzungsgrad so klein wie möglich gehalten und trotzdem wird ein hygienisch sauberes Ergebnis erzielt.

„Wir sind uns bewusst, dass es uns nur eine intakte Umwelt ermöglicht weiterhin Gäste zu beherbergen, die sich in unserem Umfeld auch in Zukunft wohl fühlen können.“

(Familie Auer)

Im Hotel werden regionale Lebensmittel, die lokal und wenn möglich biologisch hergestellt werden, bevorzugt. Lange Transportwege von Zulieferern werden vermieden.

Soziale Nachhaltigkeit

Als ganzjährig geöffneter Tourismusbetrieb gibt es in allen Unternehmensbereichen eine 5-Tage Woche. Dies stellt in der hohtouristischen Region eine Ausnahme dar. Den Mitarbeitern werden laufend kostenlose Schulungen und Seminare, zum Teil direkt vor Ort angeboten. Zudem ist der weitaus größte Teil der Mitarbeiter aus der direkten Umgebung.

Durch die ganzjährige Öffnungszeit bietet das Naturhotel Waldklausen stabile Arbeitsplätze abseits der traditionellen Winter- und Sommersaisonszeit. Aufgrund der guten Nächtigungszahlen trägt das Hotel wesentlich zur Festigung des Thermenortes Längenfeld als Erholungsdestination bei. Außerdem werden die lokalen Landwirte durch die vorwiegende Verwendung heimischer Produkte in Ihrer Tätigkeit gestärkt.

Natur-Spa

Das Hotel bietet eine Bio-Kräutersauna an und verwendet Naturkosmetikprodukte. Außerdem hat Irene Auer gemeinsam mit ihrem Mann und den beiden Söhnen eine eigene Naturhotel-Kosmetiklinie mitentwickelt.

Im Außenbereich befindet sich ein Barfußweg aus unterschiedlichen Naturmaterialien.

Auszeichnungen

Das Naturhotel Waldklausen war zwei Mal Gewinner der Wellness-Aphrodite in der Kategorie Ökologie/Nachhaltigkeit. Von GEO-Saison wurde das Hotel bereits zum fünften Mal als schönstes Ökohotel Europas ausgezeichnet.

Es ist Träger des AMA Gastrosiegels und hat die Auszeichnung "Bewusst Tirol" für die Verwendung regionaler Produkte.



Naturhotel Waldklausen

Johannes Auer

Unterlängenfeld 190
A-6444 Längenfeld

+43 (0) 5253 5455
www.waldklausen.at



Naturidyllhotel Landhofmühle

- Solaranlage für die Warmwassererzeugung
- LED Lampen / Sparlampen im Hotel
- Kachelofen als Zusatzheizung
- Kompostanlage für den Biomüll
- Information für die Gäste intelligent Energie zu sparen und Müll zu trennen
- Regenwassernutzung
- Lebensmittel aus der Region
- Bauerngarten als Naschgarten für Gäste

Das Naturidyllhotel Landhofmühle liegt im Neuhauser Hügelland in Jennersdorf, dem südlichsten Bezirk des Burgenlandes. Dieses Gebiet ist geprägt von der Obstwirtschaft, dem Ackerbau, ein wenig Weinbau und ist touristisch wenig erschlossenes Gebiet im Randbereich der Therme Loipersdorf und des Weinlandes Südoststeiermark/Vulkanland.

Franz und Claudia Farteks Beschluss, die alte, schon fast verfallene Mühle in dieser Gegend zu erwerben und daraus ein kleines Ferienparadies zu schaffen stieß anfangs auf große Skepsis. Die Mühle, die bereits Franz Farteks Vorfahren bewohnt hatten, zuletzt Franz Farteks Tante, stand bereits seit 15 Jahren still. Als das Ehepaar 1990 die Mühle kaufte, mussten zunächst umfangreiche Renovierungsarbeiten durchgeführt werden. Ziel war es, „ganz viel Privatsphäre und Individualität und eben keinen Hotelcharakter zu schaffen, alles ganz anders zu machen, als man es von Hotelurlaube kennt“.

Kulturerbe bewahren

Die ursprüngliche Architektur und das Wesen und die Atmosphäre der Mühle, die Anord-

nung der Fenster und Türen sollten erhalten bleiben, ebenso wie der Kastanienbaum in der Mitte des Hofes. Im gesamten Haus wurden alte Elemente der Mühle belassen, zum Beispiel zwei über 100 Jahre alte Mahlwerke. Holz wurde sandgestrahlt aber nicht gestrichen, nicht modernisiert, die alten Holzdieleböden aus Lärchenholz nur geölt.

