



Stanglwirt



WWF

WWF UND
STANGLWIRT
SETZEN SICH
GEMEINSAM FÜR
DIE UMWELT EIN

Grüne Werte...

Impressum

Auflage Dezember 2017

*Herausgeber: Stanglwirt GmbH, Kaiserweg 1, A-6353 Going/Tirol,
Tel.: +43/5358/2000, E-Mail: daheim@stanglwirt.com*

*Konzeption und Umsetzung: Hansmann PR, Lipowskystraße 15, D-81373 München,
Tel.: +49/89/36054990, E-Mail: info@hansmannpr.de*

Projektleitung: Marcel Brunthaler

Redaktion: Lisa Amenda, Tanja Maruschke (Ltg.)

Übersetzung: eurocom Translation Services

Grafik, Gestaltung und Druck: Druckerei Jesacher, St. Johann in Tirol

Bilder: Stanglwirt GmbH, Paul Dahan, Caroline Hechenberger, Alexander Heil

Das Booklet ist auf umweltfreundlichem, PEFC-zertifiziertem Papier gedruckt.

Liebe Gäste, liebe Freunde des Stanglwirts!

Begriffe wie Bio und Nachhaltigkeit liegen voll im Trend. Für unsere Familie ist der verantwortungsbewusste Umgang mit unserer Umwelt und den uns zur Verfügung stehenden Ressourcen nicht erst seit es zum guten Ton gehört eine Herzensangelegenheit. „Bio“-Hotel heißt der Stanglwirt seit 1980 – lange, bevor es beispielsweise die heute bekannten Bio-Siegel nach EG-Öko-Verordnung (2001) oder das Bio-Siegel der Europäischen Union (2010) gab. Balthasar Hauser hat das Bio-Hotel aus Überzeugung mit natürlichen Materialien aus der Region gebaut (S. 6). Weil es einfach Sinn macht, hat er 1980 das erste Biomasse-Kraftwerk in der Hotellerie überhaupt installiert (S. 8). Dank unserer Kaiserquelle und einer innovativen Wärmepumpenanlage ist der Wellnessbereich energieautark und unsere Gäste trinken unser wertvolles Kaiserwasser, das komplett ohne Lagerung und weite Transporte auskommt (S. 10). Die (heute bio-zertifizierte) Landwirtschaft betreiben wir seit jeher unter ökologischen Aspekten, wir produzieren unseren eigenen Bio-Käse und viele weitere Produkte selbst (S. 12). 2017 sind wir nicht

nur eine Kooperation mit der BOKU Wien eingegangen, um unseren verbleibenden CO₂-Ausstoß sinnvoll zu kompensieren, sondern außerdem eine langfristige Partnerschaft mit dem WWF, um gemeinsam unseren ökologischen Fußabdruck weiter zu reduzieren und in Bereichen wie Lebensmittelverschwendung, Müllvermeidung oder Energiesparen noch besser zu werden (S. 16). Kurz: Um uns gemeinsam für die Umwelt einzusetzen.

Es ist uns ein Herzensanliegen Ihnen in dieser Broschüre den Stanglwirt von seiner grünen Seite zu zeigen. Ganz viel Freude und viele nachhaltige Eindrücke wünscht von ganzem Herzen,

Balthasar Hauser mit Familie





BIO- & WELLNESSRESORT

Stanglwirt



Kaiserweg 1 | A-6353 Going am Wilden Kaiser
Telefon +43 5358 2000 | daheim@stanglwirt.com

 www.facebook.com/stanglwirt

www.stanglwirt.com

Liebe Leserin, lieber Leser,

die Mission des WWF ist es, der weltweiten Naturzerstörung Einhalt zu gebieten und eine Zukunft zu gestalten, in der Mensch und Natur in Harmonie leben. Das bedeutet vor allem die Sicherstellung einer umweltverträglichen Nutzung von Ressourcen und die Bewahrung einzigartiger Ökosysteme.

In Österreich hat der Sektor Tourismus seit jeher eine besondere Bedeutung. Er bringt Arbeitsplätze und stellt eine wichtige Einnahmequelle dar. Gleichzeitig bringt eine intensive touristische Nutzung von natürlichen Landschaften die Umwelt und Artenvielfalt in Bedrängnis.

Umso wichtiger ist es, dass Leitbetriebe im Tourismus ein Zeichen setzen und sich für eine ökologische Ausrichtung entscheiden. Egal ob beim Recycling, der Stromnutzung oder dem Thema Mobilität: Es gibt eine Vielzahl an Maßnahmen, die touristische Betriebe setzen können, um die Umwelt zu entlasten.



