

Nachhaltigkeitskonzept

Strategische Ziele & Maßnahmen 2026-2032

Unser Weg zu einem verantwortungsvollen und zukunftsfähigen Hotel- und Gastronomiebetrieb

1. Unser Verständnis von Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit ist für uns kein kurzfristiger Trend und keine zusätzliche Aufgabe neben dem eigentlichen Geschäft. Sie ist vielmehr Teil unserer Unternehmenskultur und unseres Verständnisses von langfristigem, verantwortungsvollem Wirtschaften. Als familiengeführtes Haus mit einer über Generationen gewachsenen Tradition verbinden wir Erfahrung mit dem Anspruch, unseren Betrieb zukunftsfähig weiterzuentwickeln. Viele Aspekte nachhaltigen Wirtschaftens gehören bei uns bereits seit langer Zeit zum täglichen Handeln: Der bewusste Umgang mit Lebensmitteln, die regionale und saisonale Küche, die ganzheitliche Verarbeitung von Produkten sowie ein verantwortungsvoller Umgang mit unseren Mitarbeitenden und Ressourcen. Mit unserem Nachhaltigkeitskonzept möchten wir diese bestehenden Stärken sichtbar machen und gleichzeitig gezielt dort weiterarbeiten, wo noch Entwicklungspotenzial besteht.

Dabei verfolgen wir einen pragmatischen Ansatz:

Wir möchten nicht möglichst viele Maßnahmen definieren, sondern die richtigen.

Unsere Nachhaltigkeitsstrategie konzentriert sich deshalb auf vier zentrale Handlungsfelder:



Energie & Mobilität



Verantwortungsvolle Lebensmittelbeschaffung



Ganzheitliche Lebensmittelverwertung



Soziale Verantwortung & Mitarbeitende

Energie & Mobilität

Strategisches Ziel



Bis 2032 wollen wir unseren Standort weitgehend energieautark betreiben und den für unseren Betrieb benötigten Strom selbst erzeugen.

Die Energieversorgung ist unser wichtigstes langfristiges Nachhaltigkeitsziel. Bereits heute verfügen wir über eine Holzhackschnitzelheizung, mit der unser Hotel beheizt wird. Zusätzlich unterstützt eine Photovoltaikanlage die Warmwasserbereitung. Derzeit besteht bei der Warmwasserbereitung noch eine Unterstützung durch Gas. Ein weiteres Gebäude wird aktuell ebenfalls noch mit Gas beheizt. Unser Ziel ist es, den Einsatz fossiler Energie-träger Schritt für Schritt zu reduzieren und unsere eigene Erzeugung erneuerbarer Energie auszubauen.

Maßnahmen

2026 - 2027

- Erfassung und regelmäßige Betrachtung unserer Energieverbräuche
- Analyse der bestehenden Energieversorgung und Identifikation weiterer Einsparpotenziale
- Prüfung der Möglichkeiten zur Umstellung der noch gasbetriebenen Bereiche
- Prüfung des Potenzials für eine Erweiterung der Photovoltaikanlage

2028 - 2030

- Umsetzung geeigneter Energieeffizienzmaßnahmen
- Optimierung von Küche, Kühlung, Beleuchtung und Haustechnik
- Ausbau der eigenen erneuerbaren Energieerzeugung, soweit technisch und wirtschaftlich sinnvoll
- Schrittweise Reduzierung des verbleibenden Gasverbrauchs

2030 - 2032

- Weitere Umstellung auf erneuerbare Energiequellen
- Ausbau der Eigenstromerzeugung

Ziele: Der benötigte Strom des Hauses soll bis 2032 möglichst vollständig selbst erzeugt werden
Weitgehende Energieautarkie des gesamten Standortes

Unsere Kennzahlen

Wir beobachten insbesondere:

Gesamtenergieverbrauch, Stromverbrauch, Gasverbrauch, Anteil erneuerbarer Energie, Anteil selbst erzeugter Energie, Entwicklung des Energieverbrauchs pro Übernachtung bzw. gastronomischer Leistung



Nachhaltige Mobilität



Strategisches Ziel

Bis 2030 soll unsere betriebliche Fahrzeugflotte, soweit technisch und wirtschaftlich möglich, aus Hybrid- oder Elektrofahrzeugen bestehen.

Nachhaltige Energieversorgung endet für uns nicht an der Gebäudetechnik. Bereits heute stehen unseren Gästen und Besuchern **zwei E-Ladestationen am Haus** zur Verfügung. Darüber hinaus möchten wir auch unsere eigene Mobilität Schritt für Schritt nachhaltiger gestalten.

