

Übergabe der EMAS-Zertifikate an die Naturpark-Wirte Südschwarzwald und Auslobung weiterer Naturpark-Hotels in Baden-Württemberg

Feldberg / Münstertal – Am 5. Dezember erhielten 8 Naturpark-Wirte und 1 weiteres Hotel-Restaurant aus dem Naturpark Südschwarzwald das EMAS-Zertifikat bei einer Feierstunde im Romantik-Hotel Spielweg im Münstertal. Die 8 Naturpark-Wirte wurden zudem mit dem Label „Naturpark-Hotel“ ausgezeichnet.

Aus dem Naturpark Südschwarzwald haben sich 8 Naturpark-Wirte und das Waldeck Spa Hotel Bad Dür rheim vor einem Jahr auf den Weg gemacht, das Umweltmanagementsystem EMAS (Eco-Management and Audit Scheme) einzuführen, um ihre Umweltleistungen nachhaltig zu verbessern. Nach intensiven Vorarbeiten und Schulungen haben alle Betriebe das Zertifizierungsverfahren erfolgreich abgeschlossen. Hierzu durchliefen sie ein neunmonatiges Schulungsseminar in einem so genannten EMAS-Konvoi.

Die neun Hotelbetriebe profitierten in dem EMAS-Prozess von der fundierten praxisnahen Beratung durch externe, staatlich geprüfte Gutachter. Die in der Regel erreichten Energie-, Wasser-, Material- und Abfalleinsparungen führen auch zu erheblichen Kostensenkungen. Auch die Arbeits- und Gebäudesicherheit kommt auf den Prüfstand. Durch die Einführung des Managementsystems werden die Naturpark-Wirte fit für die Zukunft gemacht. Nach außen wird ein Zeichen für ihre Gäste gesetzt, das Niveau und Qualität verspricht.

Dank der finanziellen Förderung durch das Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft konnte dieses Vorzeigeprojekt umgesetzt werden.

Ehrengast war Professor Dr. Ernst Ulrich von Weizsäcker. Er zählt zu den Pionieren nachhaltigen Wirtschaftens und leistet seit Jahrzehnten auf diesem Gebiet hervorragende Überzeugungsarbeit in Politik, Wirtschaft und Gesellschaft. Für sein Umweltengagement wurde er bereits mehrfach ausgezeichnet. In seinem Vortrag „Nachhaltig handeln – die Zukunft im Blick“ stellte er seine Ideen vor, wie eine Zukunft ressourcen- und umweltschonender gestaltet werden kann. Im Anschluss überreichte er zusammen mit der Vorsitzenden des Naturparks, Landrätin Marion Dammann, die EMAS-Zertifikate an die stolzen Teilnehmerinnen und Teilnehmer.

Der Naturpark Südschwarzwald verstärkt mit der Einführung des Umweltmanagementsystems EMAS bei den Naturpark-Wirten sein Engagement im Bereich des nachhaltigen Tourismus. Bereits 2006 haben sich 4 Hotels das EMAS-Zertifikat erarbeitet. Seit diesem Jahr sind nun 22 der 45 Naturpark-Wirte zertifiziert. Damit ist der Verein der Naturpark-Wirte Südschwarzwald Spitzenreiter in Baden-Württemberg. Im

Naturpark Südschwarzwald erlangte neben dem Waldeck Spa Hotel in Bad Dür rheim in diesem Jahr bereits 2012 ein Holzbaubetrieb, das HolzHaus Bonndorf, das Label.

Landrätin Marion Dammann freute sich über das Engagement der Naturpark-Wirte: „Wir wollen die Themen Regionalität und Nachhaltigkeit in Zukunft noch stärker nach vorne bringen. Zusammen mit unseren Naturpark-Wirten leisten wir hier einen wichtigen Beitrag zur Weiterentwicklung der Modellregion Naturpark Südschwarzwald“.

Klaus-Günther Wiesler vom Seehotel Wiesler am Titisee, selbst seit Jahren zertifizierter EMAS-Betrieb, unterstrich die Bedeutung des Managementsystems für die Naturpark-Wirte Südschwarzwald. „Auch die kontinuierliche Verbesserung und die Mitarbeiter-Qualifizierung und Mitarbeiter-Motivation machen die Naturpark-Wirte fit für die Zukunft.“

Zudem erhielten die 8 Naturpark-Wirte die Auszeichnung „Naturpark-Hotel“ überreicht. Voraussetzung ist die Verpflichtung zur Regionalität durch die Mitgliedschaft bei den Naturpark-Wirten sowie der Nachweis der ständigen Verbesserung ihrer Umweltleistungen durch die EMAS-Zertifizierung.