Der Stanglwirt hat sich zum Ziel gesetzt, eine Vorreiterrolle in Sachen ökologischer Tourismus einzunehmen und seine umweltfreundliche Geschäftsausrichtung noch weiter voranzutreiben. Der WWF berät und unterstützt dabei. Neben konkreten Maßnahmen wie der insgesamten Reduktion des Abfalls inkl. Lebensmittelabfällen oder des Energieverbrauchs werden auch ganz stark die Zielgruppen Hotelgäste, Mitarbeiter und Menschen aus der Region angesprochen und eingeladen, Teil der Initiative für mehr Natur- und Klimaschutz zu werden.

Wir freuen uns, dass der Stanglwirt hier so umfassende Maßnahmen für einen umweltverträglichen Betrieb setzt.

A handwritten signature in black ink that reads "Thomas Vaisel".

WWF Österreich

Die nachhaltige Stanglwirt-Chronologie

Bau des heutigen Stammhauses

Ohne Architekt und aus Altholz von umliegenden Bauern, erweitert Balthasar Hauser 1968 den Gasthof um das heutige Stammhaus.

1968

Baubiologisches Hotel

Lange bevor „Öko“ Trend wird, baut Balthasar Hauser das Bio-Hotel Stanglwirt mit natürlichen Materialien aus der Region.

1980

Neue Trinkkultur

Um das Lebenselixier Wasser entsprechend zu würdigen, richtet der Stanglwirt die erste Hotel-Wasserbar ein. Das Wasser der hauseigenen Kaiserquelle lässt Balthasar Hauser in edlen, handgefertigten Karaffen und langstieligen Gläsern servieren.

2004

Seit jeher ist Schutz der unserer Umwelt für uns eine Herzensangelegenheit.

Deshalb haben wir schon früh



1976

Begrünte Tennishalle

Europas erste begrünte Tennishalle entsteht auf dem Gelände des Stanglwirts – auf dem Dach weiden noch heute Schafe.

Biomasse-Kraftwerk
Mit den Holzabfällen aus benachbarten Sägewerken geht im Stanglwirt das europaweit erste Biomasse-Heizkraftwerk für ein Hotel in Betrieb. Dafür gab's den Innovationspreis der Republik Österreich.

1998

Rettung des Bichlacher Moor

Erstmalig arbeiten der WWF und der Stanglwirt 1998 zusammen und verhindern den Bau einer Ziegelfabrik und die Trockenlegung des Bichlacher Moors.





Quellwasser für die Wellnessanlage

In der gesamten Wellnessanlage des Stanglwirts fließt ausschließlich Wasser der Güteklasse 1 aus der hauseigenen Kaiserquelle.

2012

„St. Anglwirt“ – ein Muss für jeden Fliegenfischer

Im Sommer 2015 übernimmt der Stanglwirt das Gebietsgewässer rund um das Hotel. Für die Familie Hauser ist es eine Herzensangelegenheit sich für die Entfaltung der Natur und die Erhaltung von Flora & Fauna einzusetzen.

2015

Stanglwirt und WWF setzen sich gemeinsam für die Umwelt ein

Der Stanglwirt geht eine Kooperation mit dem WWF ein, um den ökologischen Fußabdruck weiter zu verringern und gründet zusammen mit Mitarbeitern eine Umweltgruppe.



Installation von E-Tankstellen

Auf dem gesamten Hotelareal gehen zahlreiche E-Tankstellen ans Netz.

2017

mit unserem Engagement begonnen ...

... und sind damit auch noch lange nicht am Ende angelangt.

2011

Umstellung auf Ökostrom

Seit Dezemer 2011 bezieht der Stanglwirt 100 % Ökostrom aus Tiroler Kleinwasserkraft.

2014

Thermische Grundwassernutzung

Der Stanglwirt installiert eine Wärmepumpenanlage und gewinnt so aus dem eigenen Grundwasser-Reservoir Energie. Jährlich werden so 250.000 Liter Heizöl eingespart.



2016

Auszeichnung von Global Wellness Summit als „Leader of Sustainability“

CO2-Kompensation in Kooperation mit der BOKU Wien

Der Stanglwirt kompensiert den verbleibenden CO2-Ausstoß und beteiligt sich am Projekt „Regenwald-Revitalisierung in Costa Rica“ der BOKU Wien.

