

Der Preisträger des Ideen- und Projektwettbewerbs für Ökotourismus

Umwelt und Tourismus im Einklang

Das Heinrich-Kiener-Haus bei St. Johann ist Hauptpreisträger des Wettbewerbs, den die SLTG Salzburg in Kooperation mit der SLTG und der Tourismus Salzburg GmbH für die besten Ideen und Projekte im Ökotourismus veranstaltet hat. Vergeben wurden auch Anerkennungspreise.

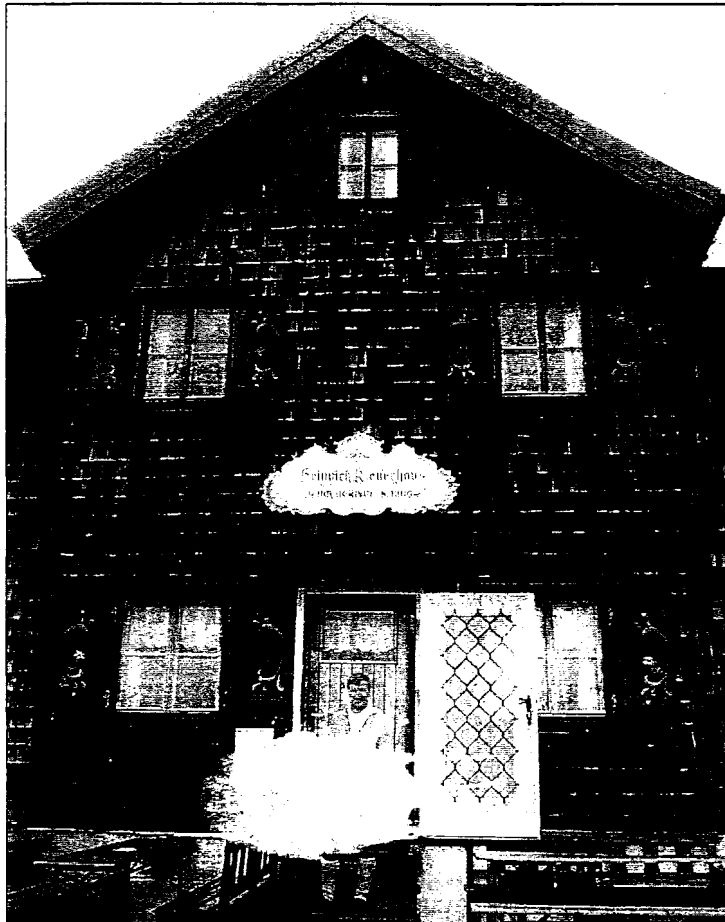
Das Heinrich-Kiener-Haus im Pongau und die Bioprodukte sind noch bis zum 1. September an den Standorten in St. Johann im Pongau, Samstag, 10. September, und in der viertägigen europäischen Vorbereitungskonferenz in der Weltökotourismuskonferenz in St. Johann im Pongau selbst wird im Mai 2002 in Quebec/Kanada stattfinden. Der Ideenwettbewerb im Vorfeld der Vorbereitungskonferenz statt. Zugelassene touristische Ökoprodukte von Salzburger Firmen, entweder nur als realisierbare Vorhaben vorliegen oder innerhalb der vergangenen zwei Jahre verwirklicht wurden.

BIOSCHUTZHÜTTE ALPENRAUMS

Das Heinrich-Kiener-Haus liegt auf 1800 Meter Seehöhe am Berggründeck bei St. Johann im Pongau. Durch die Unterstützung eines Kooperationspartners mit dem Biobauern Hermann Hinterhölzl „Ernte für das Leben“ werden hier sämtliche Speisen und Getränke in biologischer Qualität anzubieten. Ob

Salzburger Bergsteigeressen, Fleischgerichte und Bier, ob Kaiserrollen, Kuchen oder Kaffeehausstamm aus biologischer Wirtschaft. Der Hüttenwirt wird von der Austria Bio-Gastronomie kontrolliert, ob wirklich „Bio drinnen ist“.