Abgerundet wurde die feierliche Veranstaltung mit einem hervorragenden regionaltypischen 3-Gänge-Menü, das der Naturpark-Wirt Karl-Josef Fuchs in seinem Romantik-Hotel Spielweg zauberte.

EMAS-Zertifikate erhalten folgende Betriebe:

Romantik-Hotel Spielweg, Münstertal
Vitalhotel Grüner Baum, Todtnau
Waldhotel am Notschreipass, Todtnau
Landgasthof Bergblick, Bernau
Gasthof Linde, Löffingen
Gasthof Sommerau, Bonndorf
Hotel Restaurant "Peterle", Feldberg
Hotel Restaurant "Zum fröhlichen Landmann", Steinen-Kirchhausen
Waldeck Spa Hotel, Bad Dür rheim

Die bisher EMAS-zertifizierten Naturpark-Wirte Südschwarzwald sind:

Hotel Alte Post, Müllheim
Hotel Die Halde, Oberried-Hofsgrund
Landidyll Hotel Zum Kreuz, Glottertal
Seehotel Wiesler, Titisee-Neustadt
Gasthof Schwarzwaldhaus, Bernau
Hotel Adler, Bärental
Hotel-Gasthof Hirschen, Schluchsere-Fischbach
Hotel Gasthof Vier Löwen, Schönau
Hotel Nägele, Höchenschwand
Hotel Schwarzwaldgasthof Rößle, Todtmoos-Strick
Hotel Waldfrieden, Todtnau-Herrenschwand

Landhotel Mühle zu Gersbach, Schopfheim-Gersbach
Schwarzwaldgasthof Zum Goldenen Adler, Oberried
Wochner´s Hotel Sternen, Schluchsee

Für den nächsten EMAS-Konvoi werden bereits neue Betriebe gesucht. InteressentInnen können sich bei Dr. Sven Eckardt, „Tellerrand“ Energie- und Umweltberatung für Hotels, Lange Strasse 70, 71116 Gärtringen, Tel. 0173 / 81 622 81 melden.

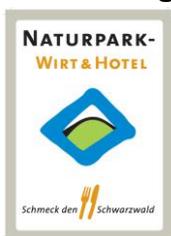
Hintergrundinformationen zu EMAS:

EMAS (Eco Management and Audition Scheme) ist ein Gemeinschaftssystem für das freiwillige Umweltmanagement und die Umweltbetriebsprüfung für Unternehmen, die ihre Umweltleistung verbessern möchten. Ein Umweltmanagementsystem nach EMAS können alle Betriebe einrichten, die ihre Umweltleistung verbessern möchten, unabhängig von ihrer Größe oder Branche in der sie tätig sind. Dabei erfolgt die Teilnahme der Betriebe auf freiwilliger Basis. Konkrete Ziele bestehen darin, die Energie- und Materialeffizienz zu steigern, die Wasser- und Abfall-Ersparnis zu verbessern sowie die Emission zu senken. Weitere Informationen und fachliche Auskünfte erhalten Sie unter www.emas.de oder bei Dr. Sven Eckardt, „Tellerrand“ Energie- und Umweltberatung für Hotels, Lange Strasse 70, 71116 Gärtringen, Tel. 0173 / 81 622 81.

Hintergrundinformationen zu den Naturpark-Wirten:

Die Mitglieder des Vereins der Naturpark-Wirte Südschwarzwald verpflichten sich, das ganze Jahr über auf ihrer Speisekarte mindestens drei regionale Gerichte sowie ein regionales Menü anzubieten. „Regional“ bedeutet, dass die Hauptzutaten dabei aus dem Naturpark Südschwarzwald stammen. Durch die Zusammenarbeit zwischen den Erzeugern, den Gastronomen und schließlich den Gästen ergeben sich Vorteile für alle Seiten: Das Einkommen der Landwirte wird gesichert, die Transportwege der Produkte sind kurz und die Qualität der Erzeugnisse ist hoch. Der 1999 gegründete Verein zählt derzeit 45 Mitglieder. Weitere Informationen finden Sie unter www.naturparkwirte.de.

Dieses Logo kennzeichnet ein Naturpark-Hotel:



Pressekontakt

*Valerie Bäessler, Dr.-Pilet-Spur 4, 79868 Feldberg, Tel. +49 7676 9336-14, Fax: +49 7676 9336-414,
valerie.baessler@naturpark-suedschwarzwald.de*