

PRESSEMEDLUNG

Pioniere in Sachen Nachhaltigkeit und Regionalität: 2017: 30 Jahre Landidyll Hotels & Restaurants

Nachhaltigkeit, Regionalität, achtsamer Umgang mit Ressourcen - alles Schlagworte, die in den letzten Jahren für viele Menschen immer mehr Bedeutung im Alltag bekommen haben. Dies nicht nur in Bezug auf Lebensmittel und Energieversorgung, sondern genauso bei einer der liebsten Freizeitbeschäftigungen, dem Reisen. Und so hat auch die UNO 2017 als Jahr des nachhaltigen Tourismus ausgerufen. Für die Mitgliedsbetriebe der Landidyll Hotels & Restaurants nichts Neues, denn schon vor 30 Jahren haben sie sich nachhaltiges Handeln auf die Fahnen geschrieben.

Ein Aufenthalt in einem der Landidyll Hotels bedeutet für den Gast Urlaub auf dem Land in den schönsten Regionen Deutschlands, bei herzlichen Hoteliers-Familien, die ihre Liebe zum Landleben und die Freude daran, Gastgeber zu sein, zu ihrem Beruf gemacht haben. Als Stütze für die eigene Überzeugung und das tägliche Handeln schlossen sich 1987 Hoteliers aus ganz Deutschland zu den Landidyll Hotels & Restaurants zusammen.

30 Jahre Nachhaltigkeit und Servicequalität

Neben einer starken Markenentwicklung und dem Erfahrungsaustausch zwischen den Hoteliers wurde bereits damals eine nachhaltige Vision vorangetrieben. Dass sich die Mitglieder zu einer ganzheitlichen umweltbewussten Unternehmensführung bekennen und ihre Betriebe und Mitarbeiter in einem ökologischen und ökonomischen Einklang führen, war 1987 noch Pionierarbeit. Ebenso stand von Anfang an die Servicequalität - vor 30 Jahren in der Dienstleistungsbranche in Deutschland eher ein Fremdwort - ganz oben in den Statuten. Heute gehören diese Einstellungen mehr denn je zum Zeitgeist. Authentische, regionale Erlebnisse, intakte Landschaften rund um die Häuser, saisonale Küche auf höchstem Niveau mit Frischeprodukten aus der Region - wo möglich in Bio-Qualität - sollen dem Gast ein Wohlfühlerlebnis vom ersten Urlaubsmoment an bieten. Und das verlässlich in jedem einzelnen Landidyll Hotel.

Nachhaltigkeit sichtbar gemacht

Doch was bedeutet Nachhaltigkeit konkret für die Landidyll Betriebe? Von vielen Dingen bekommt der Gast nicht unbedingt etwas mit. So werden zum Beispiel umweltbewusste und kostensparende Energiequellen wie Blockheizkraftwerke, Solar-, Erdwärme- oder Wärmerückgewinnungsanlagen genutzt. Umweltgerechtes Abfall- und Wassermanagement sind ebenso von zentraler Bedeutung wie die Verwendung biologisch abbaubarer Hygiene- und Reinigungsmittel oder energiesparender Elektrogeräte.

Nachhaltigkeit, die den Gaumen verzaubert

Wenn es um Nachhaltigkeit rund um Küche und Keller geht, wird es für den Gast umso mehr ein Erlebnis für den Gaumen: Die bewusste Auswahl von regionalen Produkten von (Bio-)Höfen und Produzenten, die zum Teil alte Rassen und Sorten hegen und pflegen oder gar aus der eigenen Landwirtschaft, rufen Aromen und Geschmäcker hervor, die bei konventionellen Lebensmitteln längst weggezüchtet wurden.

„Nose to tail“ - von der Nase bis zum Schwanz - ist ein weiteres Beispiel. Hier werden aus Respekt vor dem Tier alle verwertbaren Teile in der Küche verarbeitet, so dass manch Gast unbekannte Genussfreuden erlebt. Es muss eben nicht immer Filet oder Keule sein, was auf den Teller kommt.

Aus Knochen und Sehnen und mit Kräutern aus dem eigenen Hotelgarten verfeinert, werden köstliche Fonds und Saucen angesetzt. Weiterer Vorteil des Selbstgemachten: es wird größtenteils auf Fertigprodukte und künstliche Zusatzstoffe verzichtet, so dass sich auch Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien in den Restaurants der Landidyll Hotels rundum wohl fühlen können.

Auf Vorrat und in großen Mengen, wie es in vielen Gastronomien noch üblich ist, wird in den Landidyll Häusern schon lange nicht mehr gekocht. Vielmehr wird frisch à la Minute zubereitet, um möglichst wenig Lebensmittel wegwerfen zu müssen.

