PRESSEINFORMATION

Urlaubsgenuss mit Bio-Garantie

Die BIO-Hotels-Standards setzen neue Maßstäbe im Tourismus

Nassereith/München, März 2012. 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 von zum Beispiel 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 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 neuen 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 BIO-Hotelköchen besonders am Herzen; deshalb sind Mikrowellengeräte in den Küchen der BIO-Hotels 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.

Neue Freunde für die BIO-Hotels

In der Landwirtschaft braucht es seine Zeit, bis ein konventioneller Betrieb auf ökologische Bewirtschaftung umgestellt ist. Auch bei einem Hotel- oder Gastronomiebetrieb kann es bis zu mehreren Jahren dauern, bis alles nach den strengen Richtlinien der BIO-Hotels funktioniert. Diesem Prozess tragen die BIO-Hotels seit Anfang 2012 mit den „Friends of BIO-Hotels" Rechnung. In den Freundeskreis der BIO-Hotels werden Häuser aufgenommen, die mindestens 50 Prozent (Kennzeichnung mit zwei Blättern) oder 75 Prozent (Kennzeichnung mit drei Blättern) kontrolliert-biologische Lebensmittel anbieten. Ziel ist, dass die „Friends of BIO-Hotels" nach spätestens drei Jahren die Vereinsrichtlinien gänzlich erfüllen und zertifizierte Mitglieder werden. Ausnahmen wird es für Hotels in Ländern außerhalb des deutschen Sprachraumes geben, die zwar ein nachhaltiges Gesamtkonzept haben, aber ihre Küche aufgrund der lokalen Bioverfügbarkeit nicht vollständig auf Bio umstellen können. Diese können auch längerfristig dem Freundeskreis angehören.

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. Seit letztem Jahr sind die BIO-Hotels in ihrem Bestreben, dem Gast einen Wohlfühlurlaub mit ganzheitlicher Öko-Garantie zu bieten, aber wieder einen großen Schritt vorangekommen. Beim Ressourcenmanagement und -verbrauch schauen die BIO-Hotels jetzt ganz genau hin: Die Häuser werden mit dem ehc-Label (eco hotels certified) zertifiziert. 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 einen 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 Nachtfreischaltung, 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.

Weitere Informationen und Bildmaterial erhalten Sie bei:

Sylvia Raabe, BIO-Hotels Pressebetreuung

raabengrün – nachhaltig kommunizieren
Tel.: 0049 / (0)89 / 99 01 60 7 - 11
Tel. mobil: 0049 / (0)171 / 78 43 759
Mail: s.raabe@raabengruen.de
www.biohotels.info