



„Nachhaltigkeit muss nicht teuer sein!“

Produkte aus biologischem Anbau und/oder aus fairem Handel sind in der Regel teuer als herkömmliche Produkte. Warum Angebote eines nachhaltig geführten touristischen Betriebes trotzdem nicht automatisch teurer sein müssen, erklärt Heike Schüttler, Mitinhaberin vom Hotel an der Marienkirche in Lübeck.

Was motiviert euch zum nachhaltigen und fairen Handeln?

Nachhaltigkeit gehört im Grunde zu unserer Sozialisation. Ich selbst bin auf dem Land groß geworden.

In den 80er Jahren haben wir natürlich den Soli-Kaffee aus Nicaragua getrunken und uns in der Anti-Atomkraft-Bewegung engagiert. Heute nutzen wir privat und beruflich Carsharing oder Fahrräder - mit Anhänger auch zum Einkaufen. Die globalen Herausforderungen durch den Klimawandel zeigen heute dringlicher denn je, wie wichtig nachhaltiges Wirtschaften ist.

Für uns war es deshalb von Anfang an klar, dass wir das auch in unserem Hotel umsetzen wollen. Beruflich kommen wir ursprünglich nicht aus der Hotellerie. Bereits vor dem Kauf des Hotels 2006 waren wir in Sachen Nachhaltigkeit engagiert und deshalb auch schon gut vor Ort in Lübeck vernetzt. Es war für uns einfach, Nachhaltigkeit und Fair Trade im Betrieb umzusetzen. Beides ist auch für unsere Mitarbeiter*innen wichtig und immer Thema bei Bewerbungsgesprächen.

Wie geht ihr Nachhaltigkeit in eurem Betrieb an?

Vorweg: Wir sind kein reiner Biobetrieb und können nicht ausschließlich auf fair gehandelte Produkte zurückgreifen. Aber wir bemühen uns um Nachhaltigkeit, wo es geht. Wir haben von Anfang an darauf geachtet, Wasser und Energie einzusparen, wo immer möglich. Beispielsweise verwenden

wir ausschließlich Energiesparlampen, und die Temperatur der Heizungen wird nachts reduziert. Es gibt keine Klimaanlage. Wir sammeln das Regenwasser in fünf Regentonnen und somit verwenden wir kein Trinkwasser zum Pflanzen gießen. Wir haben auch die Trennung von Regen- und Brauchwasser durchführen lassen.

Unsere Zimmer sind mit Korkböden oder Tretford-Teppichen ausgestattet. Es gibt keine kleinen, abgepackten Duschgele oder Seifen sondern Seifenspenden. Wir haben auch nicht in allen Zimmern Kühlschränke, und wenn, dann sind sie nicht befüllt mit kleinen Flaschen oder Dosen, sondern stehen den Gästen zur freien Nutzung zur Verfügung.

Weiterhin führen wir bei uns alle Klein-Reparaturen selbst durch, immer wenn es nötig ist. Das erlaubt uns, auch mal an einer Ecke Wandfarbe auszubessern, anstatt gleich die ganze Wand neu streichen zu lassen.

*Wie gelingt euch die Einbindung eurer Mitarbeiter*innen?*

Es geht nur gemeinsam! Unsere Mitarbeiter*innen müssen ein Bewusstsein für faires und nachhaltiges Handeln haben oder bei uns entwickeln und unseren Ansatz mittragen. Für Mitarbeitende, die aus der Hotellerie kommen, ist es häufig eine deutliche Umstellung. Und die, die mit uns arbeiten, finden es gut, dass es bei uns „etwas anders“ ist.

Was genau macht ihr denn anders, z.B. im Housekeeping?

Bei uns wird der Müll bereits auf der Etage getrennt. Wir nutzen ökologische anstelle von chemischen Putzmitteln. Kalk entfernen wir zum Beispiel einfach mit Essig oder mechanisch. Es werden keine Sprühflaschen verwendet,

da das Einatmen der Aerosole auch bei ökologischen Reinigungsmitteln für die Atemwege belastend ist.