Auch der Bauerngarten blieb bestehen, bepflanzt mit Blumen, Obst und Gemüse, welches die Gäste zum Naschen einladen soll.

Im ganzen Haus und im Garten stehen vielfältige Kunstwerke, Skulpturen, hängen Bilder, die von heimischen Künstlern, Gästen und Freunden geschaffen wurden und zur besonderen Atmosphäre beitragen.

Achtsamer Umgang mit Ressourcen

Die Besitzer des Naturidyllhotels, das im 3-Länder-Naturpark liegt, achten auf einen schonenden Umgang mit Ressourcen. Neben „herkömmlichen“ Energiesparmaßnahmen wie der Benutzung von LED-Lampen und Sparlampen im Hotel wurde in eine Solaranlage für die Warmwassererzeugung investiert. Ein

Kachelofen wird als Zusatzheizung benutzt. Es gibt eine Kompostanlage für den Biomüll sowie Information und Aufforderung an die Gäste, Energie zu sparen und den Müll zu trennen.

Lokale Wirtschaftskreisläufe stärken

Dem Ehepaar Fartek ist die regionale Herkunft der Lebensmittel wichtig, daher soweit wie möglich Lieferanten und Produzenten aus der Region bevorzugt. So wird etwa die Rohmilch vom 3km entfernten Bauern bezogen und in die eigenen Flaschen gefüllt, um keinen zusätzlichen Müll zu produzieren. Weitere Produkte wie Fleisch, Milchprodukte und Natsäfte werden wöchentlich von nahe gelegenen Bauern geliefert. Das stärkt die lokalen Produzenten und belebt die regionalen Wirtschaftskreisläufe.

Das fantasievoll und immer wieder anders zusammengestellte Frühstücksbuffet wird mit Blick auf den Dorfweiher eingenommen, ein Stück unberührte Natur mit Fischen, Wildenten, Störchen und Graureihern.

Im Jahr 2000 bildeten die Farteks mit zehn anderen Betrieben die Kooperation „Sonnengartl“. Die Betriebe betreiben gemeinsames Marketing und setzen gemeinsam Aktivitäten für die Gäste um: So werden etwa Kochkurse, Walkingtouren, ein Kinderprogramm angeboten, eine Gästezeitung gemacht, die Mitglieder tauschen ihr Wissen aus und ermöglichen den MitarbeiterInnen gemeinsame Weiterbildungsmaßnahmen.

Umweltzertifiziertes Naturidyll

Das Hotel gehört zur Gruppe der Naturidyllhotels, ein Zusammenschluss von familiengeführten und umweltzertifizierten Hotels, die alle das Österreichische Umweltzeichen tragen sowie das AMA-Gütesiegel, das regionales Essen garantiert. Der Betrieb wurde auch mit dem Umweltpreis des Landes Burgenland ausgezeichnet.



Naturidyllhotel Landhofmühle

Franz und Claudia Fartek

Windisch-Minihof 48

A-8384 Minihof-Liebau

+43 (0) 3329/2814

www.landhofmuehle.at



Schlank Schlemmer Hotel Kürschner

- Umfassendes Energiespar-Konzept: zwei- und dreifach verglaste Fenster, Wärmerückgewinnung und Wärmeaustauscher bei Kühlanlagen, Lüftung etc., individuell steuerbare Heizungskreisläufe
- Von Maxigraphen gesteuertes Stromnetz zur Regulierung der Verbrauchsspitzen
- Nutzwasser für Toilettenspülungen und Regenwasser für die Gartenbewässerung
- Bewusste Auswahl der Baumaterialien: Einheimische Hölzer, Ziegel und Stein aus dem Alpenraum
- Hotelgarten und Felder werden biologisch bebaut, Wiesen und Wälder als Nass- und Trockenbiotope gepflegt
- Kur und Kosmetikprodukte: Naturprodukte von heimischen Firmen oder Bauern (Honigseifen, Kräuterbäder etc.)

„Wir wollen ein Hotel sein, das an der Bewahrung der Naturlandschaft arbeitet und möglichst viele Mitarbeiter, Einheimische und unsere Gäste davon überzeugt, dass nur schonungsvoller Umgang dazu beitragen kann.“ Das ist die Betriebsphilosophie von Hotelinhaberin Barbara Klauß, die 1986 das Hotel übernommen hatte, ein Hotel in einem 260 Jahre alte Gebäude, das nun bereits in siebter Generation in der Familie weitergeführt wird.

