



BERGHOTEL „REHLEGG“

Wieviel Regionalität im Essen ist in der gehobenen Hotellerie möglich?

Das „Rehlegg“

- 4* „Superior“ Hotel auf ca. 40.000m² mit:
- 87 Zimmer
- 44.000 Übernachtungen
- 80 Mitarbeiter
- „Klimahotel“ seit 2015 (klimapositiv)



Unser Hotel ist :

- im Bergsteigerdorf Ramsau
- In der UNESCO–Biosphären-Region BGL (1. offizieller Partnerbetrieb)
- Im einzigen Alpen-nationalpark Deutschlands
- Im heilklimatischen Luftkurort Ramsau



Einige Auszeichnungen und Mitgliedschaften



Seit 2012 konsequente Umstellung auf regionale Produkte

- Unser Anspruch: „Höchste Qualität aus der Region gesund genießen“
- Regionaler Wareneinkauf mit **fairen** Preisen!
- => Fortbestand heimischer landwirtschaftlicher Klein- und Kleinstbetriebe
- Artgerechte Tierhaltung ist oberstes Gebot!
- => „Kein **gequältes** Fleisch soll auf den Tisch“

Beispiele regionaler/lokaler Produkte

- Seit Sommer 2016 können wir unseren gesamten Bedarf an Kalbs- (15), Rind-(10), Demeter-Schwein- (50) , Schwarzes Alpenschwein(30), Wild-(100/40/10), Lamm-(90), Ziegenfleisch (10) sowie den gesamten Bedarf an Fisch und Bio-Geflügel aus der Region abdecken (800 Biohühner, 50 Puten, 40 Gänse, 800 Enten) (Lamm, Ziege, Kalb und Wild sogar zu 100% aus dem Bergsteigerdorf Ramsau, bzw. dem Nationalpark!)
- Zander, Lachsforelle, Stör, Karpfen, Schleihen, Flusskrebse uvm. von der Fischzucht Bayrhammer Königssee/Hallein (1,1t Frischfisch, 350kg Räucherfisch)
- „Rehluca malossol“-Kaviar von der Fischzucht Königssee/Hallein
- Bio-Gemüse (Tomaten, Gurken, Kartoffeln) – noch „Luft“ nach oben!
- „Bayernreis“ (Mischung) statt herkömmlichen Reis (Roggen, Buchweizen, Linsen, Einkorn, Urkorn, Emmer) sowie den gesamten Bedarf an Mehl alles 100% Bio
- Milchprodukte nur aus heimischer Bergbauernmilch von unserem Partnerbetrieb Molkerei BGL (1. Molkerei mit Glyphosatverbot für 1800 Betriebe!) verarbeitete Milchmenge etwa 100.000l bei einem Milchpreis für unsere Bauern von derzeit ca. 53ct./Liter
- Ausschließlich Mineralwasser aus der Region! (Artesische Quelle)
- Backwaren von unserer Dorfbäckerei z. T. in Bioqualität (komplett ohne Backmischungen)
- Hauseigene Kräuter
Kräuter-Pädagogin für Almwiesen-Spa (eigene Kosmetiklinie) und Küche
- 5 eigene Bienenvölker
- Und vieles, vieles mehr...

Konkrete Beispiele, wie´s gehen kann:

- Die ersten Schwarzen Alpenschweine seit 1907 wieder in Bayern (derzeit ca. 80 Tiere)





Lardo, Coppa, „Rehlegger Weizen-Doppelbock“



REHLUGA

MALOSSOL



KAVIAR
vom heimischen Stör

Nettogewicht


100 g



Die Alpenen Steinschafe

Herausforderungen, Empfehlungen, Chancen:

- Finanzieller Mehraufwand in sechsstelliger Höhe
- Höherer Personalaufwand und Qualifizierung nötig (Verarbeitung ganzer Tiere!)
- Planung und Abstimmung mit den Erzeugern! (wann brauche ich was)
- Regionalität ist für uns wichtiger als Bio! Aber auch Qualität vor Regionalität!!
- Gesamteinstellung des Hotels beachten! Möglichst Zusammenarbeit mit regionalen Firmen, Umwelt (Einsatz von Chemie), Energieeffizienz, Mobilität (ÖPNV u. E-Mobile)
- Umgang mit Erzeugern und Lieferanten (regelmäßige Besuche und jährliches „Lieferantentreffen“) => Wertschätzung!
- Mitarbeiter mit einbeziehen und überzeugen!
- Achtsamkeit und Wertschätzung gegenüber dem Tier! Bsp.: „Grand Muh“ und Kalb (Raufutter!)
- Informationen und „Bildung“ für Erwachsene UND Kinder => 1x pro Woche gesundes „Biosphären-Frühstück“ für die Kindergartenkinder seit fünf Jahren
- Über 70% unserer Gäste geben an, dass die Art unseres „Wirtschaftens“ buchungsentscheidend war!
- Veränderung der Gäste-Ausrichtung in den letzten Jahren
=> Achtung: deutlich kritischer, interessierter und informierter
- Nicht auf den „Zug aufspringen“ wenn man nicht überzeugt ist! Nachhaltiges Wirtschaften nicht als Marketing-Gag einsetzen!
- Authentisch bleiben!



„Wenn an vielen kleinen Orten viele kleine Menschen viele
kleine Dinge tun,
wird sich das Angesicht unserer Erde verändern.“

(Afrikanisches Sprichwort)