

17 GÄSTEHÄUSER SCHLIEßEN SICH ZUSAMMEN

Bio im Hotel? Aber sicher!

Warum ins Konventionelle schweifen, wenn Bio so nahe liegt? Für den Urlaub galt das bisher nicht. Garantierte Bio-Qualität kommt nur in wenigen Hotels auf den Tisch. Der Verein „Die Bio-Hotels“ möchte das ändern. Unsere Reporterin Susanne Miesera hat die Hotels besucht.

DIE SONNE wirft ihre letzten Strahlen auf das Ysper-Weitental im niederösterreichischen Waldviertel. Nur noch eine Kurve bis zu **Möhl's Bio-Gasthof** im Dörfchen Laimbach. Schon von weitem sind die Sonnenschirme und das rote, asiatisch wirkende Schriftzeichen an der Hauswand zu sehen. Ein herzliches „Grüß Gott“, Chefin Doris Möhl bringt die Speisekarte persönlich. Statt der üblichen Gasthofküche finden sich vegetarische und Biofleisch-Gerichte auf der Karte. Die Köchin empfiehlt Sommergemüse mit hausgemachten Nudeln.

Im Tal der Sonnenuhren geht nun die Sonne unter. Doris Möhl, Gründungs-

und Vorstandsmitglied des **Bio-Hotel-Vereins**, erzählt, wie vor gut zwei Jahren alles begann. Damals trafen sich ein paar engagierte Hoteliers, die ein gemeinsames Zeichen für „Bio im Hotel“ setzen wollten. Sie entwickelten Richtlinien für Lebensmittel, Einrichtung und Baubiologie (siehe Kasten). Das Besondere dabei: Zum ersten Mal werden ökologisch orientierte Hotels einmal pro Jahr von einer unabhängigen Kontrollstelle überprüft – genauso wie Bio-Ländwirte und -Verarbeiter.

Keine „Körnerküche“

Doris Möhl legt übrigens Wert darauf, kein „Körneressen“ anzubieten. Aber die



Bio im „Tal der Sonnenuhren“: Doris Möhl setzt auf Naturküche und „Wohlfühloase“.

weißen Nudeln vom Nachbartisch sind selbstverständlich aus Bio-Getreide gemacht. Denn, alle Grundnahrungsmittel der Bio-Hotels kommen aus kontrolliert biologischem Anbau (siehe Kasten). Bei den vier deutschen Bio-Hotels handelt es sich um **Bioland**-Ware – eine Kooperation zwischen den **Bio-Hotels** und **Bioland** macht's möglich. Und Vegetarier und Vollwertköcher kommen „natürlich“ auf ihre Kosten. Ein Menü für sie ist immer dabei.

Ich lasse den Tag in der hoteleigenen „Wohlfühloase“ ausklingen – und träume im zartgrünen Zimmer Nummer 7 von mehr Naturkost in der Gastronomie. Nicht nur in 17 Hotels, sondern in ganz vielen. ■

BIO HOTELS

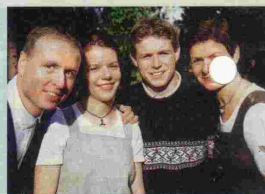
Die Richtlinien

Jedes Bio-Hotel hat seine Individualität: Das Angebot reicht demnach von absoluter Entspannung in entlegener Stille bis hin zu aktivem Wellnessprogramm, von bodenständiger Hausmannskost bis feinsten Nouvelle-Cuisine. Wesentliche Dinge aber haben sie gemeinsam, die sind in den Mindeststandards formuliert. Zum Beispiel:

- Ziel: Ausschließlich Bio-Produkte, große Auswahl, Gourmet-Qualität.
- Jedes Bio-Hotel bietet zumindest ein vegetarisches sowie ein Vollwertmenü an. (Adressen Seite 30)
- Kontrollvertrag mit einer vom Verein genannten Kontrollorganisation nach EU-Bio-Verordnung
- Grundsätzlich stammen alle verwendeten Produkte aus biologischer Erzeugung. Ausnahmen werden für die Gäste klar ersichtlich deklariert.
- Nach dem Grundsatz der Ganzheitlichkeit wird auch bei der Einrichtung, in der Baubiologie und bei Abfall- und Energiewirtschaft auf den Einklang mit der Natur geachtet.

PANORAMAHOTEL WAGNER:

Spitzenkoch mit grüner Haube



Phantasie am Herd:

Welchen Pfiff die Naturküche hat, beweist Spitzenkoch Josef Wagner im Luftkurort Semmering. //Susanne Miesera

SO STELLE ICH MIR einen Wohlfühlurlaub vor: Bereits am Hotelempfang schmeicheln ätherische Öle meiner Nase, Handys und Zigaretten sind verboten. Und dann das Zimmer: Unbehandelte Vollholzmöbel des Öko-Spezialisten und **Bio-Hotel-Partners Grüne Erde**, Rosenduft und Filzpantoffeln für die unbehandelten Holzböden. Am liebsten würde ich ewig auf dem riesigen Bett liegen, raus auf die bekannte Semmeringbahn mit ihren alten Viadukten schauen und gar nicht mehr rausgehen.

Schrot&Korn — Mai 2003

Doch langsam fängt mein Magen an zu kurren, der Hauch von Thymian lockt meine Nase. Das Tagesmenü mit fünf Gängen verheißt Genuss pur. Eine feine Kräutersuppe mit hausgebackenem Brot ist wohl die Quelle des zarten Gewürzduftes. Am Büfett probiere ich alle Salate, alle Öle und alle Keimlinge. Meine Favoriten werden die eingelegten Zucchini, das nussige Kürbiskernöl und die scharfen Radieschenkeimlinge.

Gourmets statt Schickeria

Ausnahmsweise koste ich die Fischfilets, nachdem mir der Chefkoch versichert hat, dass er nur frische Süßwasserfische der Region zubereitet. Beim köstlichen Apfelstrudel setzt sich Josef Wagner zu mir. Bereits 1998 bekam er die „grüne Haube“ für ausgewählte Naturküche. Jahre zuvor war es sogar die **Gault-Millau**-Haube, die das reiche Wiener Publikum zum Semmering lockte. Doch das reine Luxuskonzept

trug irgendwann nicht mehr. Als die Ansprüche der Gäste und die Kaviarteller immer größer wurden, beschloss Wagner den Umstieg: Er gilt heute als Pionier der biologischen Gourmetküche. Womit eindrucksvoll bewiesen wäre, dass Naturkost eben die allerhöchste Form des Genusses ist. ■



Komfort der biologischen Art: Das Panoramahotel Wagner ist mit Vollholzmöbeln der Marke „Grüne Erde“ ausgestattet.

Schrot&Korn — Mai 2003