

Artikel aus der ahgz vom 02. 07. 2005

Konzept & Strategie

## **Bio-Vorreiter im Wendland**

Kenners Landlust ist das erste Bio-Hotel in Norddeutschland und eines von 33 in Europa / Ein entscheidender Faktor in dem Konzept ist die Küche

GÖHRDE „Gorleben soll leben.“ Unter diesem Vorsatz kamen 1977 Atomkraftgegner im Jagdschloss Göhrde zusammen, um ökologische Alternativen zur Atomwirtschaft zu entwickeln. Eines der Ergebnisse kann nur wenige Kilometer entfernt im kleinen Dorf Dübbekold besichtigt werden: Kenners Landlust – das erste Bio-Hotel in Norddeutschland.

„Wer hier im Wendland aufgewachsen ist, kommt am Thema Gorleben nicht vorbei“, sagt Barbara Kenner. Alljährlich befindet sich der Landkreis Lüchow-Dannenberg wegen der Atommülltransporte in das Zwischenlager in Gorleben im Ausnahmezustand. Das Bio-Hotel mit 38 Betten in 19 Zimmern und vier Ferienwohnungen stellt dazu einen Gegenpol der Ruhe dar. „Die Gäste sollen ihre Zeit bei uns veraddeln können“, fügt sie hinzu.

Barbara und ihr Mann Kenny zählen sich zu den „Öko-Dinos“ im Wendland. Die Sprachwissenschaftlerin und der Journalist haben sich mit dem Bio-Hotel einen Jugendtraum erfüllt. Vor fünf Jahren begannen sie, den ehemaligen Bauernhof zu einer Öko-Pension umzubauen. Mehr als 1,1 Mio. Euro haben sie in die ökologische Renovierung des mehr als 100 Jahre alten Fachwerkhäuses und einen Anbau investiert. „Wir haben viel Lehrgeld gezahlt“, erzählt Barbara Kenner. Denn weder Handwerker noch Architekten kannten sich mit der Verwendung von biologischen Baustoffen aus.

Hauptkriterium für die Aufnahme in die Kooperation der Bio-Hotels ist die ausschließliche Verwendung von biologisch angebauten Lebensmitteln. „Es gibt bei uns keine Brühwürfel“, sagt Barbara Kenner. Für die Ernährungsberaterin, die 1990 den ökologischen Partyservice „Biofutteria“ gegründet hat, fängt das Wohlfühlen beim Essen an. „Ich möchte Freude und Genuss am guten Essen vermitteln“, sagt sie. Zu ihren Kreationen, die sie auch in Kochkursen weitergibt, zählen Grünkohlalsagne, Steckrüben in Honig-Senf-Sauce und „verzauberter Brokkoliwald“. Damit auch die Kalkulation bei Bio-Produkten stimmt, setzt Barbara Kenner voll auf Buffets.

Angebote für

Familien mit Kindern

Außerdem gibt es statt großer Fleischportionen viel Gemüse auf den Tellern. Da immer mehr Kinder unter Allergien leiden, nehmen die Gastronomin und ihre selbstständigen vier Köche bei der Zubereitung der Speisen darauf Rücksicht. Für die kleinen Gäste liegt in unmittelbarer Nähe des Restaurants eines von insgesamt zwei Spielzimmern. „Wenn Kinder ungestört spielen können, nerven sie ihre Eltern nicht beim Essen“, sagt Barbara Kenner.

Familien mit Kindern zählen zu den Hauptzielgruppen des Bio-Hotels. Gemeinsam mit dem Spezialreiseveranstalter „Vamos Eltern-Kind-Reisen“ haben die Kenners die Kinderbetreuung „Waldzeit“ entwickelt. Unter Anleitung des Betreuers Henning Riedl bewegen sich die kleinen Gäste bis zu 20 Stunden in der Woche im Wald und auf den Wiesen im Kateminer Mühlenbachtal.

