



BEST WESTERN PLUS
Berghotel
Rehlegg
☆☆☆☆ Superior

Pressemitteilung Berghotel Rehlegg
Holzengasse 16, 83486 Ramsau bei Berchtesgaden
24.11.2015

Ansprechpartner: Hannes Lichtmanegger / 08657- 9884 459

Win-Win-Situation für Hotelerie und Regionalvermarkter

RAMSAU bei Berchtesgaden - Landwirtschaftsminister Helmut Brunner will die Vermarktung regionaler Produkte voranbringen. Im Berghotel Rehlegg setzt man schon seit Jahren auf die enge Zusammenarbeit mit Erzeugern und Lieferanten vor Ort, 90 Prozent aller Lebensmittel kommen aus der Umgebung. Eine Win-Win-Situation für alle Beteiligten, lobte Dr. Peter Loreth, Leiter der UNESCO Biosphärenregion Berchtesgadener Land, beim Lieferanten-Frühstück in der Ramsau.

Hannes Lichtmanegger weiß gerne, wo das, was er isst, herkommt. Damit liegt der Rehlegger Hotelier im Trend. Die Nachfrage an regionalen Produkten steigt nämlich. Massentierhaltung und Lebensmittelskandale haben das Bewusstsein der Verbraucher geschärft. Was auf den Teller kommt, muss nicht mehr in erster Linie billig sein, es gibt zunehmend Konsumenten, denen es um Qualität geht. Selbst Discounter entwickeln regionale Vermarktungskonzepte, samt Herkunftssicherung und Rückverfolgbarkeit der Produkte bis zum Erzeuger.

Deswegen kennt Hannes Lichtmanegger jeden seiner Lieferanten persönlich, sie kommen alle aus der Umgebung. „Ich habe mir jeden Betrieb angeschaut. So kann ich auf Nachfrage der Gäste zu jedem Produkt auf die Herkunft verweisen. Und es fragen immer mehr Gäste gezielt nach, von wo wir die Lebensmittel beziehen“, sagt der Hotelier. Im Berghotel Rehlegg kommen beispielsweise das Wildfleisch vom Forstbetrieb Berchtesgaden, Forellen aus der Fischzucht in der Stanggass, Brotwaren aus der dorfeigenen Bäckerei, Mineralwasser aus der Reichenhaller Quelle, alle Milchprodukte aus den Pidinger Milchwerken und Schaffleisch aus der Ramsau.

Chance für die heimische Landwirtschaft

Zum zweiten Mal lud Hannes Lichtmanegger heuer alle zum gemeinsamen Lieferanten- und Partnerfrühstück ins Berghotel. Erstmals dabei war Bio-Bauer Sebastian Kettenberger aus Tittmoning. Der 30-Jährige züchtet für das Rehlegg eigene Schweine, das „Rehlegger Lehenschwein“. Die Tiere verbringen die ersten Lebenswochen bei der Mutter in einem geräumigen Stall, samt weitläufigem Grünauslauf. Frühzeitig werden sie an hofeigenes, geschrotetes Futter gewöhnt. Auslauf haben die Ferkel auch wenn sie älter sind. Die Bewegung und das Wühlen in der Erde versorgen sie mit Mineralstoffen, lenken ab und halten gesund. In der Mastphase bekommen die Tiere eine Mischung aus Weizen-, Gersten-, und Ackerbohnschrot, sowie Kartoffeln, Gras oder Silage.

Geschlachtet und verarbeitet werden die Rehlegger Schweine schließlich beim Berchtesgadener Metzger. Dass das Hotel die Tiere im Ganzen nimmt und sich nicht nur das Filet rauspickt, macht es für Bauer Sebastian Kettenberger leicht, er kann sich ganz auf die

Aufzucht konzentrieren. Er schätzt das unmittelbare Feedback, das er vom Hotelier und dessen Küchenchef Marko Lauterbach bekommt. „Man hat direkten Kontakt zum Verbraucher, kann sich austauschen und das Produkt weiterentwickeln“, sagt der Biobauer. Und Koch Lauterbach weiß die Qualität von Fleisch aus artgerechter Haltung zu schätzen. „Den Unterschied schmeckt man ganz eindeutig.“

Den Großteil aller Lebensmittel bezieht das Berghotel Rehlegg aus der Region. Auch wenn das höhere Kosten bedeutet, billigere Anbieter gäbe es zuhauf. Aber Hannes Lichtmanegger geht es um Nachhaltigkeit. „Unser Hotel befindet sich vor den Toren des einzigen deutschen Alpennationalparks, wir gehören zum ersten Bergsteigerdorf Deutschlands und liegen mitten in der UNESCO Biosphärenregion Berchtesgadener Land, so etwas verpflichtet“. Dr. Peter Loreth, Leiter der UNESCO Biosphärenregion BGL und ebenfalls Gast beim Lieferanten-Frühstück, lobte die Umsetzung der kurzen, regionalen Wertschöpfungskette, wie sie das Berghotel und seine Partner praktizieren. „Es ist für alle Beteiligten eine Win-Win-Situation: für die Produzenten, unsere heimische Landwirtschaft, den Verbraucher und für unseren Lebensraum.“

Hotelkonzept wichtig für Ramsau

Für Ramsaus Bürgermeister Herbert Gschoßmann passt die Philosophie des Berghotels Rehlegg hervorragend zum Bergsteigerdorf. „Nachhaltigkeit und die Vermarktung regionaler Produkte sind strenge Kriterien, die auch die Gemeinde bei ihrer Bergsteigerdorf-Bewerbung erfüllen musste.“ Wie hoch das öffentliche Interesse an diesen Themen tatsächlich ist, hat der Bürgermeister in den letzten Wochen erfahren. „Die Mediennachfrage war enorm, immer ging es um Nachhaltigkeit und wie diese Prinzipien in der Ramsau umgesetzt werden. Ich habe die Journalisten dann ins Rehlegg geschickt, weil man hier schon viele Jahre darauf setzt“, so Gschoßmann. Nachhaltigkeit und schonender Umgang mit Ressourcen schlägt sich auch im ausgefeilten Energiekonzept des Hotels nieder: Photovoltaikanlagen, Solarthermie, LED-Beleuchtung im ganzen Haus, ein Blockheizkraftwerk, das mit 100-Prozent CO₂ neutralem Gas läuft und Strombezug aus garantiert deutscher Wasserkraft. Seit August ist das Rehlegg sogar das erste zertifizierte, klimaneutrale Hotel im Berchtesgadener Land.

Bildunterschrift:

Hoteldirektor Hannes Lichtmanegger (rechts vorne) und Küchenchef Marko Lauterbach (links vorne) mit ihren regionalen Lieferanten.

Bio-Bauer Sebastian Kettenberger (vorne) aus Tittmoning züchtet für das Berghotel die Rehlegg-Lehenschweine. Hannes Lichtmanegger (hinten) zu Besuch bei seinen Tieren.

- Text und Foto (Thoma-Bregar) HONORARFREI –

Weitere Hotel-Informationen:

BEST WESTERN PLUS Berghotel Rehlegg AG

Johannes und Franz Lichtmanegger

Holzengasse 16, D - 83486 Ramsau

Telefon +49 (0)8657 / 9884 – 0 Fax +49 (0)8657 / 9884 - 444

info@rehlegg.de / www.rehlegg.de

Pressekontakt: 3zam, Mag. Kathrin Thoma-Bregar

Tel.: 0170 804 2603, k.thoma-bregar@3zam.de, www.3zam.de