Maßnahmen

Bei Neuanschaffungen werden Elektro- und Hybridfahrzeuge bevorzugt geprüft.
Fahrzeuge werden möglichst lange wirtschaftlich sinnvoll genutzt, anstatt sie vorzeitig auszutauschen.
Bei jeder Ersatzbeschaffung werden Verbrauch, Antrieb, Nutzungsprofil und Wirtschaftlichkeit gemeinsam betrachtet.
Die bestehende Ladeinfrastruktur am Haus soll entsprechend dem zukünftigen Bedarf weiterentwickelt werden.

Ziel: Unsere Fahrzeugflotte soll bis 2030 möglichst vollständig auf Hybrid- und Elektrofahrzeuge umgestellt sein

Verantwortungsvolle Lebensmittelbeschaffung



Strategisches Ziel

Wir setzen auf regionale, saisonale und qualitativ hochwertige Lebensmittel und bauen den Anteil verantwortungsvoll erzeugter Produkte dort aus, wo es sinnvoll und mit unserem gastronomischen Anspruch vereinbar ist.

Regionalität und Saisonalität sind bereits heute wesentliche Bestandteile unseres Einkaufs. Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten und beziehen einen Teil unseres Obstes und Gemüses bereits in Bioqualität. Auch bei Eiern setzen wir auf Bioqualität. Gleichzeitig ist unser gastronomischer Anspruch – insbesondere durch unser Sternerestaurant – mit einer gewissen internationalen Produktvielfalt verbunden. Für uns bedeutet nachhaltiger Einkauf daher nicht, ausschließlich regionale Produkte zu verwenden.

Vielmehr treffen wir bewusste Entscheidungen:

Regional und saisonal, wo es sinnvoll möglich ist, international dort, wo Qualität, Produktvielfalt und unser gastronomisches Konzept dies erfordern.

Unsere nächsten Schritte

- Ausbau der regionalen Lieferantenbeziehungen
- Saisonale Produkte weiterhin bevorzugen
- Bioqualität bei weiteren geeigneten Produktgruppen prüfen
- Insbesondere die Umstellung von **Milch, Butter und weiteren Molkereiprodukten auf Bioqualität** schrittweise prüfen
- Herkunft und Qualität bei wichtigen Produkten weiterhin bewusst berücksichtigen
- Internationale Produkte gezielt und nicht beliebig einsetzen

Unser Anspruch

- Wir möchten Qualität, Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit miteinander verbinden, ohne dabei den Charakter und den hohen gastronomischen Anspruch unseres Hauses aufzugeben.



From Nose to Tail Lebensmittel wertschätzen



Strategisches Ziel

Wir führen unsere über Generationen gewachsene Philosophie „From Nose to Tail“ konsequent fort und nutzen Lebensmittel möglichst vollständig.

Was heute vielerorts als nachhaltige Innovation bezeichnet wird, ist bei uns seit Generationen gelebte Tradition. Wir betrachten ein Lebensmittel als Ganzes und versuchen, möglichst viele Bestandteile sinnvoll zu verwenden. Dies gilt insbesondere für Fleisch und Wild. Durch die eigene Jagd besteht bei einem Teil unseres Wildes sogar eine besonders direkte Verbindung zwischen Natur, Herkunft, Erlegung, Verarbeitung und Küche. Diese Philosophie steht für Wertschätzung gegenüber dem Lebensmittel und gegenüber den Ressourcen, die für seine Erzeugung benötigt werden.

Regional und saisonal, wo es sinnvoll möglich ist, international dort, wo Qualität, Produktvielfalt und unser gastronomisches Konzept dies erfordern.

Lebensmittelabfälle

Auch beim Thema Food Waste sehen wir uns bereits auf einem sehr guten Niveau. Durch unsere Arbeitsweise entstehen nur sehr geringe Mengen an Lebensmittelabfällen. Die dennoch unvermeidbaren Lebensmittelreste werden bereits gesammelt und einer **Biogasverwertung** zugeführt. Damit verbinden wir die möglichst vollständige Nutzung der Lebensmittel mit einer sinnvollen Verwertung der unvermeidbaren Reste.

Maßnahmen

- Konsequente Weiterführung des From-Nose-to-Tail-Prinzips
- Möglichst vollständige Verarbeitung geeigneter Produkte
- Weiterhin bewusste Einkaufs- und Lagerplanung
- Vermeidung unnötiger Lebensmittelabfälle
- Weiterführung der Biogasverwertung unvermeidbarer Lebensmittelreste
- Weitergabe der Philosophie und des Wissens an zukünftige Generationen und Mitarbeitende

Ziel: Wir möchten dieses bereits erreichte Niveau halten und die ganzheitliche Verwertung unserer Lebensmittel dauerhaft als Teil unserer Küchenphilosophie bewahren



Soziale Verantwortung & Mitarbeitende



Strategisches Ziel

Wir wollen ein Arbeitgeber sein, bei dem Menschen gerne arbeiten, sich wertgeschätzt fühlen und langfristig gesund bleiben.