Ökologisch ist ökonomisch sinnvoll

Der Antrieb zur nachhaltigen Orientierung entstand ursprünglich aus wirtschaftlichen Überlegungen heraus: Die enormen Energiekosten mussten reduziert werden. Das neue ökologische Heizungskonzept wurde ab 1987 schrittweise realisiert und die betrieblichen Vorteile wurden rasch sichtbar. Aus den anfangs ökonomischen motivierten Überlegungen erwuchs eine persönliche Begeisterung für den Green Life Style. Der Vierstern-Betrieb sieht sich als Vorreiter im Bereich Umweltschutz und Urlaub in der Natur. Dies wird durch die Unternehmerfamilie und die MitarbeiterInnen den Gästen vorgelebt.

Miteinbezogen werden auch alle Lieferanten und Firmen, mit denen der Betrieb kooperiert.

Besonderes Augenmerk wird auf energiesparende Maßnahmen gesetzt. Das Haus wurde dementsprechend umgebaut, die Fenster sind nun zwei- und dreifach verglast und abgedichtet, und Wärmerückgewinnung und Wärmeaustauscher sind bei Kühlanlagen, Waschmaschinen und Lüftungen sowie in der Saunalandschaft eingebaut. Das ganze Stromnetz wird durch einen Maxigraphen kontrolliert, um so Spitzen zu reduzieren. Die Stockwerke sind in eigene Heizungskreisläufe unterteilt und deshalb individuell steuerbar. Alle Heizkörper sind mit Temperaturreglern, ausgestattet, es werden Energiesparlampen verwendet.

Beim Umbau wurde auf eine sorgfältige, bewusste Auswahl der Rohstoffe geachtet. Es wurde mit Hölzern aus den heimischen Wäldern und Materialien aus dem Alpenraum, z.B. Ziegel und Stein, gearbeitet. Die Hölzer wurden nicht behandelt und nur mit Bienenwachs bearbeitet. Die Fußböden sind aus Naturmaterial wie Stein,

Holz oder Wollteppichen, die Möbel aus Vollholz und ohne Kunstharze. Auch mit der Ressource Wasser wird schonend umgegangen: Wasserspar-Armaturen und Hinweise für die richtige Wasseranwendung sowie die Verwendung von Nutzwasser in den WC Anlagen helfen, Wasser zu sparen. Regenwasser wird für die Gartenanlagen verwendet. Die WCs sind zusätzlich noch mit Wasserspartasten ausgestattet.

Um das Anwachsen der Müllberge im Zaum zu halten, wurde mit allen Lieferfirmen ein Abkommen getroffen, die Waren mit der geringst möglichen Verpackung zu liefern. Eingekauft werden nur Mehrweggebinde und offene Einheiten. Die Mülltrennung beginnt selbstverständlich bereits in den Gästezimmern, die biogenen Abfälle werden kompostiert und finden ihre Verwendung wieder als wertvoller Dünger für die eigene Landwirtschaft.

Garten für alle Sinne

Sowohl Hotelgarten als auch Felder werden biologisch bebaut, Wiesen und Wälder als Biotop gepflegt. Zusätzlich wurden noch Nass- und Trockenbiotop geschaffen, die ein Paradies für Tiere sind. Salate, Kräuter, Obst und Gemüse kommen aus der eigenen biologischen Landwirtschaft. Die Außenanlagen wurden zu einem Erlebnisgarten für die Gäste umgestaltet: 5 Elementegarten, Biotop, Relaxzone mit Holzhängematten, Duftpavillon, Rosarium, Kaessn für Grill und Musikabende, Kindererlebniswelt, Sportbereich, Liegewiese mit Freibad, Apfel und Kürbisgarten, Weingarten, Beerenwelt. Außerdem wurde der Garten 2004 und 2007 zum schönsten Hotelgarten Kärnten gewählt.

Besonderes Augenmerk wird auf die Herkunft und Auswahl der verwendeten Nahrungsmittel gelegt. Dabei werden viele Produkte selbst gemacht, z.B. Marmeladen, Säfte, Most und Würste. Die Speisekarte ist nach der Saison ausgerichtet, im Winter gibt es selbst eingefrorene Produkte aus der eigenen Landwirtschaft und Wintergemüse aus dem Glashaus. Auf der Weinkarte sind Weine aus kontrolliertem und biologischem Anbau zu finden, seit 2004 wird sogar eigener Wein angebaut. Das Hotel ist bio-teilzertifiziert,

da man sich die Freiheit, etwa auch herausragende regionale Lebensmittel zu verwenden, die nicht das Bio-Label tragen, nicht nehmen lassen will.

