

Nachhaltige Hotelführung und gelebte Gastronomie

Zukunft oder fundamentalistische Eigenbrötelei?

Alfred Kral, diplomierter Hotelier VDH/SHV, Ökohotel Ucliva, Waltensburg

Ökologische Hotelführung, unter diesem Begriff wird wenig Literatur, noch werden Paradebeispiele angeboten. An Hand einiger Beispiele aus der Praxis werde ich Ihnen diesen Begriff näher bringen.

Zuerst muss man bei den Wurzeln anfangen. Das heisst, wie entsteht eine Idee und für was steht sie? Die Entstehung des genossenschaftlich geführten Ökohotels Ucliva ist dem Idealismus und dem Durchsetzungsvermögen einer kleinen Gruppe von umweltbewusst denkenden Einheimischen zu verdanken. Diese wehrten sich nämlich vor gut 25 Jahren erfolgreich gegen ein Siedlungsprojekt, welches das Bild des traditionellen Bauerndorfes stark verändert hätte. Stattdessen setzten sie auf den sanften Tourismus, zu der Zeit – Ende der siebziger Jahre – ein absolutes Fremdwort. Als Gegenprojekt zu der Ferienhaussiedlung entwarf man ein umweltgerechtes, das lokale Handwerk einbeziehendes und deshalb regional verankertes Hotelprojekt. Ziel war es auch das Bauland optimal zu nutzen und so möglichst wenig Land zu benötigen. Zudem sollte die regionale Identität – das bäuerlich geprägte Landschaftsbild – bewahrt werden. Unter diesen Voraussetzungen wurde ein nicht nur ökologischer sondern auch nachhaltiger Hotelbau möglich, mit einer ökologischen Hotelführung, die keine leere Worthülse sondern wirklich gelebte Gastronomie wurde. Hauptfaktoren dieser Betriebsführung sind Energiehaushalt und regionale Wertschöpfung sowie die Softfaktoren soziales Engagement und Vorbildfunktion im Bereich sanfter Tourismus.

ENERGIE

Im Bereich Energie wurde von Beginn weg auf erneuerbare Energie gesetzt. Das heisst, dass seit zwanzig Jahren die Sonne als direkter Energielieferant genutzt wird. In diesen zwanzig Jahren wurden von den 100 m² Solarzellen mehr als 106 400 kWh Wärmeenergie produziert. Das entspricht dem Energiebedarf eines 4-köpfigen Haushaltes in

10 Jahren. Als Heizstoff wurde ausschliesslich Holz aus heimischer Produktion verwendet. Durch die Umstellung von Stückholzheizung auf eine Holzschnitzelheizung wurde vor 10 Jahren der Frankenaufwand pro Jahr um ca. 22 000 Franken gesenkt.



Solarkollektoren auf dem Dach des Hotel Ucliva (Bild: A. Kral, Hotel Ucliva, Waltensburg)

Des Weiteren sind alle gewerblichen Kühlschränke an die Wärmerückgewinnung angeschlossen und tragen so als dritte Energiequelle zur Warmwasserproduktion und zum Heizen der Hotelzimmer bei. Der Strom stammt zu 100% aus zertifizierten Wasserkraftwerken der Region sowie von einer Photovoltaikanlage in Ilanz (rund 10%). Aufgrund der jährlich erstellten Energiebilanz werden Veränderungen im Bereich Strom-, Holz- und Wasserverbrauch ersichtlich und Verbesserungen können schnell in die Wege geleitet werden. Der Hotelbau selber wurde bereits möglichst energiesparend entworfen. So ist er nach Süden gerichtet und nutzt dadurch maximale Sonnenscheindauer, welche mit den grossen Fensterfronten noch verstärkt wird. Die Mauern sind dick, auf der Nordseite gibt es nur wenige Fenster und die Eingänge haben Doppeltüren. All dies bewirkt bereits tiefere Heizkosten.

