

Aus der Praxis: "Wir lassen die Küche im Dorf" – Regional und fair

Von Heiko Stöhr (Leiter des Gästehauses AllgäuWeite in Sulzberg-Moosbach)

Vor einigen Jahren haben wir im Team des Gästehauses an unserem Leitbild gearbeitet. Dieses Leitbild soll unser Selbstverständnis und die Grundprinzipien unseres Unternehmens weitergeben. Gemeinsam haben wir überlegt, was für uns als christliches Gästehaus im Allgäu besonders wichtig ist. Ein Punkt ist, dass wir dankbar sind, für die wunderbare Schöpfung Gottes insgesamt und für die einzigartige Natur, die im Allgäu mit den schönen Bergen und Seen erlebbar ist. Es verpflichtet uns, verantwortungsbewusst mit der Natur und den Ressourcen umzugehen, deshalb haben wir den bewussten Entschluss gefasst, dass wir regional, nachhaltig und fair handeln möchten. Nach diesen theoretischen Überlegungen musste das umfangreiche Thema aber noch den Weg vom Leitbild in den Arbeitsalltag finden. Hier war es wichtig, alle Mitarbeiter unseres Teams mit ins Boot zu nehmen. Das betrifft bei uns die Küche, aber genauso die anderen Bereiche, wie Housekeeping, Haustechnik und Verwaltung. Es musste alles gut durchdacht werden, damit die Umsetzung funktioniert.



Das Gästehaus AllgäuWeite (Rechte: Allgäu-Weite)

Im Jahr 2019 haben wir uns entschieden, uns von außen eine professionelle Hilfe und Kontrolle zu holen. Deshalb haben wir als Gästehaus beim „DEHOGA Umweltcheck“ für umweltbewusstes und nachhaltiges Handeln im Gastgewerbe teilgenommen. Dieser Umweltcheck hat dazu beigetragen, dass alle Bereiche sich intensiv mit dem Thema, Umweltschutz, Nachhaltigkeit und fairem Handel beschäftigen mussten. Durch den Umweltcheck wurde der einzelne Bereich mit der Thematik konfrontiert und herausgefordert, Ideen zur Verbesserung zu entwickeln und dann auch passende Schritte zur Umsetzung zu gehen. Vereinbart wurde dabei, dass wir Obst und Gemüse saisonal verwenden, lange Lieferwege vermeiden, Produkte aus der Region nutzen und auf fairen Handel achten, da wo es möglich ist. Die DEHOGA hat unsere Umsetzungen im Anschluss kontrolliert, und unser Gästehaus wurde mit Gold ausgezeichnet, der höchsten Bewertung. Das hat uns sehr gefreut, aber vor allem war es für uns eine wichtige Kontrolle, dass wir die Maßnahmen sehr gut umgesetzt haben.



Eier aus der Region (Rechte: Allgäu-Weite)

Der Stellenwert von gesunder und nachhaltiger Verpflegung ist gestiegen. Das Obst, Gemüse und Fleisch, Käse sowie die Eier und viele weitere Produkte werden von uns regional gekauft und kommen von ortsansässigen Bauernhöfen und Anbietern. „Das schmeckt man!“, so das Feedback unserer Gäste. Gerade im Lebensmittelbereich wird viel getrickst, um Geld zu sparen und mehr Umsatz zu machen. Wir haben auch festgestellt, dass unser Gast wissen möchte, woher sein Stück Fleisch oder die anderen Lebensmittel kommen. Wir kennzeichnen deshalb viele der Produkte, woher sie kommen. Das ist ein kleiner Mehraufwand, aber dieser Service und diese Transparenz wird sehr geschätzt. Natürlich hat regionale und faire Küche ihren Preis. Keine Frage! Wir sind aber der Meinung, der Gast ist bereit diesen Preis zu zahlen, wenn er auch informiert ist und die Thematik ins Bewusstsein gerückt wird. Der finanzielle Mehraufwand, der nicht unerheblich ist, muss bei der Kalkulation der Preise berücksichtigt werden. Anders geht es nicht. Aber wir erleben, dass die Bereitschaft der Gäste da ist, auch wenn es trotzdem für alle herausfordernd bleibt, weil die Preise in allen Bereichen in der Gesellschaft gerade enorm gestiegen sind und auch noch steigen. Auf der anderen Seite ist es Werbung für das Gästehaus und für das Allgäu mit seiner traditionsreichen Küche, wenn regionale Speisen angeboten werden. Oft erleben die Gäste auch geschmackliche Unterschiede, weil die Milch und das Fleisch von „glücklichen Kühen“ stammen, die artgerecht gehalten werden, viel frische Luft und Auslauf haben und sich von den frischen Wiesen mit den vielen guten Kräutern ernähren. Die Gäste freuen sich darüber, denn das ist für sie auch Urlaubserlebnis, eben kulinarischer Art.



lecker, regional, gesund (Rechte: Allgäu-Weite)

Viele Rückmeldungen der Gäste bestätigen es, hier ein konkretes Beispiel:

„Wir waren jetzt das 2. Mal hier im Gästehaus „Allgäu Weite“ und wurden wieder positiv überrascht und können die Freundlichkeit des Personals, die Sauberkeit der Zimmer, der öffentlichen Räume, sowie des Geländes, als auch das leckere, gesunde, abwechslungsreiche, sowie regionale Essen mit sehr gut (5 Sterne) bewerten!“

Regional und fair lohnt sich doppelt, denn wir freuen uns über begeisterte Gäste und auf der anderen Seite können wir einen Beitrag zum Schutz der Umwelt und der Menschen leisten, indem man nachhaltig, regional und fair handelt.