Ein weiteres Beispiel, das der Gast sowohl zu sehen, als auch zu schmecken bekommt, ist der Verzicht auf kleine Gebinde, wie man es in Form von Marmeladen- oder Butterpäckchen von Frühstücksbuffets kennt. Bei den Landidyll Hoteliers stehen morgens selbstgemachte Marmeladen und Aufstriche auf dem Tisch. Statt der vor allem bei Kindern beliebten Nuss-Nougat-Crème gibt es Geheimrezepte für das selbstgemachte Pendant. Manch Hotelier bietet sogar hausgemachte

Wurstwaren an, die - wie Marmeladen, Aufstriche, Kräutermischungen und Liköre - beliebte klimaneutrale Mitbringsel für die Lieben daheim sind.

Nachhaltigkeit und Landschaftspflege

Mit der Abnahme von Fleisch aus der Zucht alter Tierrassen unterstützen die Landidyll Gastgeber die engagierten Landwirte und tragen damit auch zur Erhaltung der natürlichen Umgebung bei. Denn die Tiere zeichnen sich nicht nur durch eine hohe Fleischqualität aus, sondern werden auch zur Pflege der Landschaft genutzt. In vielen Fällen finden die nachhaltigen Aktivitäten der Landidyller im Zusammenspiel mit regionalen Projekten statt. Wie zum Beispiel die Initiative „Bienen retten - Blumenpate werden“ vom Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord.

Nachhaltigkeit für alle Sinne

Ob in modernem Design oder klassisch, Holz aus der Region ist ein gern verwendetes Produkt, das für regionales Wohnambiente sorgt. In einigen Hotels kommt das Naturmaterial aus dem eigenen Wald und wird nach allen Regeln der nachhaltigen Verarbeitung geschlagen und von ansässigen Handwerksbetrieben verarbeitet. Das Ziel: langlebige Möbel für außergewöhnlichen Komfort mit stimmigen Details. Die besonders künstlerisch veranlagten Gastgeber im Reigen der Landidyll Betriebe frischen Einrichtungsgegenstände, Schränke, Betten, Fliesen und einiges mehr zeitgemäß auf. Das kreative Landleben ist sowieso eine Kernkompetenz der Landidyller. Überall werden Tischdekorationen, saisonale Stimmungsmacher und Gestaltungselemente für besondere Anlässe aus dem Garten, von der Wiese oder dem Wald geholt und frisch drapiert.

Mit Herz und Verstand

Da heutzutage oftmals „weniger mehr ist“ müssen einige Möbelstücke und Utensilien dann doch aussortiert werden. Aber auch hier beweisen die Landidyller ein besonderes Händchen für Nachhaltigkeit und soziale Kompetenz. Ausrangiertes, wie Einrichtungsgegenstände, Bademäntel, Fernseher, Handtücher und vieles mehr wird gemeinnützigen Organisationen zur Verfügung gestellt. Anstelle von aufwendigen Feuerwerken, die vergängliche, bunte Momente verschaffen, spenden Gastgeber gemeinsam mit Gästen zum Beispiel für Kinderheime in Bolivien.

Man sieht: bei den Landidyllern wird mit Herz und Verstand gearbeitet. Dazu Theo Wilmink, Präsident der Landidyll Kooperation und Inhaber vom Landidyll Wilminks Parkhotel in Neuenkirchen (Nordrhein Westfalen):

„Bereits bei unserer Gründung vor 30 Jahren, haben wir in unseren Statuten die Wertschätzung unserer regionalen Ressourcen an oberste Stelle gesetzt. Wir sind von einer intakten Umwelt, sauberem Wasser und frischer Luft abhängig. So ist es für uns eine Selbstverständlichkeit laufend am Thema Nachhaltigkeit zu arbeiten und jedes kleine Detail zu hinterfragen. Mit unseren gut erreichbaren und über Deutschland verteilten Häusern in ländlichen Regionen möchten wir genau das richtige Produkt für Urlauber sein, die gerne die Heimat neu entdecken.“

7.201 Zeichen

***Landidyll Hotels & Restaurants** sind ein freiwilliger Zusammenschluss von qualitätsaffinen, inhabergeführten Privathotels auf dem Land im 3- bis 4-Sterne-Superior Bereich.*

Weiterführende Informationen und Buchung:

Landidyll Hotels & Restaurants
Graben 1
99423 Weimar
Tel.: 03643 / 4915-0
info@landidyll.com
www.landidyll.com

Pressekontakt:

FEUER & FLAMME. DIE AGENTUR
Wimmelsweg 10 Waltrichstr. 7
22303 Hamburg 82069 Hohenschäftlarn
Tel.: 040 / 50681694 08178 / 9981211
ls@fufda.de bkh@fufda.de / eh@fufda.de
www.feuerundflamme-dieagentur.de

Gerne stehen wir Ihnen für weitere Informationen zu den Landidyll Hotels & Restaurants zur Verfügung. Auf unserer Internetseite finden Sie im [Presseportal](#) unter www.fufda.de/landidyll druckfähiges Bild- sowie weiteres Textmaterial.