



Carsten Ragnit, Achat Hotels, zum ahgz-Rebrush
„Den Fokus mehr auf Trends und Ideen rund um die Hotellerie und die hotelnahe Gastronomie zu legen, finde ich klasse.“



Der Natur auf der Spur: Fabian Wallner, Küchenchef in Bad Staffelstein.

NACHHALTIGKEIT

Ökologisch geht's besser

Fabian Wallner, Küchenchef im Best Western Plus Kurhotel an der Obermaintherme Bad Staffelstein, setzt Zeichen für Mensch, Tier und Umwelt.

Zwei Restaurants mit bayerischer und mediterraner Küche gibt es im Best Western Plus Kurhotel an der Obermaintherme in Bad Staffelstein, für die Küchenchef Fabian Wallner die Verantwortung trägt. Gemeinsam mit Geschäftsführer und Direktor Andreas Poth hat er nun ein eigenes Qualitätskonzept in seiner Küche etabliert. „Unter dem Motto B(o)orn for Nature geht es im Wesentlichen um die fünf Kriterien biologisch, ökologisch, ökonomisch, regional und nachhaltig – kurz boorn“, erläutert Wallner. „Die Voraussetzung der verarbeiteten Lebensmittel ist, dass mindestens drei der fünf Kriterien erfüllt sind. Damit garantieren wir nicht nur Geschmack, Qualität und Frische unserer Speisen, sondern tun gleichzeitig Gutes für die Umwelt und unsere Region.“

Lieferanten im 100-Kilometer-Radius

Rund 200 Bio-Produkte kommen zurzeit auf den Tisch, die alle mindestens EU-zertifiziert und aus artgerechter Haltung beziehungsweise ökologisch kontrollierter Landwirtschaft stammen. Dazu kommen noch Bio-Weine und -Kaffee. „Wir legen im gesamten Haus viel Wert auf Nachhaltigkeit und haben insgesamt rund 50 umweltschonende Maßnahmen implementiert. Im F&B-Bereich wollten wir uns dahingehend nochmals weiterentwickeln. Nun haben wir die Idee, unseren Gästen systematisch eine hochwertige, nachhaltige Küche zu garantieren, weiter ausgebaut“, so Hotelchef Andreas Poth, Geschäftsführer des Best Western Plus Kurhotel an der Obermaintherme. Er geht fest davon aus, dass es sich um ein echtes Alleinstellungsmerkmal handelt – über die Region hinaus.

Die Küche des Kurhotels bezieht mittlerweile einen Großteil ihrer Lebensmittel von regionalen Lieferanten aus einem Umkreis von maximal 100 Kilometern. Fabian Wallner überzeugt

sich regelmäßig vor Ort von der Qualität der Produkte. Zudem steht er im Austausch mit der Öko-Modellregion Obermain-Jura, die Landwirte und Erzeuger aus Oberfranken unter ihrem Dach vereint. „Viele Landwirte wirtschaften hier rein ökologisch – eben im Einklang mit der Natur, wie Wallner erzählt. „Und wir können Dank der kurzen Wege CO₂ einsparen.“

Energiesparen und Müllvermeidung

Geschäftsführer Poth und Küchenchef Wallner liegt es am Herzen, in allen Bereichen des Hotels ressourcenschonend und nachhaltig zu wirtschaften. Technisch schaffen dafür das hotel-eigene Blockheizkraftwerk, die 285-Kilowatt-Photovoltaik-Anlage oder energiesparende Luftfilteranlagen in der Küche die Voraussetzungen. Ein weiterer Punkt ist die Müllvermeidung. Das Best Western Plus Kurhotel an der Obermaintherme ist unter anderem Mitglied der Initiative „United against Waste“, die sich für die Reduzierung von Lebensmittelabfällen einsetzt. Fabian Wallner möchte zudem gegen Verschwendung angehen, indem er auf die komplette Verwertung von geschlachteten Tieren setzt.

„Beim Lamm zum Beispiel bieten wir aus einigen Teilen Schmorgerichte an, natürlich auch das klassische Kurzgebratene – aber eben nicht mehr nur Lammkarree. Aus anderen Teilen machen wir Würste, und aus den Knochen kochen wir einen Fond. So verarbeiten wir das Tier vom Kopf bis zum Schwanz, nichts bleibt übrig“, erklärt er. Seine Gäste möchte er speziell in diesem Bereich sensibilisieren und zum Umdenken bewegen.

„Wir Deutschen sind ein wenig verwöhnt, gerade was Fleisch angeht. Oft stehen daher nur die Filetstücke auf der Karte. Die Natur bietet uns jedoch so ein breites Spektrum, das sollten wir nutzen“, ist er überzeugt. Die positive Resonanz der Gäste gibt ihm Recht.

Christoph Aichele

Das Hotel

Das Best Western Plus Kurhotel an der Obermaintherme in Bad Staffelstein bietet 16 Classic-Zimmer, drei Executive-Zimmer, 113 Juniorsuiten und vier Penthouse-Suiten. Barrierefrei konzipiert, liegt es direkt an der Obermaintherme, mit der es über einen Bademantelgang verbunden ist. Das Hotel beherbergt ein bayerisch-regionales und ein mediterranes Restaurant. Für sein Engagement in Sachen Nachhaltigkeit und Umweltschutz wurde es erst kürzlich ausgezeichnet: Die Urkunde zum Dehoga Umweltcheck in Gold nahm Direktor Andreas Poth im Juni entgegen.



Wiedersehensfreude, die
 [vi:dʒe:əns frɔɪdə]

Wortbedeutung/
 Definition:
 freudige Emotion
 beim
 langersehnten
 Treffen von
 Kollegen

WIR SEHEN UNS AUF DER HOGA!

HOGA!
 DIE GASTGEBERMESSE
 HOGA-MESSE.DE

