



Pressemappe

EGGENSBERGER

Biohotel . Therapie . Wellness

Abdruck frei – Belegexemplar erbeten

Stand: 20.09.2013

Inhaltsverzeichnis

1.	Eggensberger - Historie – Fakten	4
2.	Fakten: Biohotel	8
3.	Fakten: Wellness	11
4.	Fakten: Therapiezentrum und Medical Wellness	15
5.	Fakten: Klimaschutz & Nachhaltigkeit	18
6.	Fakten: Erlebnisangebote	23
7.	Das Unternehmensleitbild	24
8.	Die zertifizierten Unternehmensteile	27
9.	Aromatherapie – Aroma-Pflege geht unter die Haut	30
10.	Die Duftküche im Biohotel Eggensberger	33
11.	Der Ökoinnovator unter den Allgäu-Hotels	36
12.	Bildverzeichnis	38

Das familiengeführte Vier-Sterne Biohotel mit Therapiezentrum im Herzen des Allgäus vereint Deutschlandweit einmalig vier geprüfte und zertifizierte Unternehmensteile:

Biohotel –Wellness – Therapie – Elektromogreduzierung

Alle Details zu den Unternehmensbereichen entnehmen Sie bitte den folgenden Seiten in gedruckter Form. Bilder und Texte können Sie über das beauftragte Pressebüro Presse & Kommunikation Saremba beziehen.

Alle nicht beantworteten Fragen richten Sie bitte direkt an Herrn Andreas Eggensberger oder das beauftragte Pressebüro, Presse & Kommunikation Saremba.

Bildnachweis:
Kurklinik Eggensberger OHG

V.i.S.d.P.:

EGGENSBERGER ****
Biohotel . Therapie .
Wellness
Kurklinik Eggensberger OHG
Enzensbergstraße 5
87629 Hopfen am See

Tel +49(0)83 62 / 91 03 488
Fax +49(0)83 62 / 91 03 462

info@eggensberger.de
www.eggensberger.de

Pressekontakt:

Presse & Kommunikation
Saremba
Medienpark
Hertinger Weg 03
87484 Nesselwang

Tel +49(0) 8361 92 07 100
Fax: +49(0) 8361 92 33 70

info@saremba.com
www.saremba.com

1. Eggensberger - Historie – Fakten

Historie

1976	Eröffnung des Kneipp-Kurhaus Eggensberger mit 38 Betten
1978	Erweiterung um 10 Zimmer, einen Gymnastikraum, eine doppelstöckige Tiefgarage Jährliche Erweiterung und Verbesserung des Angebotes bis hin zur Kurklinik Eggensberger (60 Betten) mit Ambulantes Rehazentrum
1990	Bau des Biobauernhofes mit Verarbeitung von hofeigenen Produkten durch die Küche des Hauses
1998	Übernahme des Hotels Residenz Alpenblick mit 80 Betten Mitglied beim Deutschen Wellnessverband
2000	Umbau eines Wellnessbereiches mit Kosmetikstudio und drei Saunen, Umbau des Restaurants im Stammhaus Erlangung der 4-Sterne Klassifizierung als erster Betrieb in Füssen
2003	Eröffnung des ersten Biohotels im Allgäu
2005	10 Jahre Ambulantes Rehazentrum Qualitätsaward BESTES „Medical Wellness“-Haus (von 3.800 Teilnehmern) Betriebsübergabe von Otto und Rosemarie Eggensberger an Heike und Andreas Eggensberger
2006	TÜV-Zertifizierung zum ersten Elektromogreduzierten Hotelbetrieb durch den TÜV-Rheinland und Mitgliedschaft bei den Sensotels Deutschlang
2007	TÜV-Zertifizierung der Medical-Wellness auf Basis der DIN ISO Zertifizierung 9001 und des anerkanntes medizinisches Therapiezentrum unter fachärztlicher Leitung
2008	Zertifizierung zum 1. Medical Wellness + Kneipp® für mich-Hotel im Ostallgäu
2009	Konzeptumsetzung zur energetischen Einsparung:

Biogasbetriebenes Blockheizkraftwerk liefert Strom und Wärme. Speisereste des Hotels werden zur Biogasproduktion **verwendet. Wärmerückgewinnung** mit Fernwärmeleitung und effizientem Energiesteuerungssystem. Für die Stromversorgung wird **Ökostrom aus Wasserkraft und Solarenergie** genutzt.

2010

Inbetriebnahme der, nach Angaben des Herstellers erdgas schwaben, **europaweit ersten** hoteleigenen **Biogastankstelle (mit Biogas aus Lebensmittelabfällen)**. Auch der Hotelshuttle verfügt über einen Biogasantrieb.

