

Bio-Hotel Pausnhof  
94568 St. Oswald

## Urlauben mit allen Sinnen



Abschalten. Eintauchen in eine neue Welt. Genießen. Umspült von den Wellen des Meeres. Geborgen von der Wärme eines Kaminfeuers. Gebettet im Duft des Heus unter den Bergwipfeln. Genährt von der reifen Ernte heimischer Erde. Garantiert Bio. Urlauben in den BIO-Hotels bedeutet sinnliches Genießen und nachhaltige Erholung – egal ob Sie lieber ein Haus am Meer mit großzügigem Spa-Bereich bevorzugen oder einen Bio-Bauernhof mit Bergsee inmitten einer idyllischen Alpenlandschaft. Oder wollen Sie lieber Großstadtluft schnuppern? Entscheidend ist nicht wo, sondern wie Sie sich betten: Wenn Sie mit Sicherheit genießen wollen, findet sich im Verbund der BIO-Hotels auch das passende Urlaubsthema.

4

**A**ls einzige Vereinigung von Hotel- und Gastronomiebetrieben in Europa garantieren die BIO-Hotels zertifizierte Bio-Ernährung pur. Nur wer seine Küche und seine Bar auf Bio umstellt, kann Mitglied beim Verband der BIO-Hotels werden. Derzeit erfüllen über 75 Häuser diese strengen Kriterien, vor allem in Deutschland und Österreich sowie in der Schweiz, Italien und Frankreich. Sie alle beziehen die Zutaten ihrer Küche von zertifizierten und streng kontrollierten Bio-Betrieben, einige sogar aus eigener Bio-Landwirtschaft. Dabei spielt die regionale Küche eine große Rolle. Die BIO-Hotels kooperieren mit den Bio-Anbauverbänden und deren Kontrollstellen wie Bioland, Bio-Austria und kleineren regionalen Lizenzpartnern.

### **BIO-Hotels – eine Botschaft für nachhaltige Erholung**

Krisen – egal ob in der Wirtschaft, in politischen Systemen oder in der eigenen Per-



sönlichkeit – sind keine fremdgesteuerte Heimsuchung; sie sind meist vom Menschen selbst verursacht. Wenn die Menschheit über ihre Verhältnisse auf Kosten der Natur lebt, wenn das Individuum seine Kräfte über die persönlichen Ressourcen hinaus ausbeutet, wenn dem Nehmen nicht ein Geben zum Ausgleich verhilft, entsteht ein Ungleichgewicht. Dem wollen die BIO-Hotels entgegenreten durch nachhaltiges Wirtschaften mit den Ressourcen unserer Erde ebenso wie dem verantwortungsvollen Umgang mit unseren menschlichen Ressourcen. Nicht nur bei Mutter Erde, die uns nährt, müssen wir das Auslaugen der Böden verhindern; wir müssen auch achtsam sein, dass wir mit übertriebenem Gewinnstreben uns nicht selbst körperlich und seelisch auslaugen. Die BIO-Hotels stehen für eine neue Form des Wirtschaftens und des Urlaubens. Das Ergebnis: Eine nachhaltige Erholung für Mensch und Natur.

### **Nicht nur beim Essen: Immer einen Schritt voraus!**

Als sich eine Handvoll Betriebe kurz nach der Jahrtausendwende zur Vereinigung

der BIO-Hotels zusammenschlossen, hatten sie eine Vision: gemeinsam einen Weg beschreiten, dessen Ziel nachhaltiger Tourismus ist im Einklang von Mensch und Natur. Dies erfordert auch stetes Vorschreiten auf dem Weg zur Nachhaltigkeit, nicht nur beim Essen. Kontrollierte Naturkosmetik auf den Zimmern und bei den Anwendungen gehört daher mittlerweile zu den Standards des Vereins. Im Bereich Ressourcenmanagement setzen die BIO-Hotels seit 2011 zudem auf das Qualitäts-Label „eco hotels certified“ (ehc). Zum Erlangen des Labels sind u.a. Ökostrom, Einsatz von Recyclingpapier und ein schonender Verbrauch von Wasser und Energie notwendig – mit dem Ziel eines möglichst niedrigen CO<sub>2</sub>-Ausstoßes.

