



Presseinformation

Österreich/ Veranstaltungen/ Hotellerie/ Gastronomie/ Tourismus/ Reise
national/ Wirtschaft/ Lokales/ Gewerbe/ Ökologie

„Im Winter braucht man keine Erdbeeren.“

Bildmaterial zur Meldung unter

<http://presse.leisuregroup.at/landhotels>

Utl.: Reinhold Baumschlager Jun., Eigentümer des LANDHOTEL Forsthof in Sierning (OÖ) verrät, warum ökologischer Tourismus nicht nur gut für die Umwelt ist, sondern sich auch geschäftlich bezahlt macht.

(Sierning, 18.03.2010) Reinhold Baumschlager setzt auf Nachhaltigkeit als Prinzip der Geschäftsführung in seinem 80 Betten starken Hotel. Vom regionalen Einkauf über die Vermeidung von Verpackungen bis hin zur Elektro-Autoflotte. 2008 erhielt er dafür den Klimaschutzpreis für Gastronomie des Bundesministeriums für Landwirtschaft. Das schillernde Vorbild für nachhaltiges Wirtschaften ist Mitglied der Genussregion Schlierbach und Vizepräsident bei „Beste österreichische Gastlichkeit“ (BÖG). Durch sein Engagement will er anderen Gastronomen Mut machen, diesen Weg mitzugehen – in der Überzeugung, dass die Gäste es honorieren.

Zwtl.: Regionaler Einkauf schafft Mehrwert

Ökologisch orientierte Gastronomen sind nicht unbedingt Wohltäter, sondern smarte Geschäftsleute. Wie Baumschlager haben sie bemerkt, dass der Gast bereit ist, für den Fisch aus benachbarten Gewässern oder den Spargel aus der Region mehr zu zahlen. Die Gäste wissen längst, dass Fisch nicht besser wird durch Tiefkühlketten und Transportwege. Daher steigert Baumschlager die Qualität seiner Produkte durch regionalen Einkauf und vermeidet lange Transportwege sowie deren giftige CO2 Emissionen. Baumschlager lässt sich übrigens regionale Produkte in Mehrwegverpackungen



direkt vom Bauern anliefern. Ein weiterer Punkt, der Geld spart und die Umwelt schont. Natürlich ist die Herkunft der Produkte für den Gast ersichtlich. Auf Baumschlagers Menükarte erfahren seine Gäste die Namen und Adressen der Zulieferer.

Zwtl.: Saisonale Produkte gehören in die Saison

Insbesondere internationale Hotelketten neigen dazu, international einzukaufen. Dadurch sind sie z.B. in der Lage, ihren Gästen im Winter Erdbeeren aufzutischen. Moderne Menschen wissen aber, dass dies nur zum hohen Preis ökologischer Unverträglichkeit möglich ist. Reinhold Baumschlager findet diese Angebotspolitik „out“ und weiß aus langjähriger Erfahrung, dass Erdbeeren im Winter nicht nachgefragt werden: *„Saisonale Produkte muss man dann anbieten, wenn sie Saison haben. Alles andere ist ökonomischer wie ökologischer Unsinn.“*

Zwtl.: Die Vision von der Elektro-Flotte

Als nächstes will sich der Öko-Gastronom dem Thema „Nachhaltigkeit im Nahverkehr“ annehmen. Bereits seit mehreren Jahren hat er ein Erdgasauto im Betrieb. Nun hat er eine Elektro-Tankstelle angeschafft. 4 Autos können an dieser Tankstelle direkt beim Hotel in nur 4-6 Stunden aufgeladen werden. Nach 2-3 Stunden kann man die Batterie eines Elektro-Autos auf bis zu 40 % aufladen. Diese Tankstelle steht nicht nur seinen Kunden zur Verfügung, sondern wird auch bald seine neue Elektro-Autoflotte betanken. Reinhold Baumschlager steht nämlich unmittelbar vor der Anschaffung von 10 Stk. Elektro-Autos der Marke Fiat 500. Die will er nicht nur für seinen Betrieb nützen, sondern auch an Unternehmer aus der Region vermieten. So lässt sich mit „Nachhaltigkeit im Nahverkehr“ auch noch ein kleines Geschäftsmodell entwickeln. All dies tut Baumschlager aber vor allem in der Überzeugung, dass eine saubere Umwelt in der Region die Grundvoraussetzung für eine gedeihliche Entwicklung des Tourismus ist.



Reinhold Baumschlager Jun. im Portrait:

- Abschluss der HTL für Nachrichtentechnik
- Abschluss der Hotelfachschule in Klessheim
- Saisonarbeit im Hotel Klosterbräu (Seefeld)
- Direktionsassistent von Adi Werner im Hotel Hospiz (St. Christoph/Arlberg)
- F&B Manager im Hotel Königshof am Stachus (München)/ Geisel Hotels
- Eintritt in den elterlichen Betrieb LANDHOTEL Forsthof (Sierning) im Jahr 2000 gemeinsam mit Gattin Andrea
- Vizepräsident „Beste österreichische Gastlichkeit“ (BÖG)
- Klimaschutzpreis des Bundesministeriums für Landwirtschaft (2008)

LANDHOTEL Forsthof (Sierning, OÖ) im Portrait:

- Seit 1827 in Familienbesitz
- 51 Komfort-Zimmer
- Gaststube mit 5 weiteren Restaurant-Stüberl, gemütlicher Innenhof
- Festsaal für 350 Personen
- 6 Top-Seminarräume
- 1 Gault Millau-Haube (2003)
- beliebtestes Seminarhotel Österreichs (2004), OÖ (2007)
- Tennishalle, Squashcourt, Kegelbahn
- Golfplätze im Umfeld: Bad Hall, Krems, Ansfelden, Metzenhof, Tillysburg, Luftenberg, Windischgarsten

Nächste Events im LANDHOTEL Forsthof:

- 17. April – 9. Mai 2010: FrühlingsGenuss „Die frische Lust am Gaumen“
- 12. Mai 2010: 10. Winzerfest
- 3. Juli – 25. Juli 2010: SommerGenuss „Eine Brise Leichtigkeit“

Bildmaterial mit Quellenangaben finden Sie unter:

<http://presse.leisuregroup.at/landhotels>

~



Rückfragehinweis:

UNIDOS Werbeagentur (Public Relations)

Clemens Kukacka

Tel.: (+43 732) 772828-0

E-Mail: ck@unidos.at

LANDHOTELS Österreich GmbH

GF Mario Auinger

Blütenstraße 3

4040 Linz

Tel.: (+43 732) 654756

E-Mail: auinger@landhotels.at