Die verwendeten Kur und Kosmetikprodukte sind Naturprodukte, die von heimischen Firmen (Honigseifen, Kräuterbäder) oder Bauern (Molke, Melkfett etc.) bezogen werden. Mit Heu von der Mussen Alm, Kräutern von den Bergwiesen werden die Heu- und Kräuterbäder zubereitet.

Lernen für mehr Nachhaltigkeit

Das Schlank Schlemmer Hotel Kürschner versucht, nicht nur den Gästen die ökologische bzw. nachhaltige Lebensweise näher zu bringen, sondern auch, die MitarbeiterInnen zum umweltbewussten Handeln zu motivieren. Laufende Mitarbeiterbesprechungen und Schulungen tragen zur Umweltbewusstseinsbildung der MitarbeiterInnen bei. Im Betrieb gibt es neben Frau Klauß einen Öko Beauftragten, der für Fragen und die Einhaltung des Ökokonzeptes verantwortlich ist. Sowohl Gäste als auch Mitarbeiter werden laufend über die eigenen Öko-Initiativen informiert, es gibt eine laufende Zusammenarbeit mit Umweltberatern und Naturschutzorganisationen.

Auszeichnungen

Seit 1990 wurde das Hotel mit zahlreichen nationalen und internationalen Umweltpreisen ausgezeichnet, darunter der „Globo“ – der erste österreichische Umweltpreis für Tourismus (1990), das Umweltzeichen für Tourismusbetriebe (seit 1998) bzw. das Österreichische Umweltzeichen (seit 2001), sowie das europäische Umweltzeichen „Eco-Label“ (seit 2004). 2009, 2010 und 2011 wurde dem Betrieb jeweils die Klimabündnisauszeichnung verliehen.

Schlank Schlemmer Hotel Kürschner

Barbara Klauß

Schlanke Gasse 74

A-9640 Kötschach-Mauthen

+43 (0) 4715/259

www.hotel-kuerschner.at



SPES Hotel & Seminare

- Versorgung mit 100% erneuerbare Energie – Passivhaus, Photovoltaik-Anlage
- Regenwasser für WC-Spülung
- Verwendung von regionalen, biologischen und fair gehandelten Produkten
- Förderung und Weiterbildung der MitarbeiterInnen
- Hauseigener „Dunkelgenussraum“ für neue Sinneserfahrungen
- Kostenloser Weihnachtsurlaub im Hotel für sozial bedürftige Menschen
- Enge Kooperation mit regionalen Partnern
- Corporate Social Responsibility als betriebliche Policy

SPES ist die Abkürzung für **Studiengesellschaft für Projekte zur Erneuerung der Strukturen**. Die SPES Zukunftsakademie sieht eine nachhaltige Erneuerung der gesellschaftlichen Strukturen als ihren Auftrag.

Die SPES Zukunftsakademie versteht sich als Bildungshaus mit Seminarhotel, das dem Bundesland Oberösterreich und der eigenen Region besonders verbunden ist und etabliert sich als europäisches Zentrum für angewandte Nachhaltigkeit in den Bereichen Bildung, Wirtschaft, Arbeit, Region, Gemeinde, Familie und Persönlichkeit. SPES bearbeitet inhaltlich folgende Bereiche: Gemeinde- und Regionalentwicklung, Familie und Generationen, zukunftsfähiges Wirtschaften und Arbeit im Wandel.

Bio, fair und ökologisch

SPES wurde 2009 zum Passivhaus umgebaut und ist somit eines von zwei Passivhotels in Österreich. Auf dem Dach befindet sich eine Photovoltaik-Anlage, die einen Teil der Stromversorgung übernimmt. Müll wird getrennt in: Glas, Plastik, Papier, Metall, Bio- und Restmüll. Für die WC-Spülung wird Regenwasser verwendet.

Mit einigen LieferantInnen gibt es Vereinbarungen über die Rücknahme von Verpackungsmaterial wie Flaschen aus Glas oder Kisten für Obst und Gemüse. Auch bei Putzmitteln werden wiederbefüllbare Behälter verwendet, um Verpackungsmaterial gering zu halten.