Gebaute Philosophie

Die besondere Bau-Philosophie und die visionären Ideen von Balthasar Hauser haben den Stanglwirt zu dem gemacht, was er heute ist: Ein Bio-Bauernhof mit integriertem Luxushotel.

Der Stanglwirt passt in keine Schublade: Wir wollen Urigkeit mit Luxus, Tradition mit Trend und Bio mit Genuss verbinden. Deshalb ist auch nicht etwa das Bio-Hotel der alleinige Mittelpunkt des Stanglwirts, sondern wie schon seit hunderten von Jahren der Misthaufen unseres Bauernhofs – denn der war immer schon dort wo er ist.

„Mein Credo ist nicht ‚entweder – oder‘, sondern ‚sowohl – als auch‘“, erklärt Balthasar Hauser. Nach diesem Motto kam ihm bereits in den 1970er Jahren auch die Idee zu unserem Bio-Hotel. Denn wer sagt, dass man einen Bio-Bauernhof nicht mit einem Luxushotel kombinieren kann?

Bio-Bauernhof trifft 5-Sterne Hotel

Lange bevor „Öko“ Trend wurde, hat sich Balthasar Hauser dazu entschieden, ein Bio-Hotel zu bauen. Dabei sollten die Gäste im Wohnzimmer schlafen und nicht im Schlafzimmer

wohnen. So haben wir keine kleinen Hotelzimmer gebaut, sondern vielmehr Tiroler Stuben, in denen sich die Gäste rundum „daheim“ fühlen. Direkt neben dem Bauernhof. Mit Abschluss der Bauarbeiten ging es dann erst richtig los. Denn Stillstand gibt es im Stanglwirt nicht. Für Balthasar Hauser ist Bauen immer ein Werdegang: „Wenn man zu schnell baut, kommt die Seele nicht nach,“ erklärt der Hausherr. Um diesen Prozess nachhaltig gestalten zu können, hat sich Balthasar Hauser bei jedem Aus-, Um- oder Neubau im Stanglwirt an den Richtlinien des Rosenheimer Baubiologen Prof. Hubert Palm orientiert und mit dem daraus entwickelten Wissen die Baubiologie in seiner reinsten Form zur Umsetzung gebracht. So spiegelt der Stanglwirt die gebaute Philosophie von Balthasar Hauser wider und wird auch in der jungen Hauser-Generation weitergelebt.



Das „Bio“ in Bio-Hotel

Wir fühlen uns beim Stanglwirt tief mit unserer Heimat Tirol und unserem Ursprung, dem Bio-Bauernhof, verbunden und haben uns deshalb dazu entschieden, die heimischen Ressourcen für unsere Kinder und Enkelkinder zu bewahren. Ganz nach dem Prinzip „Nehmen was da ist“, verwenden wir im Stanglwirt nur natürliche Materialien wie Vollholz, Bachsteine, Felsen, Wolle o.ä. sowie nachhaltige Rohstoffe aus der Region. So ist der Stanglwirt innen wie außen „Natur pur“. Aufgrund dieser baubiologischen Denkweise tragen wir mit Stolz den Namen Bio-Hotel.



- Alle Möbel sind reine Vollholz-Möbel
- Für den Bau des Bio-Hotels wurden ausschließlich Holzziegel, die mit Kalkmörtel statt Zement gebunden sind, verwendet
- Kein Schlafplatz liegt auf elektromagnetischen Feldern
- Unseren Gästen bieten wir „Das grüne Bett“: speziell angefertigte Matratzen aus 95 Prozent Naturkautschuk, Baum- und Schafwolle sowie Rosshaar
- Unsere Bettwäsche, Möbelstoffe sowie Handtücher sind aus reiner Baumwolle und feinstem Leinen
- Die Teppiche sind aus reiner Schurwolle
- Natursteine anstelle von Fliesen schmücken unsere Wellnesswelten. Diese wurden per Hand aus den Bächen der Umgebung gesammelt
- 1976 haben wir die erste begrünte Tennishalle Österreichs gebaut

Energie aus Biomasse und Wasserkraft

Zwei eigene Kraftwerke versorgen den Stanglwirt bereits mit Energie und Wärme – aber das ist noch nicht genug. Wir wollen den Einsatz für den Klimaschutz weiter stärken.