Erstes klimaneutrales Hotel im Allgäu
Auszeichnung „**Allgäuer Klimaschützer 2010**“

Auszeichnung der DENA zum Biogaspartner 2010 für besonderes Engagement im Einsatz von Biomethan aus Lebensmittelabfällen

Erstes CO₂-neutrales Hotel im Allgäu durch CO₂-**Bilanzierung für 2010** und Ausgleichsprojekte in Neukaledonien und im Allgäu

2011

Ökologischer Urlaub zertifiziert nach den Kriterien des Gütesiegels eco hotels certified im Rahmen der Zertifizierung der Hotelgruppe Die BIO-Hotels.

2012

BAR-Anerkennung der Bundesarbeitsgemeinschaft für Rehabilitation
Die Normen der ISO 9001:2008 sowie die BAR-Anerkennung rehaspect ® werden erfüllt.

2013

Jubiläum: seit 10 Jahren Biohotel im Allgäu

Ausgezeichnet als **Top-Ausbildungsbetrieb der IHK-Schwaben**

Fair-Trade-Kooperationspartner der Stadt Füssen: Als Hotel- und Gastronomiebetrieb führt Eggensberger seit Jahren fair gehandelte Produkte im Sortiment, darunter auch solche mit dem Label „Fair Trade“. 2013 wird Füssen Fair-Trade-Stadt. Eggensberger ist Kooperationspartner.

Kooperationshotel des Programms „**Gesunderhaltung Allgäuer Fachkräfte – Kneipp für Fach- und Führungskräfte**“ in Zusammenarbeit mit www.mylifetalents.de.

Fakten

Familiengeführtes Unternehmen	Heike und Andres Eggensberger führen das Unternehmen in der zweiten Generation.
Unternehmensteile	Biohotel, Wellness, Therapie
Zertifizierungen	<p>Biohotel gemäß den Richtlinien des Vereins Die Biohotels (www.biohotels.info).</p> <p>Ökologischer Urlaub zertifiziert nach den Kriterien des ehc (eco hotels certified)</p> <p>Elektrosmogreduzierter Hotelbetrieb von der TÜV-Rheinland Group zertifiziert (www.sensotel.de).</p> <p>Managementsystem nach DIN EN ISO 9001:2008</p> <p>Anerkannte Vorsorge- und Rehabilitationseinrichtung nach § 107 Abs. 2 SGB V</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorsorge nach § 23 Abs. 4 SGB V/Badekur • Rehabilitation nach § 40 Abs. 2 SGB V • Private Krankenanstalt nach § 30 der GeWo, • Beihilfefähig(nach § 6 + 7 Abs. 2a BhV, § 29 + 30 BayBhV • Ambulantes Rehasentrum nach den BAR-Richtlinien und nach § 124 SGB V • EAP-Zentrum für die Berufsgenossenschaften • Qualitätssicherung durch QS-Reha® der Universität Freiburg <p>Erstmalig in Deutschland ist die Medical Wellness des Hotels von der TÜV-Rheinland Group in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Medical-Wellnessverband zertifiziert worden.</p> <p>****-Sterne DEHOGA-Klassifizierung</p>
Hotelgröße	<p>100 Betten</p> <p>2 Seminarräume für bis zu 25 Personen</p> <p>55 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter</p> <p>3.500 Gästeankünfte p.a.</p>
Lage	<p>Hopfen am See</p> <p>5 km nördlich von Füssen</p>



Hanglage über dem Hopfensee mit Blick auf die Allgäuer Alpen.
8km bis Schloss Neuschwanstein

Inmitten der Ostallgäuer Voralpen- und Seenlandschaft:
10 Naturseen in 10 km Umkreis; Wander- Walking- Rad-
und Langlauf-Touren ab Hotel
Bergbahnen/Wintersportgebiete: Tegelberg, Breitenberg,
Füssener Jöchle.

2. Fakten: Biohotel

Areal & Lage

Ruhige Panorama-Lage am Südhang über dem Hopfensee mit Blick auf die Ammergauer, Tiroler und Allgäuer Berge sowie auf die 8 km entfernten, weltbekannten Königsschlösser Neuschwanstein und Hohenschwangau, inmitten der Ostallgäuer Voralpen- und Seenlandschaft: 10 Naturseen in 10km Umkreis.

Nordseitig angrenzende Wiesen, Bachlauf durch das weitläufige Grundstück.

Stammhaus mit Restaurant und Therapiezentrum sind mit dem Wellnesshotel direkt verbunden.

Parkplätze, Tiefgarage und Stromtankstelle am Hotel

50 Zimmer

Design vorwiegend im alpinen Stil
Heimische Hölzer und Naturmaterialien
Individuell gestaltet

Einzelzimmer, vorwiegend Doppelzimmer

Special: Bio-Balance Doppelzimmer mit Südbalkon, Blick über den See und auf das Alpenpanorama, Naturholzboden, Schafwollteppich, Naturschlafsystem und Elektromogreduktion.