Die MitarbeiterInnen erhalten regelmäßig Informationen zur Einsparung von Energie im Büro, mithilfe von Informationsunterlagen des ÖÖ Energiesparverbandes. Im Büro wird mit schaltbaren Steckdosenleisten gearbeitet. Die Räume sind mit Energiesparlampen ausgestattet. Zur Reinigung werden ökologisch verträgliche Putzmittel verwendet.

Im Restaurant wird auf die Verwendung von regionalen, biologischen und fair gehandelten Produkten geachtet. LieferantInnen aus der Region werden bevorzugt, um die Anfahrtswege kurz zu halten. Jährlich gibt es eine MitarbeiterInnen-Klausur, die ganz im Zeichen der Vorschläge und Anregungen von Mitarbeitenden steht, zur Verbesserung der betrieblichen Abläufe. Interne und externe Auditierungen im Zuge des Qualitätsmanagements sichern die permanente Weiterentwicklung des Unternehmens.

Sozial verantwortliches Handeln

SPES fördert die Aus- und Weiterbildung seiner MitarbeiterInnen, indem die Hälfte der Kosten übernommen werden und die Hälfte der Ausbildungszeit als Arbeitszeit gerechnet werden darf. Selbst wenn die Weiterbildung und Personalentwicklung nicht dem Unternehmen dient, können Freistellungen und Rücksichtnahme in der Planung der Arbeitszeiten vereinbart werden. Zudem bietet SPES selbst Persönlichkeitsentwicklungsseminare an, die von MitarbeiterInnen kostengünstig absolviert werden können.

Herkunft, Religion, Alter, Familienstand oder körperliche Beeinträchtigungen sind für SPES keine Ausschlusskriterien. Im Vordergrund steht die persönliche Möglichkeit zur Erfüllung der Aufgaben oder die Aufgaben werden entsprechend gestaltet. Die Arbeitsplätze und –bedingungen sind altersgemäß, behindertengerecht gestaltet. SPES hat eine blinde Mitarbeiterin, die den hauseigenen Dunkelgenussraum leitet, wo sehende Menschen in eine neue Erfahrungswelt eintauchen können, indem sie ihre Speisen in vollkommener Dunkelheit verzehren.

Eine besondere Maßnahme mit der soziale Verantwortung übernommen wird, ist die SPES Weihnachtsaktion. Sozial bedürftigen Menschen wird die Möglichkeit für einen kostenlosen Urlaub in SPES Hotel geboten. Finanziert wird diese Maßnahme durch einen hohen Eigenanteil sowie durch Sponsoren – wobei Geld oder Sachmittel wie auch Arbeitszeit für diesen Zweck gespendet werden können. Diese Aktion findet jährlich in der letzten Dezember- und der ersten Jänner-Woche, in Kooperation mit der Caritas OÖ statt, die die Auswahl der Personen übernimmt, die an der Aktion teilnehmen. Geboten wird Unterkunft, die Verpflegung mit regionalen, biologischen Speisen und Getränken bis hin zur Freizeitgestaltung mit Bildungsangeboten am Vormittag (zu den Themen Persönlichkeitsbildung, Erziehungsberatung, Entspannungsübungen

etc.), kulturellem Programm am Nachmittag sowie ganztägiger Kinderbetreuung. Durch die SPES Weihnachtsaktion wird Menschen, die sich einen Urlaub nicht leisten können aber dringend eine Auszeit brauchen, der Raum für Entspannung und Entwicklung gegeben. Die Menschen, die bisher von der Weihnachtsaktion profitierten sind Menschen, die an einer physischen oder psychischen Erkrankung leiden, einen Schicksalsschlag erlitten haben oder eine schwere Zeit zu überstehen hatten sowie AsylwerberInnen und MigrantInnen. Gleichzeitig wird das Thema Armut durch die Berichterstattung über die Aktion in das Bewusstsein der Sponsoren/Paten sowie der Öffentlichkeit gerückt.

Auszeichnungen

SPES hat das österreichische Umweltzeichen für Tourismusbetriebe, ist ein Klimabündnis Betrieb, hat das AMA Gastro Siegel, das EBQ-Siegel für Erwachsenenbildung sowie eine ISO-Zertifizierung und das Siegel für das Audit Beruf und Familie. 2012 wurde das Hotel außerdem mit dem Sterne-Award „Hotel der Zukunft“ ausgezeichnet.