Als kleines Haus sind unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ein wesentlicher Bestandteil unseres Erfolges. Nachhaltigkeit bedeutet für uns deshalb auch, Verantwortung für die Menschen zu übernehmen, die unseren Betrieb jeden Tag mitgestalten. Wir setzen auf einen persönlichen und wertschätzenden Umgang und möchten unseren Mitarbeitenden Perspektiven für eine langfristige Zusammenarbeit bieten.

Betriebliche Gesundheitsvorsorge

Ab **2027** planen wir die Einführung einer betrieblichen Gesundheitsvorsorge. Damit möchten wir die Gesundheit unserer Mitarbeitenden nicht erst dann in den Mittelpunkt stellen, wenn Probleme entstehen, sondern präventiv unterstützen.

Maßnahmen

- Einführung geeigneter Angebote zur betrieblichen Gesundheitsvorsorge
- Sensibilisierung für Gesundheit und Prävention
- Förderung eines gesundheitsbewussten Arbeitsumfeldes
- Regelmäßige Überprüfung der Angebote und ihrer Akzeptanz

Darüber hinaus bleiben Arbeitssicherheit, faire Arbeitsbedingungen, gegenseitiger Respekt und eine wertschätzende Unternehmenskultur zentrale Bestandteile unserer Personalpolitik.

Unsere Nachhaltigkeits-Roadmap

Jahr	Schwerpunkt	Wesentliche Schritte
2026	Bestandsaufnahme	Energieverbräuche betrachten, bestehende Maßnahmen dokumentieren, weitere Potenziale identifizieren
2027	Erste Weiterentwicklung	Gesundheitsvorsorge starten, Gasverbrauch analysieren, Bio- Molkereiprodukte prüfen, PV-Potenzial prüfen
2028	Umsetzung	Energieeffizienzmaßnahmen und geeignete Beschaffungsmaßnahmen umsetzen
2029	Ausbau	Erneuerbare Energie und nachhaltige Mobilität weiterentwickeln
2030	Mobilität	Fahrzeugflotte möglichst auf Hybrid-/Elektrofahrzeuge umstellen
2030 - 2031	Energie	Eigenstromerzeugung weiter ausbauen, fossile Energie weiter reduzieren
2032	Zieljahr	Strom möglichst vollständig selbst erzeugen und weitgehende Energieautarkie erreichen

Unsere strategischen Ziele auf einen Blick

Energie

Bis 2032 wollen wir weitgehend energieautark wirtschaften und den benötigten Strom möglichst vollständig selbst erzeugen.

Mobilität

Bis 2030 soll unsere betriebliche Fahrzeugflotte – soweit möglich – aus Hybrid- oder Elektrofahrzeugen bestehen.

Beschaffung

Wir stärken regionale und saisonale Lieferketten und erhöhen den Anteil ausgewählter Bio-Produkte, insbesondere bei geeigneten Molkereiprodukten.

From Nose to Tail

Wir bewahren unsere über Generationen gewachsene Philosophie der ganzheitlichen Lebensmittelverwertung und führen sie in die Zukunft.

Lebensmittelabfälle

Wir halten unser bereits sehr niedriges Niveau an Lebensmittelabfällen und führen unvermeidbare Reste weiterhin der Biogasverwertung zu.

Mitarbeitende

Ab 2027 stärken wir mit betrieblicher Gesundheitsvorsorge die Gesundheit und langfristige Zufriedenheit unserer Mitarbeitenden.



Unser Anspruch für die Zukunft

Wir verstehen Nachhaltigkeit als einen kontinuierlichen Entwicklungsprozess.

Dabei wollen wir nicht vergessen, was bereits seit Generationen gut funktioniert. Unsere regionale und saisonale Küche, der bewusste Umgang mit Lebensmitteln und insbesondere unsere From-Nose-to-Tail-Philosophie sind keine kurzfristigen Nachhaltigkeitsmaßnahmen, sondern Teil unserer Identität.

Gleichzeitig wollen wir dort neue Wege gehen, wo sich sinnvolle Möglichkeiten ergeben.

Unser größtes Zukunftsprojekt ist dabei die **Energieautarkie bis 2032**.

Mit eigener Stromerzeugung, erneuerbarer Wärme, nachhaltiger Mobilität, verantwortungsvoller Beschaffung und einem starken Bewusstsein für unsere Mitarbeitenden wollen wir unseren Betrieb Schritt für Schritt zukunftsfähig gestalten.

Dabei gilt für uns:

Nicht möglichst viel auf einmal, sondern langfristig das Richtige.

So verbinden wir Tradition und Zukunft – verantwortungsvoll, wirtschaftlich und mit Augenmaß.