Nachhaltige Hochbeete und Goldstatus

05.06.2019 | LV Baden-Württemberg

Zum Auftakt der diesjährigen Nachhaltigkeitstage in Baden-Württemberg überreichte Bioland-Geschäftsführer Dr. Christian Eichert dem Hotel SCHWARZWALD PANORAMA Bad Herrenalb das Bioland-Goldzertifikat. Es zeichnet Betriebe aus, in deren Küchen fast ausschließlich Bio-Lebensmittel verwendet werden. Bundesweit sind mittlerweile fast 60 Bioland-Gastronomie-Partner goldprämiert.

In der Küche des SCHWARZWALD PANORAMA stehen nahezu 100% Bio-Lebensmittel auf dem Speiseplan. Mit dem Bioland-Goldzertifikat erhält das Hotel eine bekannte und glaubwürdige Auszeichnung, die für Transparenz, Regionalität, Handwerk und Frische steht. So können Gäste des Hotels auf den ersten Blick erkennen, dass sie bei ihrem Besuch in den Genuss gesunder und hochwertiger Bio-Lebensmittel kommen.

„Das SCHWARZWALD PANORAMA steht für glaubwürdige, verbindliche Nachhaltigkeit und einen hohen Qualitätsanspruch, der von immer mehr Gästen gewünscht wird“ betont Dr. Eichert bei der Übergabe des Zertifikats. „Wir freuen uns, unsere Auszeichnung einem Betrieb zu verleihen, der nicht nur in seiner Küche für nahezu 100% Bio-Lebensmittel steht, sondern darüber hinaus engagiert für den Erhalt unserer Landschaft Sorge trägt.“, so Dr. Eichert weiter. Er machte hier auf vier Hochbeete aufmerksam, die seit diesem Jahr auf der Terrasse des Hotels stehen.

Die vier Hochbeete wurden von der Hotelbelegschaft mit verschiedenen Bioland-Kräutern bepflanzt, die später in der Küche zum Einsatz kommen sollen. Aber nicht nur die Küche profitiert vom Kräutergarten, sondern auch die Belegschaft. „Beim Arbeiten an den Beeten entstehen tolle Begegnungen mit Gästen, die uns hilfreiche Tipps für die Bepflanzung geben. Es ist schön, dass unsere Besucher dadurch auch Anregungen für den Umgang mit Lebensmitteln mit Nachhause nehmen,“ freut sich Stephanie Schießl, die im Hotel für die Entwicklung des nachhaltigen Bewusstseins zuständig ist. Neben einem Besuch des hauseigenen Bienenhotels, lädt das Haus in den kommenden Nachhaltigkeitstagen unter anderem zu einer „grünen Führung“ übers Gelände und einem Upcycling-Workshop ein.

Das Engagement der Belegschaft ist auch für Dr. Eichert bemerkenswert. „Ich freue mich zu sehen, wie hier mit besonders viel Einsatz für immer mehr Bio agiert wird. Diese Eigeninitiative ist vorbildlich und kann als gutes Beispiel für viele Betriebe vorangehen. Alleine dafür ist der Goldstatus mehr als verdient!“

Zu den Nachhaltigkeitstagen Vom 01.-04. Juni 2019 fanden in Baden-Württemberg wieder die landesweiten Nachhaltigkeitstage statt. Sie waren auch in diesem Jahr Teil der Europäischen Nachhaltigkeitswoche und der Deutschen Aktionstage Nachhaltigkeit. Die diesjährigen Schwerpunktthemen waren neben dem Klimaschutz und der Biodiversität die Reduktion der Lebensmittelverluste. Zu diesen Schwerpunkten fanden bundesweit zahlreiche Veranstaltungen statt.

Zur Außer-Haus-Verpflegung Bioland unterstützt Gastronomie-Partner bei der Integration von Bio-Lebensmittel in der Außer-Haus-Verpflegung. Indem das Angebot mit hochwertigen Speisen und Getränken in Bio-Qualität ergänzt wird, gewinnen die Partner neben neuen Kundenkreise neue Produkte und Ideen. Diese Entwicklung unterstützt Bioland mit seiner langjährigen Erfahrung, freundlichen und engagierten Profis und einem großen Netzwerk an Partner-Betrieben.

Bio macht gute Laune! Bioland Geschäftsführer Dr. Christian Eichert freut sich mit Stephan Bode, Geschäftsführer SCHWARZWALD PANORAMA, und dem Küchenteam über das Bioland Goldzertifikat.