Seit jeher hat sich der Stanglwirt für den Umweltschutz eingesetzt. Der Klimaschutz gehört da selbstverständlich dazu. Für uns ist es daher eine Herzensangelegenheit, im Stanglwirt auf erneuerbare Energien zurückzugreifen und unseren CO₂-Ausstoß so gering wie möglich zu



Thermische Grundwassernutzung

- Mittels Wärmepumpe wird aus dem Grundwasser-Reservoir der hauseigenen Kaiserquelle Energie gewonnen
- Durch abwechselnde Kompression und Entspannung wird so Wärmeenergie produziert
- Mit 1 Kilowatt Strom werden 4 Kilowatt Wärme aus dem Grundwasser gewonnen
- Der Stanglwirt spart so jährlich 250.000 Liter Heizöl
- Unser gesamter Wellnessbereich und weitere Räumlichkeiten sind damit energieautark

halten. Dafür haben wir mit unserem Biomasse-Heizkraftwerk, der thermischen Grundwassernutzung und dem von uns bezogenen Strom aus erneuerbaren Energien bereits vor Jahren den Grundstein gelegt. Mit der Unterstützung des CO₂-Kompensationsprojekts der BOKU Wien gehen wir jetzt noch einen Schritt weiter.

Biomasse-Heizkraftwerk

In der Geschichte des Stanglwirts haben uns Rückschläge immer wieder dazu veranlasst, kreativ zu sein: „Ideen sind schließlich billiger als Kredite“, pflegt Balthasar Hauser zu sagen. Für unser 1980 erbautes Biomasse-Kraftwerk nutzten wir das Holzhackgut aus der Umgebung. Das Problem dabei? Die Rauchentwicklung bei der Verfeuerung von feuchter Rinde ist relativ groß. Und so versank Going bei der Inbetriebnahme der 1980 noch weitestgehend unbekanntem Technologie in einer dicken Rauchwolke. Es mussten also neue Ideen her – und das brachte uns auf unsere Lipizzaner: Wir streuten die Hackschnitzel und Rindenabfälle in der Reithalle aus. Hier konnten sie trocknen und gleichzeitig wurden sie von den Hufen zerkleinert. Anschließend war der Rauch sprichwörtlich wie weggeblasen. Als wir daraufhin für das Biomasse-Heizkraftwerk voller Stolz

den Innovationspreis der Republik Österreich entgegengenommen, wussten wir, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Heute erzeugt das Heizwerk ca. 4,6 Million Kilowattstunden Wärme. Damit wird das gesamte Hotelareal mit Warmwasser und Wärme versorgt. Die Temperaturen der Brennkammer bewegen sich bei Höchstleistung zwischen 800 und 1000 Grad Celsius. Durch diese enorme Hitze sind die Abgase besonders schadstoffarm, da sie weitestgehend selbst verbrennen.

Ökostrom und CO2-Kompensation

Seit Dezember 2011 bezieht der Stanglwirt auf 100 Prozent Strom aus erneuerbaren Energien aus der Region. Zudem haben wir uns das ehrgeizige Ziel gesetzt, so CO₂-neutral wie möglich zu wirtschaften. Da aber einige Aspekte des Hotelbetriebs nicht hundertprozentig CO₂-neutral ablaufen können und z.B. auch unsere Kühe CO₂ produzieren, haben wir uns freiwillig dazu entschieden, jährliche CO₂-Kompensationsmaßnahmen zu leisten. Seit 2016 beteiligen wir uns aus diesem Grund am Projekt „Regenwald-Revitalisierung in Costa Rica“ der BOKU Wien. So werden jährlich allein durch den Stanglwirt 300 Bäume in Costa Rica gepflanzt, die insgesamt 220 to CO₂ binden.



Zahlen und Fakten zur Energie im Stanglwirt

- Unser Biomasse-Heizkraftwerk spart jährlich 430.000 Liter Heizöl
- Wir beziehen 100% Strom aus erneuerbaren Energien



Projekt Regenwald-Revitalisierung in Costa Rica

- Wiederbewaldungsprojekt in San Miguel, Costa Rica
- Initiiert und begleitet durch die Universität für Bodenkultur Wien (BOKU Wien)
- 14,6 Hektar Brachflächen werden aufgeforstet
- Der aufgeforstete Regenwald reduziert 4.388 Tonnen CO₂ in 30 Jahren
- Das Projekt trägt zur nachhaltigen Entwicklung der Region bei
- Alle Privatpersonen und Betriebe, die ihre CO₂-Emissionen kompensieren wollen, können sich beteiligen

Weitere Infos: www.boku.ac.at

Lebenselixier Wasser

Das Wasser spielt im Stanglwirt seit jeher eine große Rolle. Sei es als Genussmittel, Energielieferant oder Entspannungselement.