Allergikerfreundlicher Wohnkomfort.

Bio-Restaurant

Panoramarestaurant mit Wintergarten, Sonnenterrasse und Bergblick.

Bio-Verwöhn-Halbpension: allgäufisches Frühstücksbuffet, 4-gängiges Bio-Genießer-Abendmenü mit Hauptgang nach Wahl (vegetarisch/Fisch/Fleisch) oder wechselnde Themenbüffets, auf Wunsch Bio-LOGI-Schlankkost (Low Carb) oder Vitalpension (HP auf VP aufgeteilt)

Bio-Brunch-Buffet am Sonntag und Bio-Frühstück auch für Tagesgäste

Kräuterteebar im Wintergarten (14-17 Uhr)

Gastronomie

Ausgewogene Bioküche

Aroma-Vitalküche:
Kulinarische Kreationen mit naturreinen ätherischen Ölen und Essenzen.

Kulinarische Thementage, saisonale Spezialitäten

LOGI-Kost (Low Glycemic and Insulinemic Diet) –
Gewichtsreduktion im Urlaub

Alle Speisen werden frisch aus kontrollierten Bio-Lebensmitteln zubereitet, auch vom familieneigenen Bioland-Bauernhof sowie von Bio-Produzenten und Landwirten aus der Region stammen. Alles Übrige bezieht man über den Bio-Großhandelspartner Ökoring.

Diätküche, und spezielle Kostformen auf Wunsch und nach Absprache gegen Aufpreis..

Ernährungsberatung:
Vorträge und Einzelgespräche über die Grundlagen einer vollwertigen und schmackhaften Ernährung für ein gesundes Leben.

Die Seniorchefin ist ausgebildete Kräuterpädagogin und bietet Kräuterführungen und Kräuter-Info-Stunden an.

Rauchfrei

Richtlinien und Kontrolle

Als Biohotel verpflichtet sich Eggensberger die Richtlinien des Vereins „Die Biohotels“ umzusetzen. Die Einhaltung der Standards wird durch eine staatlich anerkannte Kontrollstelle zweimal jährlich überprüft.

Zu den **Richtlinien** gehören:

- Die Mitgliedsbetriebe des Vereins haben einen aufrechten Kontrollvertrag mit einer vom Verein genannten Biokontrollorganisation
- Food-Standards.
Die BIO-Hotels haben das Ziel, **ausschließlich Bioprodukte** und soweit wie möglich aus **regionaler Erzeugung** zu verwenden. Bei der Qualität bevorzugen die BIO-Hotels Produkte die den Ansprüchen von Bioland gerecht werden oder ähnlich hoch sind. Biohotels können dabei bis zu drei Ausnahmen einsetzen, die jedoch



vom Vorstand des Vereins genehmigt werden müssen.

- Die BIO-Hotels arbeiten mit Bioverbänden und Bioherstellern zusammen.

Medienkontakt

marketing@eggenberger.de
+49 (0) 8362 / 910 30

info@saremba.com
+49 (0) 8361 / 92 07 100

3. Fakten: Wellness

Anwendungen:

Profil Allgäuer Alpenwellness
mit typisch regionalen, naturreinen Ingredienzen wie
Heu, Honig, Kräuter und Milchcreme sowie Bio-
Naturkosmetik und Duftaromen.

Kneipp-Gesundheit- und Wohlfühltherapien

Auszeichnung Nominierung für Wellness-Aphrodite:
2008 in der Kategorie Wellness-Küche
2009 in der Kategorie Ökologie, Nachhaltigkeit

Eine Wellnesslilie im Relax-Guide – Spa Award 2013

Top-Wellnesshotel Deutschland 2014
www.meintophotel.de

Highlights Aromazentrum
Allgäuer Alpenwellness
Finnische Schwitzhütte mit Ruhealp im Außenbereich.
Kneipp-Badehaus am Bach

Naturkosmetik Dr. Hauschka – Naturkosmetik
Primavera – Aroma-Kosmetik
Marias – Bio-Naturkosmetik aus Salzburg
Alpienne – Alpine Kräuterkraft

Körperpackungen Algen-Entschlackungspackung
Aroma-Schlankwickel
Bandagenwickel mit Kräuterextrakten
Fichtenwipfel Salzpeeling & Packung
Hopfener Heutraum
Kleopatra-Milch-Öl-Packung
Milchcremepackung

Bäder Allgäuer Bierbad
Alpen-Kräuterbad
Bergbauern-Bürstenbad
Elisabeth-Molke-Rosenduftbad

Honig-Zirben-Relaxsprudelbad
Ziegenmilchbad

Massagen

Alpenharmonie-Massage, Kräuterfußbad und Fußmassage, Entspannungsmassage mit Arnika-Massagemilch und dampferhitzten Kräuterstempeln.

