**VORschau #22**

09 | 08 | 2022

**Extra-Aufwand, der sich für alle lohnt**

*Viele reden von ihr, Vorarlberger Touristiker:innen sind bei diesem Thema aktiv: Nachhaltigkeit ist ein Wert, der für Gäste und Gastgeber:innen eine immer größere Rolle spielt. Das zeigt auch die Tourismusstrategie Vorarlberg 2030, in der nachhaltige Entwicklung eine der vier Leitlinien ist. Wie wird die Theorie in die Praxis umgesetzt? Wir haben uns bei drei Betrieben umgehört.*

Florian Mittermayr könnte es sich leichter machen. Das will er jedoch nicht, er ist Idealist. Statt weniger Großlieferanten vertraut er auf viele Partner aus der Region. „Wir haben 30 Lieferanten“, erzählt der Pächter der [**Freiburger Hütte**](http://www.freiburger-huette.at/) am Formarinsee. „Circa 80 Prozent davon kommen aus Vorarlberg, der Rest aus Südtirol und dem Allgäu. Und eine Ölmühle in Oberösterreich presst für uns ein Bio-Öl.“ Diese Lieferungen zu koordinieren, frisst eine Menge Zeit: „Wir brauchen mindestens doppelt so lang.“

Der Mehraufwand ist Teil des Nachhaltigkeits-Konzepts, zu dem auch alternative Lösungen beim Frisch- und Abwasser sowie beim Strom gehören. Zum Reinigen verwendet das Hüttenteam nur Wasser und Mikroorganismen. Die Rückmeldungen der Gäste seien durchwegs positiv. „Sie sind bereit, ein oder zwei Euro mehr für ein Gericht auszugeben. Unser Konzept wird immer mehr wertgeschätzt“, sagt Mittermayr.

**Kreativ und autark**

Diese Erfahrung macht auch Emanuel Moosbrugger, Gastgeber im [**Schwanen Bizau**](https://biohotel-schwanen.com/). Ein zentraler Schritt war die Umstellung auf ein Biohotel. Als das Haus wegen des flächendeckenden Corona-Lockdowns schließen musste, nutzte er die Zeit, um die Holzböden abschleifen und neu ölen zu lassen. „So konnte das Öl zwei Monate lang einziehen. So viel Zeit hat man normalerweise nie“, erzählt der weit gereiste Bregenzerwälder, der den Schwanen in fünfter Generation führt.

Auch wenn er nicht auf Gewinn-Maximierung aus sei, betont er: Nachhaltigkeit könne durchaus wirtschaftlich sein. Einerseits bedeutet der Gemüsegarten vor der Haustür mehr Arbeit. Andererseits bleibt er mit den eigenen Produkten vor aktuellen Aufpreisen auf dem Markt verschont. „Und ich kann eigene Gemüsesorten, die es sonst nicht gibt, selbst anbauen.“ Ein Beispiel sind Zucchiniblüten, aus denen das Küchenteam erstklassige Vorspeisen zaubert. Dadurch entsteht ein Alleinstellungsmerkmal, das Gäste anzieht.

Attraktiv ist das Biohotel ebenso für Mitarbeiter:innen, wie die sehr geringe Fluktuation zeigt. Moosbrugger sind Teamgedanke, gegenseitiger Respekt und flache Hierarchien wichtig. Arbeitszeit-Modelle sind flexibel. „Auch im Umgang mit Gästen agieren wir auf Augenhöhe“, erzählt er.

**Nachhaltige Entwicklungsziele**

Eine passende Work-Life-Balance der Mitarbeiter:innen liegt Marcel Herburger ebenso sehr am Herzen. Der Geschäftsführer des [**Gasthofs Mohren in Rankweil**](https://www.mohren.at/home) handelt damit ganz im Sinne des achten Sustainable Development Goal (SDG), das menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum zum Ziel hat.

An diesen SDGs (übersetzt: nachhaltigen Entwicklungszielen) orientiert sich der Betrieb stark. Maßnahmen zu 12 von insgesamt 17 SDGs, die die Vereinten Nationen formuliert haben, werden auf der [eigenen Website](https://www.mohren.at/ueber-uns/un-agenden) aufgelistet: von der optimalen Verwertung von Lebensmitteln über wassersparende Duschköpfe bis zu einem neuen System zur Wärmerückgewinnung. Gäste, die mit dem Zug oder E-Auto anreisen, erhalten ein kleines Dankeschön. „Unser vielfältiger Einsatz für Nachhaltigkeit hat bei einigen Buchungen den Ausschlag gegeben“, weiß Herburger.

Die Weiterentwicklung der Tourismusstrategie 2030, die das Land Vorarlberg und die Vorarlberger Wirtschaftskammer in Auftrag gegeben haben, verfolgt er genau. Sein Plädoyer lautet: „Wenn viele Betriebe bei der Tourismusstrategie mitmachen, setzen wir damit ein starkes Signal nach außen. Es ist eine große Chance, wenn alle an einem Strang ziehen.“