„Alles ist aus Wasser entsprungen. Alles wird aus Wasser erhalten.“ Schon Goethe wusste, dass Wasser mehr ist als nur ein Durstlöcher. Es ist flüssige Grundlage allen Lebens. Das ist auch im Stanglwirt so. Schon immer hat das Wasser bei uns einen besonderen Stellenwert eingenommen. Ohne Wasser wären unsere Landwirtschaft, der Gasthof und das Hotel undenkbar. Es versorgt die Tiere, stillt den Durst unserer Gäste, lässt uns entspannen und liefert Strom.



Kaiserquelle

Seit über 400 Jahren versorgt die hauseigene Kaiserquelle den Stanglwirt mit feinstem Tiroler Quellwasser. Wasserexperten und Hygienewissenschaftler haben der Quelle eine besondere Güte bescheinigt. Um dieses Gut entsprechend zu würdigen, ließ Balthasar Hauser 2004 edle, handgemachte Karaffen fertigen. Aus diesen wird das Wasser im Stanglwirt auf sechs Grad Celsius gekühlt serviert und in langstieligen Gläsern ausgeschenkt. Schließlich trinkt man einen besonderen Tropfen aus einem Glas mit Sti(e)l.



Wellness- und Energielieferant

Die Quellen des Stanglwirts sind so ergiebig, dass sie außerdem den gesamten Spa- und Wellnnessbereich mit Wasser versorgen. Zusätzlich wird das große Grundwasser-Reservoir mittels einer Wärmepumpenanlage als nachhaltiger Energielieferant und zur Energiegewinnung genutzt. So entstehen aus 1 kW eingesetztem Strom 4 kW Wärme. Und mit dem abgekühlten Wasser werden später sogar Tagungsräume, Lagerräume und Büros gekühlt. Unser Wasser wird also gleich mehrfach genutzt.



Der Stanglwirt unterstützt
„Menschen für Menschen“

- Für jede Karaffe Kaiserquelle stellt der Stanglwirt symbolisch 2 Euro in Rechnung
- 10 Prozent des Verkaufserlöses gehen an die Äthiopienhilfe „Menschen für Menschen“ von Karlheinz Böhm
- Bisher konnten so acht Brunnen und die „Wilde Kaiser Schule“ in Äthiopien gebaut werden
- Ein Brunnen versorgt jeweils 100 Haushalte mit frischem Trinkwasser
- Die „Wilde Kaiser Schule“ gibt über 600 Kindern eine Chance auf Bildung
- Weitere Informationen:
www.menschenfuermenschen.de

Vom Bio-Bauernhof auf den Teller

Der Stanglwirt ohne Landwirtschaft? Undenkbar! Deswegen setzen wir auf Naturprodukte aus eigener Produktion und der Region.

„Alles was unsere Landwirtschaft erzeugt, servieren wir unseren Gästen“, erklärt Junior-Chef Johannes Hauser, verantwortlich für Gastronomie, Landwirtschaft und die Käserei. Auf unserem Bio-Bauernhof betreiben wir auch heute noch Landwirtschaft wie zu Zeiten unserer Großeltern. Feinste Naturprodukte für den täglichen Gebrauch sind das stolze Resultat.



Goldkäse von der Stanglalm

Unsere Stanglwirt Bio-Almkäse produzieren wir direkt am Wilden Kaiser auf der 1.340 Meter hoch gelegenen Graspoint-Hochalm, auch Stangl-Alm genannt. Dafür werden täglich rund 500 Liter Rohmilch von Käser Sepp Hechenberger in aufwändiger Handarbeit im Kupferkessel über dem offenen Feuer zum Bio-Bergkäse verarbeitet. Es erfüllt uns mit Stolz und Dankbarkeit, dass unser Käse bereits beim erstmaligen Antreten bei einem Qualitätswettbewerb die maximal höchste Punktzahl erzielt hat und als „Goldkäse“ prämiert wurde.



Stanglwirt mit AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet

2016 wurde unsere Gastronomie mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet. Das strenge Zertifikat kennzeichnet Nahrungsmittel besonderer Güte und deren regionale Herkunft kann vom Feld bzw. Stall bis auf den Teller transparent nachvollzogen werden. Es ist strenger als die gesetzlichen Vorgaben und bezieht sich auf alle Stufen der Nahrungsmittelproduktion. Durch das Siegel verpflichten wir uns zu frischer Zubereitung unserer Speisen ohne Verwendung von Lebensmittelimitaten oder gentechnisch veränderten Nahrungsmitteln. Mit der damit verbundenen engen Kooperation mit regionalen Erzeugern wollen wir ein Zeichen für Regionalität auf dem Teller setzen.