Antistress-Vital-Massage
Aroma-Schlankwickel
Fußreflexzonen-Behandlung
Heustempel-Massage

Klang-Massage

Intensiv-Ganzkörpermassage nach Wahl: klassisch, Kräuter- oder Aroma-Massage

Moor-Bürsten-Massage

Salz-Öl-Peeling mit Rose, Limone oder Alpenkräutern und anschließender Ganzkörper-Massage mit hochwertiger Shea-Körper-Butter-Pflege.

Teilkörper-Kurzmassage klassisch, auch als Kräuter- oder Aroma-Massage

SPA-Einrichtungen:

Profil

Liebevoll mit Naturmaterialien gestaltete Räume im alpinen Stil. Ruheinseln mit komfortablen Liegen.

An den Wellnessbereich schließt die Außenanlage mit Bergblick und Liegewiese an. Ebenfalls im Außenbereich: Schwitzhütte, Ruhealp und Kneipp-Badehaus.

Gesunde Erfrischungen stehen an der Tee- & Wasserbar im Wellnessbereich jederzeit bereit.

Wellness-Rezeption mit Fachpersonal.

Ca. 1.400 m²

Im Haupthaus:

Hallenbad

Beheiztes Becken mit Gegenstromanlage und Panorama-Ruheliegen. 10 x 5,5 m groß und 1,30 m tief.

Kneipp-Tretbecken

Um den Kreislauf in Schwung zu bringen und müde Beine zu erfrischen mit dem bewährten Kneippschen Wassertreten.

Im Wellnessbereich:

Bio-Sauna/Sanarium

Mit gemäßigter Temperatur (ca. 70° C; Luftfeuchtigkeit 40 bis 60 %). Ähnliche Wirkungsweise wie bei der finnischen Sauna, jedoch milder für den Kreislauf.

Dampfbad

Mit hoher Luftfeuchtigkeit (ca. 95 %) und Kräuterzusatz. Wenig kreislaufbelastend, wohltuend für die Atemwege.

Finnische Sauna

„Schwitzstube“ mit trockener Heißluft (ca. 80° C). Der Wechsel von Schwitzen, Abkühlung und Ruhen fördert die Durchblutung, stärkt die Abwehrkräfte und entspannt die Muskulatur.

Aufgüsse mit Kräuterzusätzen intensivieren die Wirkung.

Infrarot-Wärmekabine

Mit trockener Infrarot-Strahlungswärme. Wirkt stark durchblutungsfördernd, immunstärkend und reinigend für Haut und Gewebe („künstliches Fieber“).

Ruheraum „Sonnengarten“

Mit Blick nach Süden, gemütlichen Liegen und Wintergarten. Ein Ort zum Nachruhen und Dableiben. Die angenehm ruhige Atmosphäre lädt zum Entspannen ein.

Zeit-Raum Raum

Für Körperarbeit, Meditation, Gymnastik und Entspannung. Oder einfach zum Ruhen und Lesen.

Zirben-Ruhe-Insel

Kleiner, separater Liegebereich mit behaglich-gemütlicher Holz-Ausstattung.

Im Außenbereich:

Finnische Schwitzhütte:

Naturnah saunieren in der holzbefeuerten finnischen Schwitzhütte. Ruhe-Alp mit ursprünglich-heimeliger Atmosphäre: Umlaufende Holz-Sitzbank mit Rentierfellen und Blick zur offenen Feuerstelle in der Mitte. Außen-Dusche mit Weidenparavent zum Erfrischen.

Kneipp-Badehaus am Bach.

Beheizte Sitzbank für Fußbäder und zum Entspannen zwischen den Saunagängen. WC, Dusch- und Kneipp-Guss-Bereich (auch für therapeutische Anwendung) sind integriert.

Liegewiese

An den Wellnessbereich schließt die Liegewiese mit Liegestühlen, Kuschel-Ruheinseln und Sonnenschirmen an.