SPES GmbH

Peter Jungmeier

Panoramaweg 1
A-4553 Schlierbach

+43 (1) 7582/82123-58
www.spes.co.at



Seminarkulturhaus an der Donau

- Tochterunternehmen der Non-Profit-Organisation pro mente und betreibt aktive Sozialarbeit
- Beschäftigung von 25 Menschen mit besonderen psychischen Bedürfnissen
- Zertifizierter Partnerbetrieb von „Rotes Kreuz“ für betreutes Reisen
- Photovoltaik-Anlage und Umwälzpumpe
- Umfassende Wasser und Energiesparmaßnahmen
- Bio- und regionale Produkte

Das Hotel „Seminarkulturhaus an der Donau“ liegt im oberösterreichischen Donautal, direkt am Fluss, in der Gemeinde Waldkirchen. Es wurde in den Jahren 2010 und 2011 zum besten Tagungshotel Oberösterreichs gewählt.

Das Seminarschulhaus betreibt aktiv Sozialarbeit und ist ein Tochterunternehmen der Non-Profit-Organisation pro mente Oberösterreich, die Hilfe für Menschen mit psychischen und sozialen Problemen anbietet.

Das Unternehmen bietet Arbeitsplatzangebote in der strukturschwachen „Sauwald“-Region und ist Partner von öffentlichen Institutionen wie AMS bzw. Sozialhilfeverband bei der Vermittlung von Praktikanten und insbesondere Beratungsleistungen und Hilfestellungen rund um psychische Krisen von Menschen.

Mit und für Menschen mit besonderen Bedürfnissen

Im Seminarschulhaus werden 25 Menschen mit besonderen psychischen Bedürfnissen beschäftigt, welche dabei unterstützt werden, ihre Fähigkeiten weiter auszubilden und der Gesellschaft zur Verfügung zu stellen.

Das Hotel kennt daher die Anforderungen und Bedürfnisse von psychisch oder physisch beeinträchtigten Menschen ganz genau und kann darauf optimal eingehen.

Die sozialen Kompetenzen aller Teammitglieder des Hauses werden bewusst geschult und damit erweitert.

Das Hotel ist barrierefrei und verfügt über eine sorgfältig ausgewählte Ausstattung für Menschen mit besonderen Bedürfnissen. Alle Räume sind mit Rollstuhl und Gehhilfen erreichbar, es gibt zwei Lifte im Haus und definierte Parkplätze im Eingangsbereich. Bei Busreisen bzw. Gruppenangeboten zum Beispiel mit dem Angebot „Atempausen“ werden durch die besondere Ausgestaltung bewusst (aber nicht exklusiv) Menschen mit besonderen Bedürfnissen angesprochen. Das Seminarschulhaus ist außerdem zertifizierter Partnerbetrieb von „Rotes Kreuz“ in Bezug auf betreutes Reisen. Das Hotel bietet sanfte Tourismus-Angebote an wie Wandern und Radfahren (geprüfter „Donausteig-Wanderer-Expertenbetrieb“ und Mitglied der Top-Rad-Stop-Organisation). Die Seminarangebote

werden ökologisch unter dem Dach „Green Meetings“ umgesetzt.

Gesunde Kost für alle Anforderungen

Beim Einkauf der Lebensmittel wird darauf geachtet, dass es sich um regionale Produkte und/oder Bio-Produkte handelt. Im Hotel wird auf ein umfassendes Angebot an vegetarischer Kost geachtet und es wird darauf hingewiesen, dass auch gerne auf DiabetikerInnen, glutenfreie Zubereitung o.ä. Rücksicht genommen wird. Auch beim Einkauf von Büromaterialien wird auf Umweltfreundlichkeit geachtet und fair-trade Produkte werden gegenüber konventionellen Produkten bevorzugt. Durch die Kooperation mit regionalen Lieferanten kann auch Verpackungsmaterial vermieden werden.

Umwelt- und mitarbeiterfreundlich

Die Reinigungschemikalien wurden durch umweltfreundlichere Alternativen ersetzt, zur Verringerung des Wasserverbrauchs wurden neue Duschköpfe in den Gästezimmern montiert, die eine geringere Durchflussleistung aufweisen. Das Hotel vermittelt Angebote für Sammel-Taxi-Abholung der MitarbeiterInnen (bei gezielter Beschäftigung von MitarbeiterInnen aus der Region). Desweiteren verfügt das Hotel über eine Photovoltaik-Anlage und eine Umwälzpumpe.

Die MitarbeiterInnen werden in Bezug auf Umweltschutz geschult, zu den Umweltaktivi-

täten werden Informationsblätter zur Verfügung gestellt und es gibt Umweltbeauftragte im Unternehmen. Jede MitarbeiterIn besucht einen psychologischen Grundkurs (der province Österreich), um auch die seelische Gesundheit zu unterstützen und Burn-Out bzw. Überforderung vorzubeugen.

