



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kwp. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kwp. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kw<sub>p</sub>. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co<sub>2</sub> Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co<sub>2</sub> Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kwp. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kwp. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kw. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kwp. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kwp. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- Intelligente Ladestationen für e-Autos, die den Ladetarif in Abhängigkeit des Stromangebots und der Ladeleistung abbilden
- Kontaktloser Self-Check-In/ Check-Out inkl. Bezahlmöglichkeit 24/7.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kw<sub>p</sub>. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kw<sub>p</sub>. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co<sub>2</sub> Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co<sub>2</sub> Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kwp. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kwp. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kwp. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kwp. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kwp. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kwp. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kwp. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kwp. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kwp. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kwp. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kwp. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kw<sub>p</sub>. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kwp. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kwp. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kwp. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kwp. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kwp. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kwp. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kwp. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kwp. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kwp. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kwp. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kwp. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kwp. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- Intelligente Ladestationen für e-Autos, die den Ladetarif in Abhängigkeit des Stromangebots und der Ladeleistung abbilden
- Kontaktloser Self-Check-In/ Check-Out inkl. Bezahlmöglichkeit 24/7.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kwp. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kw<sub>p</sub>. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co<sub>2</sub> Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co<sub>2</sub> Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kw<sub>p</sub>. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kw<sub>p</sub>. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co<sub>2</sub> Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co<sub>2</sub> Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kwp. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.



# Nachhaltigkeitskonzept



## Regionalität von Speisen und Getränken

- Mehl und Grünkern aus dem Taubertal
- Honig von heimischen Imkern
- Wild (Wildschwein, Reh, Hase, Mufflon) aus heimischer Jagd
- Joghurt, Quark und Käse von der heimischen Käserei
- Lamm-Fleisch von regionalen Schäfern
- 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, auch: Forelle, Zebu, Highlandcattle, Galloway...
- Bio-Kartoffeln aus der Region
- Bier aus Herbsthausen und Wein sowie Spirituosen aus Beckstein. Faßbier von Deutschlands höchst gelegener Privatbrauerei
- 100% pasteurisierte Frischmilch vom Bauernhof in der 10l Mehrwegkanne
- Eier aus Boden- und Freilandhaltung aus der Region
- Rühreier ausschließlich aus frischen Eiern (Einsparung von ca. 5.000 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
- Selbstgemachte 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 (derzeit Backup)
- Blockheizkraftwerk Nr. 2 zur Deckung der Spitzenlast und Einspeisung in das öffentliche Netz (derzeit Backup)
- 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 und hauseigene Wäscherei werden mit Strom und teilweise Wärme (Waschmaschine) aus eigener Produktion betrieben.
- Die Wäscherei findet im Haus statt. Das vermeidet Transportkosten zur Wäscherei und Strom aus eigener Produktion wird genutzt.



# 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 mit 99kwp. Auslegung / Ausrichtung der Anlage nicht mit dem Ziel den Jahresertrag zu maximieren, sondern den Eigenverbrauch zu optimieren.
- Biomasse-Heizkraftanlage in Form eines Holzvergaser-Blockheizkraftwerks. Regionale unbehandelte Rohhackschnitzel (z.B. Borkenkäferholz, Windbruch, Straßenbegleitgrün, Sägewerkshackschnitzel...) werden vor Ort getrocknet, gefiltert und gesiebt. Anschließend bei über 1.000°C mittels Pyrolyse in Holzgas umgesetzt, welches verstromt wird.
- Das Hotel ist somit ganzjährig unabhängig von Strom oder Gas aus dem öffentlichen Netz. Der überschüssige Strom versorgt ca. 100-150 Haushalte ganzjährig (tags und nachts) mit Strom.
- Nutzung von Kurzumtriebsplantagen als nachhaltige Gewinnung von Hackschnitzel. Minderwertige landwirtschaftliche Flächen werden mit Pappel bepflanzt und können dann alle 3-4 Jahre mittels Traktor geführter Maschinen geerntet werden. Dadurch verbessert sich die Bodenqualität und Erosion durch Wind oder Wasser wird verhindert.
- In Summe verringern wir den Co2 Ausstoß um ca. 600 Tonnen und haben damit unterm Strich einen negativen Co2 Beitrag.
- Teilnehmer des ETSM – European Tourism Sustainability Monitoring

## Geplant ab 2024

- 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.
- Elektronische Schließanlage mit Keycard und elektronischem Schlüssel, der auf das Smartphone übertragen werden kann.