REGIONALE WERTSCHÖPFUNG

Die Umwelt geschont wird auch mit dem regionalen Einkauf. So stammen 70% der Produkte aus der unmittelbaren Umgebung und erzeugen dadurch nur geringe graue Energie. Dem Bauern, Käser und der Bäckerei wird ein regelmässiges Einkommen garantiert und so wird eine Abwanderung in wirtschaftlich stärkere Regionen verhindert oder zumindest gebremst. Was die Umstellung auf regionale Einkäufe bedeutet, zeigt am besten das Beispiel der Evangelischen Akademie Bad Boll: Im Jahr 1985 war für ein Menü ein Kilometeraufwand von 650 für den Warentransport notwendig. Heute – nach der Umstellung auf Einkauf in der Region – benötigt die Akademie für dasselbe Menü noch 66,5 km. Die Kosten wurden dabei um ca. 20% gesenkt! Positiver Nebeneffekt ist der Mehrwert für den Gast, der frische, regionale und biologische Produkte bekommt. Dieser Genussfaktor ist keine unbedeutende Grösse, motiviert er doch den Feriengast Produkte aus der Region auf dem Markt oder in den einheimischen Läden zu kaufen. Dadurch wird die regionale Wertschöpfung gesteigert und für die Randregionen, wie es auch die Surselva ist, das Einkommen gesteigert.

Der Einbezug der Einheimischen, der regionalen Kultur und der Mentalität ist ein wichtiger Ankerpunkt in der nachhaltigen Hotellerie. So wurde im Ucliva dieses Jahr (2004) die Waltensburger Galerie eröffnet. Dies ist eine permanente Ausstellung und sie soll den Gästen die Kultur und die Veränderungen ihrer Urlaubsumgebung näher bringen und sie dadurch zu einem Teil des örtlichen Lebens werden lassen.

SOZIALES ENGAGEMENT

Im Bereich Soziales und Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen wird auf die Identifikation mit der Hausphilosophie geachtet. Interne Weiterbildungen, wie eine Wertanalyse – für die Hotellerie eine nicht alltägliche Sache – soll die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen für die nachhaltige Betriebsführung sensibilisieren. Im Mittelpunkt steht nicht nur die Zufriedenheit des

Mitarbeiters und der Mitarbeiterin sondern er/sie wird ermutigt ihr Potenzial einzubringen und auszu-schöpfen. So wurden Fotoausstellungen von Mitarbeitern gemacht und eine auf die Hotellerie abgestimmte Hausbibliothek erstellt. Bei der Zertifizierung der Nachhaltigkeit haben Mitarbeiter tatkräftig mitgearbeitet. Beim gemeinsamen Mittagstisch werden immer wieder ökologische Themen behandelt. Jeder Mitarbeiter übernimmt die Gastgeberrolle und lebt diese in seinem Rahmen aus. Auch das Bekenntnis sozial schwächere Menschen zu integrieren und auszubilden steht im Leitbild der Betriebsführung und wird auch wahrgenommen.

SANFTER TOURISMUS

Neue Wege werden im Waltensburger Forum – einer jedes Jahr wiederkehrenden Veranstaltung für nachhaltige Hotellerie – gesucht. Hier werden von Experten der Stellenwert und die Förderung der, vom Mainstream nicht so beachteten aber für die Zukunft unseres Planeten enorm wichtigen, Hotellerie diskutiert und Lösungsansätze gesucht.

Mit der Philosophie - Gäste zu Empfangen und Freunde zu verabschieden – wird dem Bereich „High Touch“ das Sahnehäubchen aufgesetzt. Das Spürbar machen von Wärme und Emotionen, das Innehalten, das Sinn- und Wertevermitteln, das ist es, welches den USP einer nachhaltigen Hotelführung ausmacht.

So gesehen wird mit den verschiedenen Faktoren die Titelfrage klar und einfach beantwortet. Ökologischer Genuss ist nicht gleich zu setzen mit Verzicht und Fundamentalismus. Im Gegenteil der Mehrwert an Genuss, Zeit und Qualität zieht sich durch alle Bereiche. Ob die Ökologie, die Umwelt, das Soziale oder auch die Ökonomie alle werden profitieren und als Gewinner da stehen.

In einem Zeitalter, in welchem wieder Sinne und echte Werte an Bedeutung gewinnen ist die nachhaltig geführte Hotellerie und gelebte Gastronomie die einzig richtige Lösung für die Zukunft des Tourismus, der Gastronomie und der Gastfreundschaft.