Wichtig ist uns die Kommunikation und Absprachen mit dem Gast: Es gibt nicht automatisch jeden Tag neue Bettwäsche oder Handtücher, diese werden aber natürlich auf Wunsch und Bedarf ausgetauscht und das Zimmer gereinigt.

Ihr bietet ein nachhaltiges Frühstücksbuffet an. Was genau macht es aus?

Das fängt schon bei der Deko an: Auf den Tischen haben wir frische Blumen, wir achten beim Kauf auf die Jahreszeit und halten es mit dem Motto: „Weniger ist mehr.“

Unsere Eier stammen von einem regionalen Biolandhof, und unsere Brötchen sowie unser Brot haben Bioland- oder Demeter-Qualität. Auf unserem Buffet gibt es keine abgepackte Butter, Käse, Marmelade oder Honig. Es gibt eine große Auswahl an, zum Teil selbstgemachten, veganen und vegetarischen Speisen wie z. B. Aufstriche, weil sie lecker sind. Vieles machen wir selbst - zum Beispiel Mangomus aus getrockneten, fairen Mangos. Dabei achten wir bereits auf angepasste Mengen in der Produktion; sollte doch einmal etwas übrig bleiben, werden Lebensmittelreste auch weiter verwertet - aus Obstresten wird Marmelade hergestellt, alte Bananen werden zum Bananenbrot. Kräuter kommen aus unserem kleinen Hofgarten.

Schinken, Salami und Wurstaufschnitt gibt es bei uns nur noch jeden 2. Tag, und wenn, dann möglichst aus regionalen Quellen. Fisch gibt es nur noch sporadisch. Wir bieten unseren Gästen sowohl glutenfreies als auch „normales“ Müsli, die wir selber mischen. Die Zutaten sind immer bio, sofern möglich auch mit fairen Zutaten wie z. B. Kokosflocken und Trockenfrüchte.

Welche fairen Produkte verwendet ihr und woher bezieht ihr sie?

Nun, neben den eben erwähnten Kokosflocken sind dies vor allem weitere Lebensmittel: Kaffee, Tee, Kakao, Zucker,

Schokoauflauf, getrocknete Mangos, Datteln, Mohn (für Frühstücksbrötchen), Mangosaft und Weine. Bei besonderen Anlässen gibt es auch faire Schokolade. Noch nicht zu 100 % fair gehandelt sind die Cashewnüsse.

Unser Bio-Großhändler ist Grell, einige Produkte erhalten wir hier „nur“ bio, andere sind bio und fair. Als kleines Hotel bereiten uns die Mindestmengen bei Großhändlern manchmal Schwierigkeiten. Z. B. Kaffee, Tee und Wein bestellen wir direkt bei GEPA. Aktuell beziehen wir auch unseren Honig - das faire Pfund - über deren Online-Shop. Bier und Wasser gibt's ja nicht aus fairem Handel. Aber bei uns gibt es mit Störtebeker aus Stralsund, ein regionales Bio-Bier und mit Pinkus aus Münster ein weiteres Bio-Bier. Das Wasser ist von Viva con Agua, die sich in Afrika sehr engagiert für sauberes Trinkwasser durch Brunnenbau einsetzen.

Nutzt ihr Zertifizierungen, um euer Anliegen / Konzept sichtbar zu machen?

Ja, wir haben das Schulungs- und Zertifizierungsprogramm ServiceQualität Deutschland genutzt, das jedoch jetzt ausgelaufen ist. Außerdem arbeiten wir aktiv in der Steuerungsgruppe Fairtrade-Stadt Lübeck mit. Ganz aktuell sind wir Partnerbetrieb der TourCert-zertifizierten Urlaubsregion Lübeck geworden.

Wie macht ihr euer Nachhaltigkeitsengagement ansonsten sichtbar?