Das Seminarhotel trägt das Umweltzeichen für Tourismusbetriebe. Gäste werden in der Gästemappe über die Umweltaktivitäten und über das Umweltzeichen informiert. Darin werden die Gäste auch aufgefordert, die Umweltziele des Betriebes zu unterstützen. Diese Informationen werden auch den Verantwortlichen der Gemeinde übermittelt.



Seminarkultur an der Donau

Andreas Zebisch

Wesenufer 1

A-4085 Waldkirchen am Wesen

+43 (0) 664 8456292

www.seminarkultur.at

www.facebook.com/seminarkultur



Weltweitwandern GmbH

- Faires Miteinander von Reisenden und den „Bereisten“ in den Zielgebieten
- Faire Arbeitsbedingungen – im Betrieb und in der Reisedestination
- Achtsamer Umgang mit Ressourcen
- Nachhaltige Architektur – Energie sparen und Wohlbefinden der BenutzerInnen fördern
- Jährlicher freiwilliger Klimaschutzbeitrag (derzeit 5.000,- EUR)
- 10 % des Gewinns wird in gemeinnützige Projekte in den Hauptzielreiseländern investiert
- Projekt „Empowerment – Tourismus in zwei Richtungen“ – Qualifikation und Stärkung der lokalen Partner in den Reisezielgebieten
- Gesellschaftliches Engagement - unterstützt derzeit Projekte in Ladakh, Marokko, Nepal, Peru und Mongolei
- Seit 2009 mit dem CSR-Gütesiegel für nachhaltiges Reisen TourCert ausgezeichnet
- Nachhaltigkeitsberichterstattung seit 2009

Für Weltweitwandern ist Reisen mehr als nur der Transport der Gäste von A nach B und die Organisation des Aufenthalts. Reisen beinhaltet für diesen Reiseveranstalter vor allem das respektvolle Kennenlernen der Kulturen und Menschen vor Ort, einen achtsamen Umgang mit der Umwelt und den weltweiten Ressourcen.

Weltweitwandern GmbH ist ein österreichischer Pauschalreiseveranstalter mit Sitz in Graz, der weltweit Wander- und Trekkingreisen, sowie Aktiv-, Rund-, Nach-Innen- und Familienreisen anbietet. Das Nischenangebot richtet sich an Natur- und Kulturinteressierte, die Länder unter dem Motto „Augenblicke fürs Leben“ kennen lernen möchten. Der Produktschwerpunkt liegt auf dem Gehen. Die Reisenden können durch diese langsame Fortbewegungsart das bereiste Land auf eine neue Weise kennen lernen. Weltweitwandern bekennt sich zu sozialverträglichem und ökologisch nachhaltigem Tourismus und ist aktives Mitglied beim ForumAndersReisen e.V. und dem österreichischen CSR-Netzwerk respACT.

Soziales Engagement von Anfang an

Der reisebegeisterte Architekturstudent Christian Hlade organisierte anfangs nur Reisen in den indischen Himalaya, um den Bau einer Solar-schule im abgelegenen Bergdorf Lingshed zu finanzieren (www.solarschule.org). Hlade machte schließlich das Hobby zum Beruf und gründete 2002 die Weltweitwandern GmbH. Das soziale Engagement ist seit Anbeginn fest im Unternehmen verankert. Das Reisen soll bei Weltweitwandern allen Beteiligten zu Gute kommen, insbesondere auch der Bevölkerung in den Destinationen. Corporate Social Responsibility wird von Christian Hlade als zentrale Grundhaltung gesehen. Der Betrieb trägt als einziger österreichischer Reiseveranstalter das CSR-Gütesiegel TourCert.

Weltweitwandern setzt auf neue Formen der Zusammenarbeit weltweit und auf Visionen und Werte – im Betrieb und unterwegs. „Das sind die Energie- und Sinngeber für Wachstum und Weiterentwicklung jedes menschlichen Systems!“, so Christian Hlade.

Der Firmensitz ist ein lichtdurchfluteter, moderner Holzbau, durch exzellente Dämmung auf Niedrigstenergiestandard, beheizt mit einer Biomasse-Pelletsheizung, alles geplant vom Architekten Hlade. Das Gebäude bietet neben den Arbeitsflächen großzügige Begegnungs- und Erholungsflächen in Haus und Garten. Die Mahlzeiten werden in der Gemeinschaftsküche gekocht und gemeinsam eingenommen.

