

UNSERE NACHHALTIGKEITS- KRITERIEN

Good Travel-Places sind auf ganz unterschiedliche Weise einzigartig und inspirierend. Gemeinsam ist ihnen, dass sie versuchen, einen Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit zu leisten – sei es mit innovativer Architektur, durch regionale Bioküche, gesundheitsorientierte Well-Being-Programme, hohe Umweltstandards im Betrieb oder soziales Engagement für die Mitarbeiter. Damit leisten sie einen wichtigen Beitrag für die Umwelt und die Menschen in ihrer jeweiligen Region und machen gleichzeitig für die Gäste den Urlaub zu einem authentischen und bleibenden Erlebnis.





Naturnahe Bauweise erleben



ARCHITEKTUR

Oftmals spielen die Architektur und die Einrichtung bei der Wahl einer Unterkunft eine große Rolle. Hell, gemütlich, urig, naturnahe, luxuriös, modern oder traditionell – unsere Präferenzen sind hier genauso unterschiedlich wie die Ferien- domizile, die zur Verfügung stehen.

Was die Nachhaltigkeit einer Unterkunft angeht, ist jedoch die Bauweise ein viel wichtigeres Kriterium als die Optik. Beim nachhaltigen Bauen achtet man in der Regel auf die ökologische, die ökonomische und die soziale Ebene, die eng miteinander verbunden sind. Der schonende Einsatz von Ressourcen und Baumaterial ist dabei gleichermaßen relevant wie bezahlbare Baukosten und der Nutzen für den Menschen und die Gesellschaft.

Unter Beachtung dieser Kriterien schaffen es sowohl das innovative Baumhotel, der familiengeführte jahrhundertealte Hof oder aber die typische Schwedenhütte mit Solardach in die

Kategorie »Architektur«. Eine umweltfreundliche Bauweise kann sich im Detail wie folgt zeigen:

- ★ Das Hotel oder Ferienhaus zeichnet sich dadurch aus, dass die Architektur in die Region passt und die verwendeten Materialien aus der Umgebung oder aus zertifizierter Produktion stammen.
- ★ Die Besitzer:innen haben die einheimische Bevölkerung beim Bau einbezogen und beispielsweise benachbarte Handwerksbetriebe bevorzugt engagiert.
- ★ Bei der Restauration wurde darauf geachtet, dass alter Bestand erhalten bleibt und Baudenkmäler oder Kulturgüter geschützt werden.
- ★ Es wurde auf Energiesparmaßnahmen geachtet, zum Beispiel durch Photovoltaikanlagen, verbesserte Wärmedämmung oder das Errichten eines Passivhauses.
- ★ Bei der Einrichtung und Ausstattung wird auf einheimische, schadstoffarme und somit



umweltfreundliche Materialien geachtet oder durch Upcycling alter Möbel deren Wiederverwertung ermöglicht.

Eine exemplarische Unterkunft für besonders nachhaltige Architektur ist das Lighthouse in Dänemark. Architekt Søren Sarup hat das Haus so konzipiert, dass es nur eines geringen Wartungsaufwands bedarf. Die Holzverkleidung besteht aus Douglasienholz aus der Umgebung und hält mindestens 20 bis 30 Jahre lang. Die Dachziegel sind aus Schiefer, kommen aus Nordspanien und verursachen bei der Herstellung nur geringe Emissionen.

Auch beim Bau des Bergaliv-Loftturms über den Wipfeln der Bäume in Schweden stand die Nachhaltigkeit im Vordergrund. Architektin Hanna Michelson hat das Loft nach der traditionellen regionalen Bauart geplant, mit der sich auch die örtlichen Holzbaumeister:innen bestens ausken-

nen. Es wurden lokale Hölzer wie Kiefer, Fichte, Birke und Esche in einer Art verbaut, die den Verzicht auf umweltbelastende Imprägnierung möglich macht.

Die Kategorie »Architektur« hält also viele originelle Unterkünfte bereit, die im besten Fall sogar dazu inspirieren, sich von der nachhaltigen Bauart, den coolen Upcycling-Projekten oder dem ressourcenschonenden Energieumgang etwas abzuschauen und es dann für das eigene Heim zu übernehmen.



Regionale und frische Bioküche genießen



FOOD

Zum echten Reiseerlebnis gehört das Kosten landestypischer Gerichte und regionaler Spezialitäten. Kulinarische Expeditionen machen zudem Spaß, und übers Essen kommt man schnell mit den Menschen ins Gespräch, die meistens gerne über ihre eigenen Lieblingsrezepte und besondere Zubereitungsarten der Region sprechen.

Aber auch was die Nachhaltigkeit des Reisens angeht, ist das Essen ein wichtiger Beitrag zum verantwortungsbewussten Reisen. Das Vermeiden von langen Transportwegen durch Regionalität verhindert unnötige CO₂-Emissionen. Genauso wichtig ist das Vermeiden von Plastikverpackungen – zum Beispiel beim Trinkwasser auf den Zimmern – oder das Vermeiden von Lebensmittelverschwendung durch das Überangebot beim Frühstücksbüffet.

Deswegen ist für uns der Bereich »Food« beim Einordnen einer Unterkunft und ihrer Bestrebun-

gen nach Nachhaltigkeit wichtiger Bestandteil. Unsere wichtigsten Kriterien zur Beurteilung sind dabei:

- ★ Die Frische steht beim Kochen im Vordergrund, und das Essen wird schonend zubereitet.
- ★ Die Küche serviert regionale und saisonale Gerichte.
- ★ Die Unterkünfte verwenden Lebensmittel aus eigener Landwirtschaft, ökologischem Anbau oder von benachbarten, kleinbäuerlichen Höfen. Diese müssen nicht unbedingt biozertifiziert sein.
- ★ Produkte, die von weiter herkommen, wie zum Beispiel Kakao, Tee oder Schokolade, sind fair gehandelt.
- ★ Die Köche gehen auf individuelle Ernährungswünsche ein: vegetarisch, vegan, gluten- und laktosefrei. Es werden auch Detox-Gerichte angeboten.



Lassen Sie sich in Ihrem nächsten Urlaub von den kulinarischen Besonderheiten und nachhaltigen Genussideen ihres Reiselandes und ihrer Gastgeber inspirieren und erfahren sie so noch mehr über Land und Leute, Tradition und Wandel.

Zum Beispiel in der »Stubn« in Bayern, wo im Rhythmus der Natur gekocht wird. Alle Speisen der wöchentlich wechselnden Karte sind selbst gemacht, es werden neu interpretierte lokale Köstlichkeiten aufgetischt. Die verwendeten Lebensmittel stammen aus dem Gemüsegarten am Haus, aus dem eigenen Jagdrevier und von befreundeten, ökologisch wirtschaftenden Erzeugern aus der Region.

Oder in der Vegan Agrivilla I Pini in der Toskana, in der ausschließlich saisonale Biolebensmittel verwendet werden, die zu kreativen Gerichten kombiniert werden. Das Sauerteigbrot kommt aus dem Holzofen, Gemüse und Kräuter aus dem

eigenen Biogarten. Der selbst gemachte, vegane Biowein rundet das Angebot ab, und obendrein werden Kochkurse angeboten, die zum Nachkochen der Gerichte inspirieren.

Und was gibt es Schöneres, als zu Hause den himmlischen Kuchen aus Tirol oder die köstliche Pasta aus der Toskana nachzukochen und mit allen Sinnen in (kulinarischen) Erinnerungen zu schwelgen?