Medienkontakt

marketing@eggensberger.de
+49 (0) 8362 / 910 30

info@saremba.com
+49 (0) 8361 / 92 07 100

4. Fakten: Therapiezentrum und Medical Wellness

Ausrichtung	Physikalische und Rehabilitative Medizin Orthopädie Sportmedizin Kurklinik
Versorgungsformen	Prävention und Nachbehandlung, ambulant sowie stationär
Behandlungsschwerpunkte	Akute und chronische Erkrankungen der Wirbelsäule (Bandscheiben, Gelenke, Muskeln) Rückenbeschwerden durch Verschleiß, Überbelastung oder Fehlhaltung Akute und chronische Gelenkentzündungen und Arthrosen Nachbehandlung von Bandscheiben- und Gelenkoperationen Akute und chronische Stoffwechselstörungen Chronische Herz-, Lungen-, Kreislauferkrankungen Motorisch-neurologische Störungen Erschöpfungszustände
Zertifizierungen	<p>Anerkannte Vorsorge- und Rehabilitationseinrichtung nach § 107 Abs. 2 SGB V</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorsorge nach § 23 Abs. 4 SGB V/Badekur • Rehabilitation nach § 40 Abs. 2 SGB V • Private Krankenanstalt nach § 30 der GeWo, • Beihilfefähig(nach § 6 + 7 Abs. 2a BhV, § 29 + 30 BayBhV • Ambulantes Rehazentrum nach den BAR-Richtlinien und nach § 124 SGB V • EAP-Zentrum für die Berufsgenossenschaften • Qualitätssicherung durch QS-Reha® der Universität Freiburg <p>BAR-Anerkennung der Bundesarbeitsgemeinschaft für Rehabilitation Die Normen der ISO 9001:2008 sowie die BAR-Anerkennung rehaspect ® werden erfüllt.</p>

Erstmals in Deutschland ist die **Medical Wellness** des Hotels von der **TÜV-Rheinland Group** in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Wellnessverband **zertifiziert** worden.

Personal und Leistungen

Ärztliche Leitung: Kurarzt, physikalische und rehabilitative Medizin, Chirotherapie, Eine Vielzahl an diagnostischen Möglichkeiten wie z. B. Ultraschall, Belastungs-EKG, Stoffwechsel-Diagnostik mit Labor, diagnostische Lokalanästhesie; sowie ärztliche Beratung, Begleitung und Medikamentenbetreuung.

Diplom-Sportlehrerin

Med. Trainingstherapie, Aufbautraining, Isokinetik, Sportphysiotherapie am Gerät, Lactat-Leistungsdiagnostik, gezieltes Herz-Kreislauf-Training, Personal-Training, individuelles Ausdauertraining, sporttherapeutische Beratung und Betreuung.

Physiotherapeuten

Umfassendes Behandlungsspektrum mit vielen Zusatzqualifikationen, z.B. Manuelle Therapie, Physiotherapie, Rücken- und Ganganalyse; McKenzie, Mulligan, Schroth, Bobath, Brügger.

Masseure

Alle Formen der klassischen und med. Massage, Bindegewebsmassage, Sport-Physiotherapie, Ultraschalltherapie, Unterwassermassage, Elektrotherapie, Lymphdrainage, Fußreflexzonenmassage.

Wellness-Trainer

Informationen, Beratung und Begleitung rund um das Thema Wellness für einen gesundheitsfördernden Lebensstil.

Medizinische Kneipp-Bademeister

Kneipp-Anwendungen: Güsse, Teilbäder, Packungen, med. Bäder

Diät- und Vollwertköche

Feine, ausgewogene Vital-Küche auch für besondere Bedürfnisse – gesund und unbelastet mit hochwertigen Lebensmitteln – zu 100% aus

biologischem Anbau.

Diätassistentin

Vorträge und individuelle Ernährungsberatung:
Zusammenstellung der Menüs,
Gewichtsmanagement, Diätberatung;
Sonderkostformen und Unverträglichkeiten bzw.
Allergien.

Psychologische Beratung

Psychologische Unterstützung, Therapiebegleitung
und Gesprächstherapie.

Medienkontakt

marketing@eggensberger.de

+49 (0) 8362 / 910 30

info@saremba.com

+49 (0) 8361 / 92 07 100

5. Fakten: Klimaschutz & Nachhaltigkeit

Klimaschonende Mobilität für Gäste

Elektromobilität

Hotelgäste können **Elektro-Autos mieten**, zwei Stunden sind kostenfrei, eine **Stromtankstelle** befindet sich ebenfalls am Hotel. Mit der Vermittlung des Elektrofahrzeugs beteiligte sich Eggensberger an der **Initiative eE-Tour Allgäu**, mit der die Elektromobilität in der Region gefördert wurde. Elf Ladesäulen für Elektroautos sind im Allgäu installiert, weitere in Planung. Das Projekt wurde von der Hochschule Kempten begleitet.

Auch **E-Bikes** können im Hotel, das über eine eigene Akku-Lade- und -Wechselstation verfügt, ausgeliehen werden. Bisher legten Gäste über **10.000 Kilometer** klimaschonend elektrisch zurück.

Biogas-Gästeauto

Eggensberger vermietet an seine Gäste einen biogasbetriebenen VW-Touran. Dieser Preis ist nicht kostendeckend. Zur Förderung der klimafreundlichen Mobilität der Gäste subventioniert der Hotelier das gasbetriebene Fahrzeug.