Partner der **GREEN CHEFS**

Stanglwirt ist Partner von Green Chefs

- Der Stanglwirt ist Partner der renommierten Vereinigung „Green Chefs“ und verpflichtet sich deshalb zu:
 - respektvollem Umgang mit Lebensmitteln
 - regionalem Einkauf
 - Umweltbewusstsein
 - fairen Arbeitsbedingungen



Die Stanglwirt Landwirtschaft in Zahlen

- 65 ha Grünland
- 52 ha Almgebiet
- 21 Milchkühe
- 20 Lipizzaner
- 24 Schafe, Hühner und Hasen
- 140 Tonnen Milch werden jährlich zu Topfen, Butter, Joghurt und Stanglwirt-Käse verarbeitet
- über 80 Tonnen Fleisch werden jährlich in der hauseigenen Metzgerei verarbeitet
- 3,2 Tonnen „Goldkäse“ werden jeden Sommer auf der Stanglalm hergestellt

Naturpflege auch zu Wasser

Wir fühlen uns unserer Heimat verpflichtet und haben es uns zur Aufgabe gemacht, die heimischen Fischbestände in unseren Gewässern zu erhalten und zu entfalten.

In Tirol ist das Fischereirecht für Gewässersysteme ein hohes Gut: Es wird über Generationen hinweg vererbt und ist über mehrere Jahrhunderte in festen Händen. Als das Recht für das Flusssystem im Kaisergebirge 2015 zum Verkauf stand, haben wir diese einmalige Chance ergriffen. „Es ist eine besondere Ehre für den Stanglwirt, die Verantwortung für dieses einmalige Stück Natur tragen zu dürfen“, sagt Johannes Hauser, verantwortlich für die Gastronomie, Landwirtschaft, Käserei und neu: Fischerei. Der Junior-Chef setzt sich für die Erhaltung und Entfaltung der neuen Stanglwirt-Gewässer ein.

Fischerei im Stanglwirt

Unser Flusssystem reicht von Going über St. Johann in Tirol und weiter bis zur Groß-Ache nach Kitzbühel. Rund 14 Kilometer, Nebenarme nicht mit eingerechnet. Aus dem Recht an diesen Gewässern ergeben sich für uns auch

Pflichten, die wir mit Verantwortungsbewusstsein und Demut erfüllen. Der Naturschutz und der Erhalt dieses einzigartigen Lebensraums stehen für uns im Vordergrund – und damit auch das Wohlergehen der Tiroler Bachforelle, der Hauptfischart in unserem Gebiet. Ziel ist es, den Bestand ohne menschlichen Eingriff natürlich zu regenerieren. Deshalb vergeben wir Fischereikarten sehr selektiv und ermöglichen unseren Gästen, das Fliegenfischen nach dem Prinzip „Catch and Release“ zu erlernen. Wir haben es uns außerdem zur Aufgabe gemacht, den Bestand heimischer Fischarten zu sichern und verschwundene Arten wieder anzusiedeln.





Gemeinsam für die Zukunft

Zusammen mit dem WWF setzt sich der Stanglwirt für die Umwelt ein – in der Vergangenheit, wie auch in Zukunft.

Der Stanglwirt und der WWF. Ein Luxushotel und eine Umweltschutzorganisation. Was auf den ersten Blick nicht zusammen passen mag, ist hingegen eine Kooperation mit Geschichte. Und Zukunft. Kennen- und schätzengelernet haben sich der Stanglwirt und der WWF bereits 1998, als wir zusammen das Bichlacher Moor in unserer Nachbargemeinde Oberndorf vor der Trockenlegung gerettet haben. Mit gemeinsam definierten Jahreszielen gehen wir nun in die Zukunft und setzen uns für den Umwelt- und Klimaschutz ein. Dabei ist es uns auch ein Anliegen das Bewusstsein unserer Mitarbeiter



und Gäste für einen nachhaltigen Umgang mit unserer Umwelt und den wertvollen Ressourcen zu schärfen.