Alfred Kral

Alfred Kral, geb. 1957 in Graz, hat nach seiner Lehre als Koch und Kellner seine steirische Heimat verlassen. An diversen Saisonstellen konnte er sein gastronomisches Fachwissen ausbauen. Nach dem Besuch der Wirteschule 1990 in St. Gallen führte er ein Restaurant im Toggenburg. Nach dem Unternehmerseminar, welches er 1995/96 absolvierte, befasste er sich mit der Gemeinschaftsverpflegung. Mit der Leitung von Erwachsenenkursen und der Organisation verschiedener Grossveranstaltungen führte sein Lebenspfad Richtung nachhaltige Hotelführung. Seit dem Mai 2002 führt er das Öko Hotel Ucliva. In diese Zeit fallen: Die Zertifizierung durch den Verein ö – plus (fünf Steinböcke), die Mitgliedschaft bei Goût-Mieux, dem Umweltlabel für die

Gastronomie, lanciert vom WWF, Auszeichnung des Ökohotels Ucliva als 8-bestes Familienhotel der Schweiz, Gründung des „Waltensburger Forum“, Plattform zur Förderung der nachhaltigen Hotellerie.



Alfred Kral (Bild: Hotel Ucliva)

LITERATUR

- Oberlin, M. (2003): [Energie-Handbuch für die Hotellerie](#)
- Perincioli (1994): **Energiemanagement in der Hotellerie** - Impulsprogramm RAVEL, Bundesamt für Konjunkturfürfragen, Bern.
- David Kirk: **Environmental Management for Hotels** – Publisher Butterwoth Heinemann ISBN 0-7506-2380-2
- Müller, S.; Reichen, S.; Fotogr. Keller, R. (2001): **Der andere Hotelführer** - Umweltfreundlich logieren in der Schweiz, ISBN: 3-85869-195-X

WEITERFÜHRENDE LINKS

- **Hotel Ucliva:** <http://www.ucliva.ch>
- **Hotel-Optimizer:** Energie- und Ressourcenmanagement-Tool für Hotels: <http://www.hotel-optimizer.com>
- **Ö+:** Nachhaltigkeits-Zertifizierung für Hotelbetriebe: <http://www.oe-plus.ch>
- **Benchmark Hotel:** Vergleichstool für Hotels: <http://www.benchmarkhotel.com>

FRAGEN AN DEN AUTOREN (ASK THE EXPERT)

Fragen zum Themenbereich Nachhaltige Hotelführung in der Praxis: Alfred Kral, Ökohotel Ucliva, 7158 Waltensburg, Tel. 081 941 22 42, info@ucliva.ch

QUIZ

- [http://www.visumtourism.ch/quiz \(vt_quiz_fachartikelhotel.dat\)](http://www.visumtourism.ch/quiz/vt_quiz_fachartikelhotel.dat)

FACHBEGRIFFE

- **Wärmerückgewinnung**

Kühlanlagen produzieren nicht einfach Kälte, sondern sie pumpen „Wärme“ aus dem Kühlschrank an ein anderen Ort. Dort kann sie durch eine Wärmerückgewinnungs-Einrichtung zum Heizen genutzt werden. Wärmerückgewinnung funktioniert auch für die Abluft, welche im Winter die Frischluft vorwärmen kann.

- **Photovoltaikanlage**

Photovoltaik bedeutet Solarstrom. Der Strom des Ucliva stammt zu 10% aus einer solchen Anlage in Ilanz. Sonnenenergie kann auch mit Sonnenkollektoren auf dem Dach genutzt werden, welche nicht Strom, sondern Wärme für Heizung und Warmwasser erzeugen.

- **USP (Unique selling Position)**

Überragender, einmaliger Vorteil, der ein Produkt gegenüber der Konkurrenz auszeichnet und dem Konkurrenten einen besonderen Nutzen bietet z.B.: das Matterhorn, das es nur in Zermatt gibt.

FRAGEN ZUM TEXT

- Welche Dimensionen der Nachhaltigkeit (Umwelt, Wirtschaft, Gesellschaft) werden im Ucliva durch Massnahmen umgesetzt? Finden Sie Beispiele.
- Ökologie im Hotel: Welche umweltfreundlichen Massnahmen wurden im Ucliva bereits beim Bau umgesetzt? Welches sind Massnahmen im laufenden Betrieb?
- Zukunft oder fundamentalistische Eigenbrötelei? Wie sehen Sie persönlich die Bedeutung einer Nachhaltigen Hotelführung ein? Warum?