



Nachhaltigkeitskonzept



Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern von der Mühle Kuhn
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Kirchen-Käserei
- Lamm-Fleisch vom Schäfer aus dem Vorbachtal
- 100% Direktsaft (Apfel und Birne) aus der Region
- Obst, vor allem Äpfel aus der Region (ca. 10km)
- Wurst und Fleisch aus nachhaltiger Produktion von regionalen Hofmetzgereien
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von der Privatbrauerei Derr aus Holzbronn / Igersheim.
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier vom Geflügelhof aus Creglingen
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5000 Tetrapaks p.a.)
- Butterspender: Einsparung von ca. 200.000 Butterfolien p.a.
- Obst und Gemüse aus regionaler Produktion
- Sofern möglich keine Verwendung von vorgefertigten Produkten
- Hausgemachte Kuchen, Torten und Desserts
- Unser Buffet ist zu 99% frei von Einzelverpackungen

Energetisches Konzept

- Blockheizkraftwerk Nr. 1 mit 30 KW elektrischer Leistung zur Deckung der Grundlast, Laufzeit 24/7, ca. 250.000 kWh
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz
- Pufferspeicher zur Überbrückung der zeitlichen Abweichung von Wärme- und Strombedarf
- Dezentrale Trinkwassererwärmung mittels Trinkwasserstationen
- Abwasserwärmerückgewinnung
- Verwendung von Duschköpfen mit ca. 6l/min
- Die vorangegangenen Punkte reduzieren den Energiebedarf im Bad um ca. 65-75%
- Grauwassertrennung
- Sanierung der Fenster und Balkontüren, Reduktion des Ug-Wertes von ca. 3,3 auf ca. 1,2.
- Verwendung von e-Autos für „kurze“ Geschäftsfahrten
- Ladestationen für e-Autos und e-Bikes
- Flachdachdämmung mittels spezieller Sanierungsdämmung
- Großküchengeräte (Konvektomat, Pizzaofen) mit Gas statt Strom, Konvertierung von ca. 100.000kWh Strom in Gas
- Wäschetrockner wird mit Erdgas anstatt Strom betrieben – Ca. 50.000kWh Strom durch Erdgas ersetzt.
- Waschmaschine wird mit Wärme des Blockheizkraftwerkes betrieben



Nachhaltigkeitskonzept



Sonstiges

- Neu ab 2019: Baumwollputz in einem Teil der Gästezimmer – biologisch, Wärme-regulierend, Schall-absorbierender Honig von heimischen Imkern
- Seifenmühlen statt Flüssigseifenspender; Einsparung von ca. 3-4 Paletten Flüssigseifenspender p.a.
- Mülltrennung, Müllvermeidung durch Verwendung von Großgebinden, Vermeidung von kleiner Einzelverpackung
- Seersucker-Bettwäsche; diese muss nicht gemangelt werden.
- Neuanschaffung Tische fürs Restaurant, keine Tischwäsche mehr nötig. Einsparung von ca. 25 to. Mangelwäsche p.a.
- Handtuchwechsel alle 3 Nächte, Bettwäschewechsel alle 7 Nächte. Einsparung bei der Handtuchwäsche über 50%.
- kostenfreie Leihräder – dies erhöht den Anreiz mit der Bahn anzureisen bzw. das Auto vor Ort stehen zu lassen
- Extensive Pflege des Hausparks und des Gartens; der Hauspark wird einmal pro Jahr gemäht. Hierdurch entsteht eine wertvolle vielfältige Flora. Hierzu gehören auch Knabenkraut, Waldvöglein, Kuhschelle. Im Garten wird kein Nutzrasen gepflegt, sondern eine Blumenwiese eingesät. Die Mischung wird von der Landeszuchtanstalt Veitshöchheim zusammengestellt und enthält viele auch mehrjährige Blühpflanzen.

Neu ab 2023

- Photovoltaikanlage
- Hackschnitzelanlage zum Betreiben der BHKW
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

Geplant ab 2024

- Batteriespeicher zum Speichern für Überschussstrom
- Intelligente Ladestationen für e-Autos, die den Ladetarif in Abhängigkeit des Stromangebots und der Ladeleistung abbilden
- Kontaktloser Self-Check-In/ Check-Out inkl. Bezahlungsmöglichkeit 24/7 an einem Terminal
- Elektronische Schließanlage die mittels Karten bedient werden kann und ein elektronischer Zimmerschlüssel auf das Handy/ Smartphone übertragen werden kann.

•