

## ***Regionale Produkte haben Vorfahrt***

Im Berghotel Rehlegg setzt man seit Jahren auf die enge Zusammenarbeit mit Erzeugern und Lieferanten vor Ort. Der Großteil der Lebensmittel wird aus der Region bezogen, bei Fleisch und Fisch sind es sogar 100 Prozent. Hotelier Hannes Lichtmannegger im Interview.

### ***Woher kommt Ihr Engagement?***

Wir möchten selbst gerne wissen, wo die Lebensmittel auf unserem Teller herkommen. Bei Fisch und Fleisch ist es uns sehr wichtig, dass die Tiere ein gutes, artgerechtes und respektvolles Leben hatten. Mit dieser Einstellung stehen wir nicht alleine da. Massentierhaltung und Lebensmittelskandale haben das Bewusstsein der Verbraucher geschärft. Billig ist nicht mehr das Hauptkriterium. Es geht um Qualität. Selbst Discounter entwickeln regionale Vermarktungskonzepte samt Herkunftssicherung und Rückverfolgbarkeit der Produkte bis zum Erzeuger.

### ***Sie suchen sich Ihre Partner ganz gezielt aus?***

Wir kennen jeden unserer Lieferanten persönlich, sie kommen alle aus der Umgebung. Wir schauen uns die Betriebe an und haben eine enge Beziehung zu allen. So können wir auf Nachfrage der Gäste zum Produkt und zur Herkunft ganz genau informieren. Und wir freuen uns, dass immer mehr Gäste wissen möchten, woher wir die Lebensmittel beziehen.

### ***Sie setzen sehr stark auf Regionalität.***

Am liebsten ist uns Bioqualität in Verbindung mit Regionalität und Saisonalität. Nur Bio reicht oftmals nicht, nur Regionalität ohne Qualität aber auch nicht. Bio-Zertifikate sichern Qualitätsstandarte, wer vor Ort kauft garantiert Klimaschutz durch kurze Wege und stärkt eine nachhaltige Regionalentwicklung.

### ***Nachhaltigkeit ist entscheidend?***

Unser Hotel befindet sich vor den Toren des einzigen deutschen Alpennationalparks, wir gehören zum ersten Bergsteigerdorf Deutschlands, liegen mitten in der UNESCO Biosphärenregion Berchtesgadener Land und dem Nationalpark Berchtesgaden. Das verpflichtet. Wir wollen eine Win-Win-Situation für alle, für die Produzenten, unsere heimische Landwirtschaft, den Gast und für unseren Lebensraum.

### ***Auch wenn das unterm Strich teurer ist?***

Ja. Uns treibt eine innere Haltung an, wir gehen den teureren und mühsameren Weg ganz bewusst – aber wir gehen ihn sehr gerne. Lieferanten fallen einem nicht vor die Füße. Als Hotelier brauche ich übers Jahr gesehen verlässlich große Mengen von gleichbleibender Qualität,

beispielsweise 1.200 Bio-Hühner, 50 Bioschweine, 15.000 Liter Bier und 1,4 Tonnen Kaffee. Wir sind also ständig dabei, unser Produzenten-Netz auszubauen, besuchen potentielle Betriebe, knüpfen Kontakte. Unser Fleisch und Geflügel ist bereits jetzt schon zu Prozent aus der Region. Bei Fisch wird es nächstes Jahr soweit sein. Billigere Anbieter gäbe es zuhauf, aber das entspricht nicht unserem nachhaltigen Ansatz.

### ***Gibt Ihnen der Erfolg recht?***

Absolut, das positive Feedback der Gäste ist groß. Daraus sind in den letzten Jahren tolle Dinge entstanden: Wir konnten das ausgestorbene Schwarze Alpenschwein bei uns wieder ansässig machen und bekommen in den kommenden Wochen zwei Geißen und einen Zucht-Bock der ebenfalls vom Aussterben bedrohten „Blobe-Ziege“. Wir lassen den in Vergessenheit geratenen Laufener Landweizen wieder anbauen und Bier daraus brauen, lassen unser eigenes Gemüse anbauen und haben Honigvölker bekommen.

### ***Auszeichnungen/Partner***

- \*VIABANO CO2 Fußabdruck der Klasse A
- \*DEHOGA, Umweltcheck in Gold
- \*tripadvisor Öko Spitzenreiter Platin
- \*Umweltpakt Bayern
- \*seit 2011 tripadvisor Zertifikat für Exzellenz
- \*Ausgezeichnete Bayerische Küche
- \*Partnerhotel Biosphärenregion
- \*Partnerhotel Bergsteigerdorf
- \*Ausgezeichnete bayerische Küche

### ***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