



PRESSEINFORMATION

Urlaubsgenuss mit Bio-Garantie

Die BIO HOTELS-Standards setzen neue Maßstäbe im Tourismus

Nassereith/München, im April 2015. Wo Bio drauf steht, muss auch Bio drin sein! Bei Bio-Lebensmitteln gilt dies als selbstverständlich und wird durch die EU-Ökoverordnung streng reglementiert. Beim Tourismus allerdings fehlen klare Regeln und Zertifizierungen. Einzige Ausnahme: Die Vereinigung der BIO HOTELS. Deren Standards setzen bislang einmalige Maßstäbe für Öko-Tourismus in Europa. Deren wichtigste Prämisse: Kontrolliert biologische Lebensmittel.

Wer seinen Betrieb mit dem Qualitätssiegel der BIO HOTELS schmücken will, muss die Küche vollständig auf Bio umstellen. Fleisch, Gemüse, Obst, Kräuter und Gewürze – alles kommt aus zertifizierter Biolandwirtschaft, die mindestens die Standards der EU-Ökoverordnung erfüllt. Durch Kooperationen mit den Bio-Anbauverbänden gehen die BIO HOTELS in vielen Fällen sogar weit über die gesetzlichen Standards hinaus. So garantieren die noch strengeren Anbaurichtlinien – zum Beispiel von Bioland – beste Bio-Qualität.

Klare Regeln für Küche und Bar

Konventionelle Lebensmittel genehmigt der Vorstand der BIO HOTELS nur bei maximal drei Ausnahmen pro Haus, zum Beispiel bei regionalen Spezialitäten, die es (noch) nicht in Bio-Qualität gibt. Diese Ausnahmen sind für den Gast deutlich sichtbar durch einen Hinweis auf der Speisekarte gekennzeichnet. Lebensmittel aus Wildfang (z.B. Reh, Hirsch, Bachforelle) und zertifizierter ökologischer Wildsammlung (Kräuter, Pilze oder Beeren) sind erlaubt. Hochseefisch darf nur aus zertifiziert nachhaltigem Fischfang stammen.

Nicht nur bei allen Speisen, auch bei Getränken bieten die BIO HOTELS grundsätzlich kontrolliert-biologische Qualität an. Pro Hotel sind auch hier maximal drei gekennzeichnete und genehmigte Ausnahmen bei nichtalkoholischen Getränken – außer bei Kaffee und Kakao – möglich. Da es gerade regionale, alkoholische Spezialitäten wie Spirituosen, Biere und Weine häufig noch nicht in Bio-Qualität gibt, erlauben die Standards der BIO HOTELS derzeit übergangsweise noch konventionelle, alkoholische

Getränke, wenn keine vergleichbaren Bio-Produkte verfügbar sind. Auch diese Ausnahmen müssen offiziell vom Vorstand des Vereins genehmigt werden und für die Gäste klar erkennbar sein. BIO HOTELS, die bei Lebensmitteln und Getränken ganz ohne Ausnahmen auskommen, erkennen die Gäste an der Kennzeichnung mit fünf Blättern; vier Blätter hingegen bedeuten, dass es maximal drei genehmigte Ausnahmen gibt.

Regional und frisch

Jedes BIO HOTEL bietet mindestens ein Vollwertmenü und ein vegetarisches Gericht auf seiner Karte an. Die schonende Zubereitung der Speisen liegt den Köchen der BIO HOTELS besonders am Herzen; deshalb sind Mikrowellengeräte in den Küchen der Mitglieds-Häuser tabu. Bio ist gut – Bio-Produkte aus der Region sind noch besser! Denn sie unterstützen die heimische Landwirtschaft und schonen durch kurze Transportwege die Ressourcen; außerdem fördern und erhalten sie regionale Eigenheiten. Darum setzen sich die BIO HOTELS für die regionale Küche ein und fördern ihre Mitglieder bei deren Verbreitung.

BIO HOTEL in Umstellung

In der Landwirtschaft braucht es seine Zeit bis ein konventioneller Betrieb auf ökologische Bewirtschaftung umgestellt ist. Auch bei einem Hotel- oder Gastronomiebetrieb kann es eine Weile dauern, bis alles nach den strengen Richtlinien der BIO HOTELS funktioniert; insbesondere dann, wenn die lokale Verfügbarkeit von Bio-Produkten noch zu wünschen übrig lässt. Diesem Prozess tragen die BIO HOTELS mit einer Umstellungsregelung Rechnung. Neue Mitglieder können bei den Speisen und Getränken mit einem Bio-Mindestanteil von 50 Prozent starten. Ausnahmen gelten allerdings für alle tierischen Produkte: Hier fordert der Verein von Anfang an 100 Prozent Bio.

Auf Basis eines mit dem Verein vereinbarten Umstellungsplanes haben neue Mitglieder dann maximal zwei Jahre Zeit, ihren Betrieb vollständig umzustellen. Die Übergangsfrist ermöglicht nicht nur die schrittweise Umstellung der Küche und Bar auf Bio, sondern gibt den Hotels auch den notwendigen Spielraum, um das Team und die Gäste auf den neuen Kurs einzustimmen. Hilfestellungen dafür gibt es vom Verein – etwa bei der Schulung von Mitarbeitern, der Suche von Lieferanten oder der Überarbeitung von Werbemitteln.

