

IM EINKLANG MIT DER NATUR

Landidyll ist Vorreiter in Sachen Umweltschutz

Ökologisches und nachhaltiges Handeln ist nicht erst seit gestern ein Thema bei den Landidyll-Hoteliers. Die Kooperation achtet darauf schon seit über 20 Jahren und hat entsprechende Leitlinien und Anforderungen fest in ihrer Philosophie verankert

Immer mehr Gäste legen Wert auf eine intakte Umwelt am Urlaubsort und wählen ihr Reiseziel bzw. Hotel auf Grundlage ökologischer Kriterien. Da verwundert es nicht, dass bei Landidyll schon seit jeher der Grundsatz »Hotellerie im Einklang mit der Natur« groß geschrieben wird: Die Mitglieder der Kooperation bekennen sich zu einer ganzheitlichen, umweltbewussten Unternehmensführung, bei der Ökologie und Ökonomie Hand in Hand gehen. Die Umwelt und ihre Rohstoffe werden geschont. Deutlich wird das vor allem in der Gastronomie, die im Sinne des sogenannten »Kulinarischen Versprechens« vorwiegend regionale (Bio-)Produkte verwendet und traditionelle Gerichte der Saison offeriert. Das Fleisch stammt überwiegend aus kontrollierter Aufzucht heimischer Bauern, im Landidyll-Hotel Fuchsbräu Beilngries etwa gibt es bio-zertifizierte Ochsenschwitzbrust. Gänzlich verzichtet wird auf vorgefertigte und genmanipulierte Produkte und Zutaten, weshalb

man den Kuchen im Meerfelder Landidyll-NaturPurHotel Maarblick aus biologisch angebautem Dinkel- und Weizenmehl bäckt. Präsident Theo Wilmlink: »Wir wollen unseren Gästen mit unserem Konzept ›Land-schafft Qualität‹ nur die besten und gesündesten Lebensmittel servieren und überprüfte Erzeugnisse vor Ort einkaufen, um damit kurze Transportwege, eine artgerechte Tierhaltung und ökologisch angebaute Produkte zu unterstützen. Damit garantieren wir unseren Gästen gleichzeitig einen qualitativ hohen Lebensmittelstandard, verarbeitet in kulinarisch attraktiven und abwechslungsreichen regionalen Gerichten.« Darüber hinaus präferieren die Landidyll-Hoteliers als Zulieferer anerkannte Firmen und arbeiten mit Zweckverbänden, Landratsämtern und Behörden zusammen. Und auch über den F&B-Bereich hinaus werden regionale Waren aus kontrolliertem Anbau sowie Mehrweggebinde bevorzugt. Den Mitarbeitern vermittelt

man umweltbewusstes Handeln durch Schulungen, Weiterbildungen und Literatur; die Gäste werden durch Aufsteller, Aushänge und persönliche Gespräche darauf hingewiesen. Ständige Selbstkontrolle erfolgt über Beurteilungskärtchen der Gäste.

Die genannten Möglichkeiten sind jedoch nur Minimalanforderungen, die jeder angeschlossene Betrieb erfüllen muss. Zusätzlich arbeitet jeder Hotelier individuell an Verbesserungen und Verfeinerungen. Mit Blockheizkraftwerken ausgestattet sind beispielsweise die Landidyll-Hotels Michels in Schalkenmehren und Backenköhler in Ganderkesee-Stenum; das Hotel Zum alten Schloss in Kleedorf arbeitet mit einer Hackschnitzelheizung, die wesentlich geringere Emissionen erzeugt und mit Holz aus der Region beheizt wird. Das Hotel Albtalblick in Häusern nutzt eine Wärmepumpe und im Hotel zum Kreuz im Glottertal helfen Energiesparlampen und Zeitschaltuhren beim Stromsparen. **TH**



Gelebter Umweltschutz (v.li.): Im Landidyll-Hotel Backenköhler liefert ein Blockheizkraftwerk Energie und Wärme; Judith Kroll und Matthias Hammelehle vom Hotel Albtalblick in Häusern setzen auf eine Wärmepumpenanlage. Im Hotel zum Kreuz in Glottertal helfen Energiesparlampen und Zeitschaltuhren beim Stromsparen