Wir informieren natürlich auf unserer Internetseite, den Buchungsportalen und auf Social Media darüber. Wir stehen auch im Stadtplan der Steuerungsgruppe Fairtrade-Stadt Lübeck. Vieles läuft bei uns auch über Mundpropaganda. Wir reden mit unseren Gästen: Warum wird etwas wie gemacht. Somit entsteht für viele ein stimmiges Gesamtbild - von der Begrüßung bis zur Verabschiedung und darüber hinaus. Immer mehr Menschen entscheiden sich aus Gründen der Nachhaltigkeit für unser Haus.

Meine 3 Tipps aus der Praxis für Betriebe, die sich auf den Weg zu mehr Nachhaltigkeit und fairem Handel machen wollen

Den ganzen Betrieb durchdenken. Am Anfang sollte man sich in Ruhe überlegen: Was will ich verändern? Womit möchte ich beginnen? Und wie groß will ich es machen? Man kann auch niedrigschwellig einsteigen mit erst einmal nur drei Fairtrade-Produkten.

Meine Glaubwürdigkeit im Team. Bin ich selbst überzeugt? Dann kann ich auch das Personal mitnehmen und motivieren, indem ich aufkläre und sensibilisiere: Warum wird etwas wie gemacht?

Nachhaltige Kooperationen eingehen. Mit einem Netzwerk ist es leichter. Vor Ort kann das die Fairtrade-Stadt-Steuerungsgruppe sein. Die Tourcert-Zertifizierung für Lübeck und Travemünde als nachhaltige Urlaubsdestination ermöglicht uns, uns als Partnerin mit anderen Lübecker Betrieben, die auf Nachhaltigkeit setzen, auszutauschen. Auf Messen, wie der Internorga lernen wir Händler*innen und ihr aktuelles Angebot kennen. Man kann auch die GEPA oder andere Anbieter*innen einladen, und sich die Produkte vorstellen lassen.

Wir haben viele internationale Gäste. Auch da bemerken wir verstärktes Interesse an Nachhaltigkeit und Umweltschutz. Und dann machen wir immer mal wieder besondere Aktionen, zum Beispiel zur Fairen Woche. Mal gibt's ein Frühstück unter dem Motto „alles Mango“ mit Mangolassi, frischen Mangos und Mangomousse und Informationen über ein Fair-Handels-Projekt auf den Philippinen. Ein anderes Mal haben wir am Abend fairen Wein und ein kalt-warmes Buffet angeboten. Den Erlös spenden wir anschließend an Fair-Handels-Projekte.

Wie finden das eure Gäste?

Die Rückmeldungen sind gut! Wir haben überwiegend sehr zufriedene Gäste. Sie sprechen häufig über den roten Faden, den sie bei uns erkennen können. Ab und zu wird natürlich auch bei uns Kritik geäußert. Hierbei geht es jedoch meist um äußere Umstände, die wir nicht abstellen können - wie beispielsweise zu kleine Zimmer, keinen Fahrstuhl im Haus, die Kirchenglocken von St. Marien in der Nacht oder Baustellen vorm Haus. Und für manche Gäste sind wir einfach nicht das passende Haus.

Kommen wir zu einem wichtigen Punkt: Rechnet sich Nachhaltigkeit?

Bei unserem fairen Abendangebot im letzten Jahr fanden einige Gäste den Preis mit 25 € für Büfett und Getränke teuer, obwohl der Erlös auch gespendet wurde. Viele sind einfach daran gewöhnt, dass Lebensmittel billig sind. Wobei sich das ja gerade spürbar ändert.

Nachhaltigkeit muss aber nicht unbedingt teuer sein. Mit dem Verzicht auf Convenience-Produkte, weniger Fleisch und Fisch, Resteverwertung und einem sparsamen Umgang mit Wasser und Energie können Kosten sogar gesenkt werden. Somit können wir Mehrkosten für faire Zutaten leichter auffangen, zumal das pro Tasse Kaffee nicht wirklich viel ist.

Vielen Dank für diese Einblicke, Heike.