Mit Sicherheit genießen

Für die Qualitätssicherung in den BIO HOTELS findet jedes Jahr eine angekündigte Begehung mit Kontrolle der Waren-Ein- und Ausgänge statt. Darüber hinaus müssen die Betriebe mit mindestens zwei unangekündigten Stichproben rechnen. Wie im Rahmen

der EU-Ökoverordnung üblich, werden diese Kontrollen von unabhängigen Bio-Kontrollstellen durchgeführt. Sollte es zu Verstößen kommen, werden diese von der Kontrollstelle an den Verein gemeldet. Dieser kann drastische Sanktionen verhängen – von Geldstrafen bis hin zum Vereinsausschluss.

Mit ehc in den grünen Bereich

Was für Lebensmittel europaweit einheitlich in der EU-Ökoverordnung geregelt ist, steckt im Non-Food Bereich noch in den Kinderschuhen. Aber auch hier sind die BIO HOTELS in ihrem Bestreben, dem Gast einen Wohlfühlurlaub mit ganzheitlicher Öko-Garantie zu bieten, wieder einen großen Schritt vorangekommen. Beim Ressourcenmanagement und -verbrauch schauen die BIO HOTELS ganz genau hin: Die Häuser müssen jetzt auch die Vorgaben des ehc-Labels (eco hotels certified) erfüllen. Die Mitglieder durchleuchten dafür ihren Betrieb hinsichtlich des Verbrauchs von Wasser und Energie sowie ihres Müllaufkommens und geben ihre Werte in die ehc-Datenbank ein. Auf Basis der Betriebsdaten wird für jedes Haus der CO₂-Wert pro Gast und Nacht errechnet.

Dann erfolgt die Einstufung des Betriebes anhand eines Ampelsystems. Grün bedeutet, dass es sich um ein Hotel mit weniger als 10 Kilogramm CO₂-Emissionen pro Kopf handelt. Landet das Haus im roten Bereich, mit mehr als 40 Kilogramm CO₂-Verbrauch, hat es ein Jahr Zeit, den Ausstoß auf unter 40 Kilogramm zu senken und somit gelb zu erreichen. Von da an geht es darum, die Energieeffizienz um mindestens 2,5 Prozent pro Jahr zu steigern, um mit dem stetigen Verbesserungsprozess irgendwann auf grün zu kommen. Für die Zertifizierung mit dem ehc-Label sind neben einem möglichst niedrigen Ressourcenverbrauch und der Bereitschaft, den CO₂-Ausstoß stetig zu verbessern, auch Mindeststandards verbunden: Zum Beispiel der Bezug von Ökostrom, die Verwendung von Recyclingpapier oder die Bevorzugung von regionalen Produkten.

Engagement für mehr Nachhaltigkeit

Verbindlich für die BIO HOTELS ist der Einsatz von kontrollierter Naturkosmetik, die die Kriterien eines der folgenden Labels erfüllen muss: BDIH, Ecocert, Natrue, ABG und ICEA. Weitere Zertifizierungen werden auf Antrag der Hersteller geprüft und nur nach Beschluss durch den Vorstand in die Positivliste des Vereins aufgenommen. Schwieriger ist es, Standards bei der baulichen Gestaltung der BIO HOTELS und deren Einrichtung zu setzen. Trotzdem sind viele Hotels aus eigenem Engagement und auf Basis einer gelebten, nachhaltigen Philosophie auch hier wieder einen Schritt voraus: Naturholzmöbel, Textilien aus Biobaumwolle und Verzicht auf schädliche Lacke und Farben sind in den meisten Häusern schon heute Standard. Viele BIO HOTELS bieten zudem elektrosmogfreie Zimmer mit Nachtfreischtaltung, Allergiker-Ausstattung und Feng Shui-

Architektur. Einige BIO HOTELS verfügen über eigene Biomasse-Heizkraftwerke, Solaranlagen oder sind sogar von Grund auf und komplett baubiologisch errichtet worden. Über dieses zusätzliche Engagement kann sich jeder Gast mittels des Katalogs der BIO HOTELS und auf der Website der Gruppe informieren – www.biohotels.info.

Weitere Informationen und Bildmaterial erhalten Sie bei:

Sylvia Raabe, Andrea Knura

BIO HOTELS Pressebetreuung

raabengrün – nachhaltig kommunizieren

E-Mail: s.raabe@raabengruen.de / a.knura@raabengruen.de

Tel.: 0049 / (0)89 / 99 01 60 7 - 11 oder - 15

Tel. mobil: 0049 / (0)171 / 78 43 759

raabengrün – Sylvia Raabe

Pernerkrepp 24

81925 München

Die BIO HOTELS – mit Sicherheit genießen

Über 90 Hotels in sieben Ländern (Deutschland, Österreich, Schweiz, Italien, Griechenland, Spanien und Slowenien) haben sich im Verein der BIO HOTELS zusammengeschlossen. Garantiert biologisches Essen und Getränke sind die gemeinsame Basis der zertifizierten Häuser. Auch im Nonfood-Bereich gelten nachhaltige Standards für die Mitglieder: Kontrollierte Naturkosmetik und ein nachhaltiges Ressourcenmanagement (garantiert durch das ehc-Label) sind verpflichtend für alle. Je nach Kernkompetenz sprechen die jeweiligen Hotels Urlauber, Familien, Tagungsgäste oder Geschäftsreisende an; weitere spezialisierte Häuser wenden sich an Gäste, die grün feiern oder den Urlaub aktiv für ihre Gesundheit nutzen wollen. Eine Vorstellung aller Häuser und viele Informationen zu den Pionieren des Öko-Tourismus in Europa gibt es unter www.biohotels.info.