



Wir verwöhnen Gäste und Natur

Nachhaltigkeit

Wir wissen, dass unser Familienunternehmen nur in einem gesunden Umfeld langfristig gedeihen kann. Darum hat die Verantwortung zur Umwelt in unseren unternehmerischen Entscheidungen einen sehr hohen Stellenwert (Auszug aus den Öko-Leitsätzen des Landhotel Alte Post).

Der Schritt vom Reden zum Tun

Nach meinem Verständnis muss Nachhaltigkeit eine Lebenshaltung sein. Als Umwelthotel des Jahres 1991 wollen wir nicht nur über Umweltschutz reden, sondern den Umweltgedanken in unserem Betriebsalltag ganz konkret und umfassend in die Praxis umsetzen. Wir sind überzeugt, dass es möglich ist, gehobene Gastronomie und gepflegte Hotellerie mit umweltverantwortlichem Handeln zu verbinden. Ökologie ist für uns dabei eine Chance zu hoher Kreativität und zu echter Qualität in Angebot und Dienstleistung. Der Umweltgedanke findet sich deshalb in allen Betriebsbereichen der Alten Post wieder.

Gesundes Schlafen in gesunden Räumen / Umbauten und Renovationen

Wir bauen unser 250 jähriges Traditionsgasthaus „Alte Post“ sanft und mit natürlichen, möglichst einheimischen Baustoffen und Möbeln um. Dabei verwenden örtliche Handwerker ökologische Farben, Naturputze und historische Baumaterialien. Dies garantiert Ihnen ein optimales Raumklima, erholsamen Schlaf und mit vielen zusätzlichen durchdachten Details setzen wir einen bewussten Kontrast zur heutigen Plastikkultur.

Naturgarten mit Nischen zum Sein und Tagen

Die Alte Post soll eine kleine Oase an der B3 sein – mit Nischen zum Sein, Tagen und Speisen. Unser Garten ist Lebensraum für Menschen, Tiere und Pflanzen. Standortgerechte Blumen werden auch für die Dekoration des Hauses verwendet. Unsere Köche holen sich ihre Zutaten im eigenen Kräutergarten, wo wir die einzelnen Kräuter für interessierte Gäste auch angeschrieben haben.

Ganzheitlich arbeitende Bauern und Winzer als Partner

Am liebsten arbeiten wir mit Menschen zusammen, die genauso positioniert sind wie wir selbst.

Umweltverantwortliches Einkaufen geht für uns Hand in Hand mit sehr hohen und ganzheitlichen Ansprüchen an die Qualität der Produkte und der Zusammenarbeit mit Produzenten. Wir sind deshalb stolz auf unseren persönlichen Kontakten zu Bauern und Winzern in der Region. Wir kaufen für unsere Küche ausschließlich frische Rohprodukte -

nach regionalen und saisonalen Schwerpunkten und zunehmend auch aus kontrolliertem biologischem- und Demeteranbau. Auf exotische Produkte aus unkontrollierten Anbaubedingungen verzichten wir genauso wie auf Mineralwasser und Bier aus dem Ausland. So können unnötige Transportenergien eingespart werden und eine naturnahe und regionale Landwirtschaft erhält die notwendige Unterstützung.

Eine Jahreszeitenküche, welche zu den 500 Besten in Deutschland gehört

Unsere Jahreszeitenküche im Restaurant Hebelstube bereichern wir in kleinen Schritten mit Elementen aus einer vollwertigen Naturküche an. Wir interpretieren regionale Rezepte auf zeitgemäße Art und Weise. Und bereichern unsere Gerichte manchmal mit bereits vergessenen geratene, einheimischen Gemüsen und Früchten an. Im Seminarbereich bieten wir für Pausen und Menüs Vollwertiges an – damit kreatives Tagen auch nach dem Essen noch Freude macht. Unser Frühstücksbuffet kommt nicht nur ganz ohne die unnötigen Abfalleimerchen aus – es ist auch mit Bioprodukten zusammengestellt.

Sauberes Hotel und saubere Umwelt

Wir reinigen unser Haus mit minimal umweltbelastenden Mitteln aus einem Öko Putzschrank (Schmierseife, milder Allzweckreiniger, Putzessig, Scheuerpulver). Auf den unnötigen Einsatz von Spezialreinigern und aggressiven Putzmitteln verzichten wir. In den Gästezimmern ersetzen Seifenspender mit hautverträglicher und ohne Tierversuche hergestellter Seife und Shampoo die abfallintensiven Portionenkosmetikas. Unsere Gäste entscheiden selbständig über den Wechsel ihrer Badezimmerwäsche. In unserer Hotelwäscherei erlaubt der Einsatz von Waschmitteln im Baukastensystem und der Verzicht auf Weichspüler ein möglichst umweltbewusstes Waschen. Dazu gehört auch die erhebliche Belastungsreduktion dank optimalem Dosieren der Mittel durch unsere Mitarbeiter.

Energie

Wir beziehen 100% Ökostrom der Elektrizitätswerke Schönau.
Speisen mit unserem hauseigenen Blockkraftwerk in das Netz ein.
Generieren unser Warmwasser über Wärmerückgewinnung der Kühlgeräte und sind seit 2006 EMAS-Zertifiziert (www.emas.de)
Das Wasser für unseren großen Garten und Parkanlage erhalten wir durch eine eigene Zisterne.

Abfall konsequent vermeiden

Das Vermeiden von Abfällen hat in der Alten Post erste Priorität. Dies wird zum Beispiel mit eigentlichen Umweltkriterien im Einkaufsbereich unterstützt, welche Mehrweggebinden, Groß- statt Portionenverpackung und minimalen Transportwegen den Vorrang geben. Zucker, Tee, Kaffeerahm und Schokolade werden ebenso wie das gesamte Frühstücksbuffet ausschließlich offen serviert. Der im Betrieb anfallende Abfall wird in allen Abteilungen in entsprechenden Behältern gesammelt und dabei korrekt getrennt. Die entsprechende Entsorgung und Wiederverwertung ist sichergestellt. Sondermüll sammeln und entsorgen wir im Betrieb separat.

Als lernender Betrieb Gäste und Natur gleichermaßen verwöhnen

Unsere Haltung zur Ökologie im Landhotel Alte Post haben wir in 7 eigenen Umweltsätzen formuliert. Grundlage für unserer heutigen und zukünftigen Erfolge ist unser Ziel, zusammen mit unserem jungen, engagierten Team Gäste und Natur gleichermaßen zu verwöhnen. Dabei verstehen wir uns weiterhin als lernender Betrieb in Umweltfragen - ein Ausdruck davon ist der Aufruf an unsere Gäste, uns ihre Ideen und Kritik mitzuteilen.