
Wie fühlt sich «Bio-Gastfreundschaft» an?

Biologische Leckereien, gesunde Häuser und eine naturnahe Umgebung – das haben sich die Bio-Hotels auf die Fahnen geschrieben, von denen der Zeitpunkt bis Ende Jahr drei Geschenkgutscheine im Wert von je 1000 Franken verlost.

Den ersten Kontakt zu den Bio-Hotels verschaffte uns eine Leserin, die sich jedes Jahr zweimal im Hotel Schweitzer im Tirol ausspannt und ganz begeistert ist von der Stimmung im Haus und der Betreuung. Wenig später lernten wir Ludwig Gruber kennen, den Geschäftsführer der gemeinsamen Marketing-Organisation der Bio-Hotels mit gegenwärtig 70 Häusern in sieben Ländern Europas, die meisten in Deutschland und Österreich. Er erzählte mir von den Hindernissen des Hotels Schweitzer, einen durchgängigen Bio-Standard zu erreichen und sich schliesslich in den 90er Jahren als erstes Bio-Hotel der Welt zertifizieren zu lassen.

Die Mehrarbeit beginnt schon beim Einkauf. Während ein normales Hotel den Einkauf für die Woche mit ein paar Telefonaten und Mails in einer Stunde erledigt, musste das Bio-Hotel Schweitzer in der Anfangsphase zwei Arbeitstage pro Woche aufwenden, um für alle gewünschten Produkte einen möglichst nahen Bio-Lieferanten aufzuspüren. Wenn die Ware mal im Haus ist, muss sie natürlich auch verarbeitet werden – die zweite Schwierigkeit. Nach den Worten von Ludwig Gruber sind es sich die meisten Köche gar nicht mehr gewohnt, alle Produkte frisch zuzubereiten. Also: Zuerst einmal geeignetes Personal aufspüren und dann ausbilden. Nachdem die wichtigsten Hürden einmal genommen waren, lag es nahe, anderen Interessenten bei der Umstellung mit einer gemeinsamen Organisation unter die Arme zu greifen. Die Bio-Hotels, eine Gruppe unabhängiger Hotels, war geboren.

Mehr als nur Bio-Standards

Was die Bio-Hotels auszeichnet, ist nicht nur das Essen in Bio-Qualität. Viele Häuser haben spezielle Angebote in den Bereichen medizinischer Wellness, Fasten, Gesundheit, Sport und Kultur. Auch baulich gehen viele Bio-Hotels neue Wege und installieren eine Haustechnik, die sich nicht an

Kosteneffizienz orientiert, sondern an Nachhaltigkeit und Gesundheit. Das Bio-Hotel Panorama in Mals im Südtirol beispielsweise wurde mit Lehmziegeln erbaut und verfügt über die besonders angenehme Wandheizung. Die Zimmer haben eine Netzfreeschaltung (spannungsfreie Elektroleitungen, wenn kein Gerät angeschlossen ist), die Toilettenspülung erfolgt mit gesammeltem Regenwasser und alle Möbel sind aus massivem Holz. Ein paar Tage in einem solchen Haus – und man ist motiviert, sein eigenes Zuhause baubiologisch auf Vordermann zu bringen.

«Bio» in der Hotellerie heisst natürlich nicht nur, dass gewisse kontrollierbare Standards erfüllt werden. Dahinter steht auch die Einstellung, den Gästen wirklich etwas zu bieten, dass sie sich rundum wohl fühlen, «Bio-Gastfreundschaft» gewissermassen. Die sieht in jedem Hotel ein bisschen anders aus, es stehen auch jeweils andere Menschen dahinter.

Besonders stolz ist Ludwig Gruber, dass der Bio-Standard besonders Junge anspricht. Während typische Hotelgäste 50 Jahre oder älter sind, sind die Gäste der Bio-Hotels im Schnitt rund zehn Jahre jünger.

Der Zeitpunkt verlost Feriengutscheine

Der Zeitpunkt freut sich, unter den neuen Abonnenten bis Ende Jahr alle zwei Monate einen Geschenkgutschein im Wert von Fr. 1000.-, einlösbar in jedem der 70 Bio-Hotels, zu verlosen. Wir wünschen den Gewinnerinnen und Gewinnern jetzt schon einen erholsamen, inspirierenden Aufenthalt. Eine Broschüre mit Kurzporträts der 70 Häuser liegt dieser Ausgabe bei. Weitere Informationen finden Sie unter www.biohotels.info