Stärkung lokaler Strukturen

Weltweitwandern initiiert und unterstützt viele Projekte, vor allem in den Zielländern. Dabei ist es wichtig, dass eine bekannte Bezugsperson vor Ort ist, die sich um die Umsetzung kümmert, um sichergehen zu können, dass möglichst viele Menschen von den Projekten profitieren. (www.fairreisen.at)

Ein Beispiel dafür ist die „Schule des sanften Reisens“. In Kooperation mit respect, dem österreichischen Institut für integrativen Tourismus und Entwicklung, wurde das Ausbildungsprojekt „Empowerment - Tourismus in zwei Richtungen“ für Reiseleiter aus den Zieldestinationen ins Leben gerufen. Die von Weltweitwandern eingeladenen Guides verbringen dabei mehrere Monate in Österreich, wo sie unter anderem Praktika in tourismusrelevanten Unternehmen absolvieren und an einem interkulturellen Guide-Training in den Kärntner Alpen teilnehmen. Ziel ist, die Qualität der Begleitung im Reiseland zu optimieren und mit „Train-the-Trainer-Seminaren“ langfristig zu einer nachhaltigen Tourismusentwicklung vor Ort beizutragen. Daneben gibt es auch „Guidetrainings“ vor Ort.

Weltweitwandern ist in vielen Projekten aktiv. Es ist z.B. Hauptsponsor eines Kinderheimes in Nepal. Weitere Projekte sind die Ecole vivante in Marokko sowie die Munsel Schule in Ladakh, die beide ebenfalls von Weltweitwandern finanziell und ideell unterstützt werden (siehe www.fairreisen.at).

Fairness in allen Arbeitsbeziehungen

Grundsätzlich müssen sämtliche Leistungsträger, die mit Weltweitwandern kooperieren

wollen, einen Vertrag unterzeichnen, der die Einhaltung der ILO Kernarbeitsnormen, des ILO Kinderarbeitsschutzes, des ECPAT Verhaltenskodex für eine Zusammenarbeit voraussetzt.

Des Weiteren ist in der Beauftragung festgelegt, dass die FührerInnen die Gäste auf Naturschutzbestimmungen hinweisen und auf deren Einhaltung hinwirken. Packtiere dürfen nicht überladen und auf Pausen muss geachtet werden. Müllvermeidung und -trennung wird bei den Touren großgeschrieben. Die Partnerunternehmen werden dazu angehalten, regionale Produkte und lokale Verpflegung vorzuziehen.

Derzeit wird an der Diversifizierung des Angebots mittels Bahn- und Busanreisemöglichkeiten und an der Gründung eines gemeinnützigen Vereins gearbeitet.

Auszeichnungen

Weltweitwandern wurde bereits vielfach ausgezeichnet: Das Unternehmen erhielt etwa den Staatspreis für Tourismus für innovative Mitarbeiterführung und -entwicklung, den österreichischen TRIGOS-Preis für Unternehmen mit Verantwortung, bereits drei Mal die Goldene Palme für innovative Reisen oder bereits fünf Mal die Auszeichnung als frauen- und familienfreundlichster Betrieb der Steiermark.



Weltweitwandern GmbH

Eva-Maria Kunkelmann

Gaswerkstraße 99

A-8020 Graz

+43 316 5835 0438

www.weltweitwandern.at, www.fairreisen.at

Fotos:

Biolandhaus Arche: © Biolandhaus Arche

Boutiquehotel Stadthalle: © Boutiquehotel Stadthalle

der daberer. das biohotel: © der daberer. das biohotel

Familien-Landhotel STERN: © Familien-Landhotel Stern

Forsthofalm: © Forsthofalm

Frienerhof: © Tita Lang, © Frienerhof

Heinrich-Kiener-Haus: © Heinrich-Kiener-Haus

Hotel Schwanen: © Adolf Bereuter, © Albrecht Schnabel

Hotel zur Post: © Georg Maier

Naturhotel Waldklaus: © Naturhotel Waldklaus

Naturidyllhotel Landhofmühle: © Naturidyllhotel Landhofmühle

Schlank Schlemmer Hotel Kürschner: © Schlank Schlemmer Hotel Kürschner

Seminarhotel der SPES-Zukunftsakademie: © Anette Friedel, © SPES

Seminarkulturhaus an der Donau: © Andreas Zebisch, Willy Lehmann Markenagentur/APA-Fotoservice/Preiss

Weltweitwandern GmbH: © Weltweitwandern GmbH, © Wolfhart Hofer