Rettung des Bichlacher Moors

Angefangen hat alles 1998: Für den Lehmbau sollte das Bichlacher Moor trocken gelegt werden. Dieses einzigartige Naherholungsgebiet ist nicht nur ein Erholungsraum für Einheimische und Gäste, sondern auch ein Lebensraum vieler bedrohter Tier- und Pflanzenarten. Für uns war von Anfang an klar: Das Moor muss erhalten werden. Was damals noch nicht so stark im Fokus stand, steht heute umso mehr auf der Agenda. Moore gelten als sogenannte Klimasenken und speichern enorme Mengen CO₂. Werden sie abgebaut, wird dieses CO₂ in die Atmosphäre abgegeben.

Um uns Unterstützung beim Kampf gegen die Zerstörung des Bichlacher Moors zu holen, hat Balthasar Hauser beim WWF in Wien angerufen. Schnell war klar, dass wir hier gemeinsam an einem Strang ziehen müssen. Und obwohl der Abbau vom Land Tirol bereits genehmigt war, konnten wir zusammen mit dem WWF, dem Tourismusverband Oberndorf und den

umliegenden Gemeinden das Projekt in letzter Minute verhindern. Es erfüllt uns mit Stolz und Dankbarkeit, dieses Stück Natur gemeinsam mit dem WWF und vielen anderen Unterstützern gerettet zu haben. So können unsere Kinder und Kindeskinde dieses Naherholungsgebiet auch künftig noch nutzen und sich an den einmaligen Hochmoorlandschaften, die in den letzten tausend Jahren entstanden sind, erfreuen.

Die Umweltgruppe im Stanglwirt – das Stangl „Green Team“

Mit dieser Rettung war der Grundstein für die Zusammenarbeit mit dem WWF gelegt. „Die Eigentümerfamilie Hauser und den WWF verbinden dieselben Werte: Den Schutz einer intakten Natur und lebendigen Umwelt“, sagt Thomas Kaissl, Bereichsleiter Umwelt und Wirtschaft beim WWF. Diese Werteü-



bereinstimmung wollen wir mit unserer Partnerschaft unterstreichen und gemeinsam die nächsten Schritte gehen. Dazu haben wir im Stanglwirt eine Umweltgruppe aus freiwilligen Mitarbeitern gegründet, die Ideen entwickelt, mit dem WWF bespricht und gemeinsam umsetzt. „Ziel ist es, den ökologischen Fußabdruck des Stanglwirts messbar zu reduzieren, unsere Mitarbeiter aktiv in diesen Prozess einzubinden und mit diesem Einsatz vielleicht auch unsere Gäste für das Thema zu sensibilisieren.“ erklärt Elisabeth Hauser, Personalchefin Stanglwirt.



Seit Unterzeichnung einer Kooperationsvereinbarung mit dem WWF Anfang 2017 haben sich bereits die ersten Kernthemenbereiche Müllvermeidung, Klimaschutz und Energie herauskristallisiert. Mit Unterstützung des WWF werden im Laufe der kommenden Jahre alle Bereiche des Stanglwirts auf den Prüfstand gestellt, um den ökologischen Fußabdruck weiter zu reduzieren, Prozesse im Sinne des Umweltschutz zu optimieren und in Zukunft noch nachhaltiger zu wirtschaften.

Die „Grüne Woche“

Auch in Zukunft wollen wir zusammen mit dem WWF das Bewusstsein für den Umweltschutz schärfen. Eine neue Institution wird daher unsere jährliche „Grüne Woche“ im September. Mit Vorträgen und Workshops von WWF-Experten, Exkursionen, Ausstellungen und öffentlichen Diskussionen sowie einer größeren Auswahl an klimafreundlichen Gerichten im Restaurant wollen wir in dieser Woche Umweltthemen besonders prominent vermitteln. „Unsere Gäste wollen wir dabei nicht belehren oder gar belästigen. Es ist eine Einladung, sich gemeinsam mit dem WWF und uns über die Natur Gedanken zu machen“, erklärt

Maria Hauser-Lederer, Junior-Chefin beim Stanglwirt. „Mit unserem Engagement wollen wir zeigen, dass Naturschutz nicht unbedingt mit Verzicht zu tun hat, sondern oft zu einfach schöneren Momenten führen kann.“



Ziele der Kooperation Stanglwirt und WWF

- Messbare Reduktion des ökologischen Fußabdrucks des Stanglwirts (v.a. rund um die Themenschwerpunkte Abfall und Klima/ Energie)
- Unterstützung und Umsetzung diverser Projekte zum Thema Umwelt
- Bewusstseinsbildung und Sensibilisierung für den Klima- und Umweltschutz durch Veranstaltungen für Gäste und Mitarbeiter