Biogas-Tankstelle

Eggensberger war das europaweit erste Hotel, das über eine eigene Biogastankstelle verfügte, an der das Gästeauto betankt wird. Das verwendete Methangas stammt rechnerisch aus einer regionalen Biogasanlage in Altenstadt bei Schongau, in der Bioabfälle zu Methangas vergoren werden. Ganz bewusst haben sich die Hoteliers Eggensberger gegen Biogas aus gentechnisch veränderten Nutzpflanzen entschieden. Kein Nahrungsmittelanbau zum Energiegewinn – sondern aus Nahrungsmittelabfall gewonnene Energie, lautet das Credo von Eggensberger. Die Gaslieferung aus rein wiederverwerteten Bioabfällen haben sich die Hoteliers vertraglich zusichern lassen.

Ausflugsprogramm mit original US-Schulbus

Der Hotelchef nimmt persönlich hinter dem Steuer eines original US-Amerikanischen Schulbusses Platz, der als Transportmittel für Ausflugsfahrten zu den Perlen der Region dient, z. B. zur Burgruine Ehrenberg, zum Almcafe, zum Auerberg oder zur Schifffahrt über den Forggensee.

Öffentliche Verkehrsmittel

Nach Angaben der DEHOGA reisen weniger als zehn Prozent der Hotelgäste in Deutschland mit der Bahn an. Im Hotel Eggensberger wählen bereits knapp 30 Prozent aller Gäste die Bahn als Verkehrsmittel. Hotelier Eggensberger möchten diesen Anteil weiter ausbauen, auf 50 Prozent, indem er den Gästen vor Ort klimafreundliche, günstige und flexible Mobilität anbietet.

Durch die Aktion Bahn & BIO-Bett mit BUND-Reisen erhalten Bahnreisende mit Ziel Eggensberger vergünstigte Tickets.

Die Taxifahrt vom Bahnhof in Füssen ins Hotel ist im Urlaubspreis für Bahnreisende inklusive. Bei Vorlage des Bahn-Tickets werden dem Gast an der Rezeption die Kosten für das Taxi erstattet. Die Anreise mit Bahn oder Fahrrad wird mit einem Öko-Plus-Punkt auf der Hotel-Bonuskarte belohnt.

In unmittelbarer Nähe zum Hotel befindet sich eine Haltestelle der regionalen Linienbusse, die die Sehenswürdigkeiten in der Umgebung anfahren. Abends werden Anruf-Sammel-Taxis eingesetzt.

Angebot: CO₂-neutral Urlaub machen:

Gäste können sich auf Wunsch die CO₂-Emission, die durch den Urlaub, etwa durch die An- und Abreise entstehen, ausgleichen lassen, indem sie ein CO₂-Ausgleichsprojekt mitfinanzieren.

Energieversorgung und Energieeffizienz

Biogasbetriebenes Blockheizkraftwerk (BHKW)

Ein biogasbetriebenes BHKW wird zur dezentralen Strom und Wärmeerzeugung durch Kraft-Wärme-Kopplung eingesetzt. Das BHKW produziert 16 kW/h Strom sowie 32 kW/h Wärme. Das im BHKW rückstandsfrei verbrennende Biogas wird von erdgas schwaben geliefert und stammt aus einer **regionalen Biogasanlage** in Altstadt bei Schongau.

Unternehmen aus der Umgebung liefern dort Bio-Abfälle an. Auch das Hotel Eggensberger beliefert den Biogasproduzenten mit seinen Speiseresten, die auf diese Weise wiederverwertet werden. Der **Transport erfolgt mit einem biogasbetriebenen LKW**.

Der Verbrennungsmotor des BHKW treibt einen Generator an. Der so produzierte Strom wird ins

hauseigene Stromnetz, die entstehende **Abwärme** in die Heizungsanlage eingespeist. werden über das BHKW gedeckt.

Ökostrom

Der Strombedarf wird **aus Sonnenenergie** (17 Prozent) über die hauseigene Photovoltaikanlage, durch das **biogasbetriebene BHKW** (28 Prozent) und über **Ökostrom aus Wasserkraft** (55 Prozent) gedeckt (Stand: 2012). Dieser zertifizierte Ökostrom stammt **aus regionalen Laufwasserkraftwerken** und wird über das EWR geliefert. Ganz bewusst hat sich das Hotel Eggenberger für diese CO₂-freie und regenerative Energiequelle entschieden. Das EWR ist mit dem Ökostrom-Standard ÖKO: CMS-EE02 zertifiziert.

Laufwasserkraftwerke nutzen die Strömung eines Flusses. Das Wasser setzt Turbinenräder in Bewegung, die die Generatoren zur Stromerzeugung antreiben. Laufwasserkraftwerke können einen Wirkungsgrad von fast 94 Prozent erreichen.