Zum Programm gehören Höhlen bauen, Bäume erklettern und Tierspuren suchen. Die Kindergruppen werden im Alter von zwei bis zwölf Jahren gemischt. Auch Kinder mit Behinderungen sind im Bio-Hotel willkommen, das über drei barrierefreie Zimmer verfügt. Dabei arbeiten die Kenners mit deutschen Mitarbeitern des „Dolphin Space Program“ zusammen, die spezielle Kurse für behinderte Kinder anbieten. „Wir legen Wert auf ein gemischtes Publikum in unserem Haus.“

Für die Eltern und andere Gäste bietet Kenny Kenner geführte Wanderungen durch den Jagdforst Göhrde an. Dabei steht nicht nur die Vermittlung von Wissen, sondern auch die Kommunikation der Gäste untereinander im Vordergrund: „Abends nach den Wanderungen sitzen unsere Gäste meistens zusammen.“

Mögliche Treffpunkte im Hotel sind nicht nur das Restaurant, sondern auch ein Kaminzimmer sowie eine Teeküche, in der sich Gäste selbst mit Getränken versorgen können. Wer lieber allein bei einem Buch entspannen möchte, kann sich an mehreren Bücherregalen im Haus eine passende Lektüre aussuchen. Bei schönem Wetter stehen außer Stühlen auf der Terrasse auch eine Hängematte unter einem Birnbaum zur Verfügung. In einer „guten Stube“ bieten geschulte Mitarbeiter Shiatsu, Craniosakrale und Fußreflexzonenbehandlungen an. Außerdem können die Gäste an indianischen Schwitzhüttenzeremonien in der Nachbarschaft teilnehmen.

Für Seminare steht im Haus ein Tagungsraum für bis zu 15 Personen zur Verfügung. Außer Familien sind auch Wanderer und Radfahrer im Bio-Hotel gern gesehen, das nach Angaben der Kenners zu 62 Prozent im Jahr ausgelastet ist. Das Haus ist in der Bett und Bike-Ausgabe für Niedersachsen des Allgemeinen Deutschen Fahrrad-Clubs (ADFC) verzeichnet. Die meisten Urlauber kommen aus Großstädten wie Hamburg, Hannover und Berlin. „Wir haben aber auch Gäste, die selbst auf dem Lande wohnen.“

Bio ist ein

Wachstumsmarkt

Seit 1999 das erste Bio-Hotel Schweitzer in Mieming in Tirol eröffnete, wächst die Kooperation rasant. Allein im vorigen Jahr traten nach Angaben von Geschäftsführer Ludwig Gruber sechs weitere Hotels und Pensionen dem Verein bei. Insgesamt gibt es zurzeit 33 Bio-Hotels in Europa; die meisten von ihnen liegen im Alpenraum. „Die Hotellerie kann man leichter auf Bio umstellen als die Gastronomie“, sagt Gruber. Insgesamt sei die Verwendung von Bio-Produkten im Gastgewerbe machbar und auch rentabel. So entstünden zwar im Durchschnitt bis zu 20 Prozent höhere Kosten beim Wareneinkauf. „Der Umsatz nimmt aber auch oftmals um ein Drittel zu.“

Stephan Krug, Geschäftsführer von Viabono, sieht bei der Umstellung auf eine ökologische Betriebsweise vor allem Einsparungen im Energieverbrauch von Hotels. „Vor allem im Wellness-Bereich können bis zu 30 Prozent der Energiekosten eingespart werden.“ Nach Meinung des Geschäftsführers von Viabono, nach deren Kriterien auch Kenners Landlust zertifiziert ist, sollten auch Bio-Hotels über das Angebot von ökologisch angebauten Lebensmitteln hinausgehen. „Die Betriebe sollten sich auf bestimmte Angebote wie Naturerlebnisse spezialisieren.“ Nach Ansicht von Harald Gabriel, Geschäftsführer des Bioland Landesverbandes Niedersachsen/Bremen, handelt es sich bei den Bio-Hotels um Trendsetter. Bioland unterstütze die Kooperation bei der Vermittlung von Lieferanten, der Logistik und der Schulung von Mitarbeitern. „Wenn die Küchencrew nicht mitspielt, kann das ganze Projekt scheitern.“ Insgesamt befinde sich die Biobranche im Aufwind und verzeichne derzeit Wachstumsraten von bis zu 15 Prozent im Jahr. Gabriel: „Es ist eine Gegenbewegung zu Geiz ist geil.“