### **Naturerlebnis mit Individualvergnügen**

Wir alle sind Individuen. Deshalb bieten die BIO-Hotels kein Standard-Programm an. Vielmehr hat jedes Haus sein eigenes Flair und seinen besonderen, zur Region passenden Schwerpunkt. Genau das entspricht der Individualität der Gäste. Im Katalog der BIO-Hotels findet sich eine tabellarische Übersicht mit den Besonderhei-

ten jedes Hauses. Zusätzlich erhalten die Gäste weitere Informationen über die besonderen Merkmale eines Hauses: so z.B. Zimmer für Allergiker, Elektrosmogreduzierung, Barrierefreiheit für Rollstuhlfahrer oder besondere Speiseangebote (z.B. rein vegetarische Küche, Diät-Kost). Anhand von Symbolen findet jeder Erholungssuchende genau das, was ihm wichtig ist: übersichtlich, informativ und ehrlich. Neben der Bio-Küche ist der größte gemeinsame Nenner aller BIO-Hotels das Naturerlebnis – egal ob in den Bergen, am Meer oder inmitten lieblicher Obstgärten, neben denen gurgelnde Bächlein durch die Wiesen verlaufen. An Aktivitäten hat die Natur mehr als genug zu bieten: vom Wandern, Radeln, Reiten, Klettern, Skilaufen bis zum Kanufahren und Golfen. Kein Wunder, dass sich in den BIO-Hotels Familien und Aktivurlauber gleichermaßen wohlfühlen. In den BIO-Hotels finden auch jene Anschluss, die nicht durch animierte Fröhlichkeit in eine oberflächliche Gruppendynamik gepresst werden wollen. Die BIO-Hotels nennen es „Singlegeborgenheit“. So können sich Einzelreisende als Teil einer Gemeinschaft von Gleichgesinnten fühlen – aber sie werden auch Raum und





**Bio-Hotel Gut Sonnenhausen**  
82234 Oberpfaffenhofen

Ruhe für sich finden und können so ganz sie selbst bleiben.

Die meisten Häuser bieten einen kleineren oder größeren Spa-Bereich mit Schwimmbad, Sauna und Naturkosmetik. Wellness bedeutet bei den BIO-Hotels Ruhe und Erholung statt Sternenglitzer-Sauna-Show. Auch wer ein individuelles Gesundheitsprogramm unter ärztlicher Kontrolle mit Check-up sucht – mit Yoga, Nordic-Walking und diätischer Kost – wird sein BIO-Hotel finden. Auch Firmen oder Seminargruppen können im Kreis der BIO-Hotels einen passenden und komplett ausgestatteten Seminarraum buchen. Und für grüne Hochzeitsfeiern und rauschende Geburtstagsfeste bietet die Gruppe außergewöhnliche Locations.

### **Im Mittelpunkt: der Mensch**

Es klingt so selbstverständlich: Erholung und Entspannung sind nicht Selbstzweck. Sie sind schlichtweg lebensnotwendig für ein gesundes Leben. Doch wie viele Urlauber kommen von ihrer Reise abgespannter zurück als von einer Arbeitswoche? Wenn das Aktivprogramm zur Ablenkung und

Beschäftigungstherapie wird, das Wellness-Vergnügen mehr aufgeregte Show ist als Entspannung und das Fünf-Gang-Gourmet-Menü mehr Magenschmerzen bereitet als Sinnesfreuden, dann ist etwas aus den Fugen geraten. Die BIO-Hotels stehen für eine Urlaubsform, in der vor allem eines im Mittelpunkt steht: der Mensch. Was nach außen gilt, wird auch nach innen gelebt. Die Gäste spüren diesen Unterschied und schätzen nicht nur die persönliche, familiäre Atmosphäre der BIO-Hotels, sondern die gelebte Überzeugung ihrer Gastgeber. Urlauben mit allen Sinnen: eine Einladung der BIO-Hotels.

### **Neue Maßstäbe im Tourismus**

Wo Bio draufsteht, 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 Anbau Richtlinien 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.



Bio-Hotel Eggenberger  
87629 Füssen



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.

Weitere Informationen erhalten Sie bei  
[www.biohotels.info](http://www.biohotels.info)

### 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.