Energetische Sanierung

Im Sommer 2009 wurden beide Gebäudeteile des Hotels mit einer Fernwärmeleitung verbunden. Ein modernes elektronisches Steuerungssystem hilft, Energie und Wärme effizient einzusetzen. Die Wärme von Kühl-, Lüftungs- und Heizsystemen etwa im hauseigenen Schwimmbad oder den Kühlräumen für die Lebensmittel wird ebenfalls in den Wärmekreislauf des Hotels zurückgeführt.

CO₂-Bilanzierung

Im Rahmen der Initiative „**Allgäuer CO₂-Diät**“ bilanzierte das Hotel Eggenberger sämtliche CO₂-Emissionen. Eggenberger konnte den CO₂-Ausstoß in 24 Monaten um 320 Tonnen senken. Für diese Leistung erhielt das Hotel Ende 2010 die Auszeichnung „**Allgäuer Klimaschützer 2010**“.

eco hotels certified (ehc)

Die ehc-Zertifizierung stellt ökologisches Denken, Handeln und Wirtschaften in den Mittelpunkt. Mittels einer Online-Datenbank wurde der Ressourcenverbrauch des Betriebes errechnet, bewertet und im Rahmen eines Vor-Ort-Audits geprüft. Dabei wurde festgestellt, dass das Unternehmen die

ehc-Anforderungen erfüllt.

Mit etwa **12,6** Kilogramm CO₂ pro Übernachtung setzt das Biohotel für die gesamte Energiebereitstellung bereits jetzt nur halb so viel Kohlendioxid pro Übernachtung frei wie ein konventionelles Vier-Sterne-Hotel. Auch bei den ehc-zertifizierten Biohotels liegt Eggensberger ganz vorne: Denn der Mittelwert der Biohotels, die ehc zertifiziert sind, liegt bei 14,5 Kilogramm CO₂ pro Übernachtung.

CO2-Controlling

Das Hotel Eggensberger interessiert sich nicht nur für die hauseigene Energieeffizienz, sondern auch für die **CO₂-Reduktion** in Bezug auf **Lieferanten, Verbrauchsprodukte und Gäste**. Bei den Nahrungsmitteln wird ebenfalls auf die CO₂-Belastung geachtet. Im Bedarfsfall werden bspw. Bio-Südfrüchte durch Bioprodukte aus der Region ersetzt. Durch den Einsatz überwiegend regional erzeugter Bioprodukte spart das Hotel Eggensberger 50 Tonnen CO₂ pro Jahr.

Energetische Effizienzsteigerung

Das Hotel Eggensberger wurde bei der **energetischen Effizienzsteigerung** von der eza!, dem energie- & umweltzentrum allgäu, betreut. Nach einer CO₂-Bilanz wurden viele der von der eza! vorgeschlagenen Maßnahmen zur Energie- und CO₂-Einsparung umgesetzt. Das gehört beispielsweise das Biogas-BHKW mit integrierter Kraft-Wärme-Kopplung, das eine CO₂-Einsparung von 38 Prozent gegenüber der bisherigen Heizanlage erzielte. Trotz der in die Jahre gekommenen Bausubstanz der Hotelgebäude lag das Hotel Eggensberger schon vor der Umsetzung der energetischen Sanierungen im Sommer 2009 beim **Energie-Verbrauch pro Gast** mit 44 kWh **unter dem Normwert** für ****-Hotels von 77 kWh.

Elektrosmogreduzierung **Elektrosmogreduzierter Hotelbetrieb** von der TÜV-Rheinland Group zertifiziert (www.sensotel.de) für ein **optimales Schlafumfeld**. In den Biobalance-Zimmern schirmt ein feines Kupfergewebe in den Spezialvorhängen und Wänden den Raum gegen

elektromagnetische Strahlen ab. In jedem Zimmer sind Netzabkoppler installiert. Die Niederfrequenzwerte jedes Bettes werden jährlich vom TÜV überprüft. Auf DECT-Telefone wurde komplett verzichtet. Gleichwohl müssen die Gäste auf keinen Komfort verzichten. Die Hotelzimmer verfügen über Internet, TV und Minibar. Sensoren messen die Elektro-Belastung im Raum. Eine Signallampe zeigt an, ob im Raum elektromagnetische Felder aktiv sind. Umweltmediziner empfehlen ein elektrosmogfreies Schlafumfeld, damit sich der Körper während der nächtlichen Ruhephasen optimal regenerieren kann.

**Fair-Trade-
Kooperationspartner**

Fair-Trade-Kooperationspartner der Stadt Füssen:

Als Hotel- und Gastronomiebetrieb führt Eggenberger seit Jahren fair gehandelte Produkte im Sortiment, darunter auch Produkte mit dem Label „Fair Trade“. 2013 wird Füssen Fair-Trade-Stadt. Eggenberger ist Kooperationspartner.