Im Rahmen der Lizenzpartnerschaft mit dem „Ernte“-Verband ist Hinterhölzl der Betreiber der „1. Bioschutzhütte im Alpenraum“. Biologische Lebensmittel zu liefern, war der erste Schritt zur gänzlichen Ökologisierung der Schutzhütte. Die Herkunft und Verarbeitung der Lebensmittel muss für die Gäste eindeutig nachvollziehbar sein“, so Hinterhölzl. Der „Ernte“-Verband garantiert unabhängige Kontrollen der Biobetriebe, seiner Verar-



Das Heinrich-Kiener-Haus (im Bild mit Hüttenwirt Hermann Hinterhölzl) ist die 1. Bioschutzhütte im Alpenraum und Hauptpreisträger des Ideen- und Projektwettbewerbs für Ökotourismus. FOTO: ERNTE FÜR DAS LEBEN

beitungsbetriebe und seiner Partner Gastronomen die lückenlose Transparenz der Bioprodukte.

Bekannt geworden ist Hinterhölzl während seiner Zeit als Pächter des Matrasshauses am Hochkönig. Auf fast 3000 Meter Höhe nutzte er Wind- und Sonnenenergie, um die Schutzhütte völlig energieautark zu betreiben. Für seine Ideen erhielt er 1995 und 1996 den „Europäischen Solarpreis“, 1998 den österreichischen „Zipfer Umweltpreis“, im Vorjahr gewann das Heinrich-Kiener-Haus den St. Johann Umweltpreis „Öko-Stil“.

WASSER UND GELD GESPART

Ein Anerkennungspreis ging an das „Trinkwasserprojekt“ für Tourismusbetriebe. Das Projekt „Mensch & Wasser“ wurde im Vorjahr gestartet. Schon in der ersten Phase konnten die Betriebskosten der 14 Partnerbetriebe von „Mensch & Wasser“ um insgesamt knapp 500.000 S pro Jahr gesenkt werden, der Wasserverbrauch verringerte sich um insgesamt 7 Millionen Liter. Das Besondere am Konzept des „Trinkwasserprojektes“ sind ein umfangreiches Dienstleistungspaket und die

Auswahl der besten Produkte. Nach der Erhebung des Ist-Zustandes wurde individuell für jeden Betrieb die Wirtschaftlichkeit von möglichen Maßnahmen zur Reduzierung des Trinkwasserverbrauchs berechnet.

In den meisten Fällen rechnen sich die vorgeschlagenen Maßnahmen innerhalb von vier Jahren oder weniger. Über Sponsoren finanziert „Mensch & Wasser“ eine 48-monatige Teilzahlung für den Kunden für die erforderlichen Einsparungsmaßnahmen. Daher verbleibt dem Hotelier vom ersten Tag an ein Teil der Betriebskostensparnis bei Wasser, Abwasser und Heizkosten für Warmwasser. Zusätzlich bekommen die Betriebe auch die Möglichkeit einer begleitenden Beratung für das Umweltzeichen Tourismus.

GENIEßEN MIT GUTEM GEWISSEN

Einen weiteren Anerkennungspreis erhielt der Bioverband „Ernte für das Leben“. Der Verband setzt mit über 1500 Biobauern in Salzburg nicht nur in der Landwirtschaft, sondern auch in der Gastronomie auf ökologische Wirtschaftsweise und stellt sicher, dass alle eingesetzten Lebensmittel – vom Getränk bis zum Gewürz – biologischen Ursprungs sind.

Die Gastronomiebetriebe, die mit dem „Ernte“-Verband zusammenarbeiten, werden nicht nur mit biologischer Qualität versorgt. Ständige Beratung und Informationsaustausch zum Biolandbau machen die Gastronomen zu „Bio-Profis“. Durch ihre regionale Beschaffung unterstützen sie die Ökologisierung der Salzburger Landwirtschaft und verkürzen die Transportwege. Bisher gibt es im Bundesland Salzburg drei „Bio-Gastronomen“