Kooperationspartner WWF

- Gegründet 1961 ist der WWF (World Wide Fund for Nature) eine der größten Natur- und Umweltschutzorganisationen der Welt
- Der WWF hat derzeit rund 5 Mio. Förderer und ist in über 100 Ländern aktiv
- In über 40 Ländern leitet der WWF Projekte zur Bewahrung der biologischen Vielfalt
- Der WWF engagiert sich vornehmlich für:
 - Heimischen und internationalen Artenschutz
 - Ausweisung von Schutzgebieten
 - Nachhaltige Nutzung von Naturgütern
 - Verringerung der Umweltverschmutzung
 - Nachhaltigen Konsum



Kleine Taten – große Wirkung

Wer auch zuhause der Umwelt etwas Gutes tun möchte, kann sich freuen: Umwelt- und Klimaschutz lassen sich mit ein paar einfachen Tricks in den Alltag integrieren. Denn schon kleine Änderungen im Tagesablauf können einen positiven Einfluss auf den eigenen ökologischen Fußabdruck, also die eigenen Auswirkungen auf Natur und Umwelt, haben.

Gemeinsam mit dem WWF haben wir eine Liste mit umweltfreundlichen Tipps für Ihren Alltag zusammengestellt:

- Kaufen Sie bevorzugt Lebensmittel aus Ihrer Region – das vermeidet lange Transportwege.
- Ziehen Sie saisonales Obst und Gemüse vor – weil es besser schmeckt und nicht von weit her kommt.
- Achten Sie auf das Bio-Siegel - biologisch produzierte Lebensmittel schonen Böden und Umwelt und verzichten auf chemische Spritzmittel.
- Probieren Sie öfters mal die vegetarische Küche – die Fleischproduktion verbraucht viele Ressourcen.

- Entscheiden Sie sich häufiger für heimische, vorzugsweise bio-zertifizierte Fische – Forelle, Saibling, Karpfen und Co – so sparen Sie Transportwege und schonen die Ozeane.
- Entscheiden Sie sich für Mehrweg-Flaschen – das hilft die Müllberge zu reduzieren und spart Energie in der Herstellung.
- Standby-Betrieb ist der „Stromfresser-Modus“ – schalten Sie Ihre Elektrogeräte ganz aus. So sparen Sie Strom und Geld.
- Wechseln Sie zu LED-Lampen – auch Ihrer Stromrechnung zuliebe.
- Fahren Sie mehr mit öffentlichen Verkehrsmitteln – das erspart Frust im Stau und CO2.
- Verwenden Sie Recyclingpapier – im Büro und zuhause.



... insgesamt **130 Tiere** im Hotel leben?

... der Stanglwirt jährlich
430.000 Liter Heizöl durch das
Biomasse-Heizkraftwerk spart?

... durch die freiwilligen
CO₂-Kompensationsmaßnahmen
des Stanglwirts jährlich
300 Bäume in Costa Rica
gepflanzt werden, die insgesamt
220 Tonnen CO₂ binden?

Der Stanglwirt in Zahlen

Auf den letzten Seiten haben wir viel über unsere Geschichte und unseren Bezug zur Natur und unserer Heimat Tirol erzählt. Umweltschutz ist für uns seit jeher nicht nur eine Herzensangelegenheit, sondern eine Lebenseinstellung. Von unserer Bauphilosophie, über die Pflege der heimischen Natur, bis zur Bio-Landwirtschaft und selbsterzeugten Energie setzen wir uns für die Natur ein, aber wussten Sie, dass ...

... bisher **8 Brunnen** und die
„**Wilde Kaiser Schule**“ durch
den Verkaufserlös des Kaiserwassers
in Äthiopien gebaut wurden?

... der Trinkwasserverbrauch ca. **350 m³/Tag** beträgt?

... jährlich **80 Tonnen Fleisch** in
der hauseigenen Metzgerei verarbeitet werden?

... **140 Tonnen Milch**
jährlich zu Topfen, Butter,
Joghurt und Stanglwirt-
Käse verarbeitet werden?

... die Stanglwirt Land-
wirtschaft **65 Hektar**
Grünland und
52 Hektar Almgebiet
umfasst?

... auf der Stanglalm jeden
Sommer rund **3 Tonnen**
Bio-Almkäse produziert
werden?