Medienkontakt

marketing@eggenberger.de
+49 (0) 8362 / 910 30

info@saremba.com
+49 (0) 8361 / 92 07 100

6. Fakten: Erlebnisangebote

KönigsCard

Gästekarte mit 250 Inklusiv-Leistungen

Gäste erhalten bei ihrer Ankunft die sog. KönigsCard, eine Gästekarte, die vom Hotel ab der ersten Übernachtung mitfinanziert wird. 250 Leistungen sind gratis: wie Bergbahnfahrten, die Forggensee-Schiffahrt, der Eintritt ins Museum der bayerischen Könige in Hohenschwangau oder täglich drei Stunden Skifahren.

Die Nutzung des öffentlichen Personennahverkehrs ist ebenfalls inkludiert. Gäste können so kostenlos mit Bus und Bahn die Ausflugsziele im Ostallgäu wie beispielsweise die romantische Altstadt von Füssen oder das Märchenschloss Neuschwanstein erreichen. Ein Chip in den Karten macht den Weg frei beim Busfahrer, im Zug reicht das Vorzeigen der Karte.

Sommer & Winter

Wander- Walking- Rad- und Langlauf-Touren ab der Hotel. Bergbahnen/Wintersportgebiete: Tegelberg, Breitenberg, Füssener Jöchle... mit der KönigsCard ist die Nutzung kostenlos.

Gästeprogramm

Familiäre Atmosphäre: Der Hotelchef begrüßt seine Gäste persönlich und nimmt ab und zu hinter dem Steuer eines original US-Amerikanischen Schulbusses Platz, der als Transportmittel für Ausflugsfahrten zu den Perlen der Region dient, z. B. zur Burgruine Ehrenberg, zum Almcafe, zum Auerberg oder zur Schiffahrt über den Forggensee.

Abends gibt es Programmpunkte wie Bierprobe und Allgäuer Geschichten- und Liederabende, bei denen der Gastgeber auch gerne zu seinen Instrumenten greift.

Hausführung zu den Klimaschutzaktivitäten des Hotels.

Medienkontakt

marketing@eggenberger.de

+49 (0) 8362 / 910 30

info@saremba.com

+49 (0) 8361 / 92 07 100

7. Das Unternehmensleitbild

Das Leitbild von Eggensberger soll Unternehmensziele deutlich machen, die Motivation sichtbar werden lassen, die ihnen zugrunde liegt, und Wege aufzeigen, auf denen diese Ziele erreicht werden.

Das Leitbild wendet sich an alle, die mit Eggensberger in Beziehung stehen, und beschreibt unser Selbstverständnis als Unternehmen. Es gilt für unseren Umgang mit Gästen, Partnern, Mitarbeitern und der Gesellschaft. Es prägt unser Erscheinungsbild nach innen und nach außen.

Das Unternehmen - Wir sind der Spezialist für die Verbindung von wirksamen Therapien und einem erlebnisreichen Urlaub mit Spaß und Freude.

Eggensberger und seine Produkte und Dienstleistungen sind auf die Bedürfnisse unserer Gästezielgruppe zugeschnitten, mit dem Ziel, dem Gast ein Höchstmaß an Therapieerfolg, Erholung, Regeneration mit Spaß, Freude und Erlebnis zu marktgerechten Preisen zu bieten.

Rentabilität, Wachstum und Sicherheit sind unsere Ziele

Eggensberger kann im Markt nur bestehen, wenn er Rentabilitäts-, Wachstums- und Sicherheitsziele gleichermaßen verfolgt.

Dies ist Voraussetzung, um eine angemessene Rendite auf das eingesetzte Kapital zu erzielen, die Arbeitsplätze der Mitarbeiter zu sichern und die übernommenen Risiken der Unternehmerfamilie zu tragen.

Unsere Ziele sind ein ständiger Anspruch an uns selbst, Strukturen und Prozesse weiterzuentwickeln und am Bedarf des Marktes und unserer Gäste auszurichten.

Wir sind ein familiär geprägtes * Gesundheitshotel, ökologisch ausgerichtet und unserer Allgäuer Landschaft und deren Lebensstil verbunden.***

Den Menschen, unseren Gast in seinem Streben nach Erhaltung und Wiedererlangung seiner Gesundheit professionell zu begleiten, ist unsere Berufung. Dies mit Freude und Erlebnis zu kombinieren, ist unsere Profession. Auf dieser Grundlage gestalten wir eine eigenständige und zukunftsorientierte Geschäftspolitik.

Unsere Gäste - stehen bei uns im Mittelpunkt – ihre Zufriedenheit und Begeisterung sind unser Ziel.

Unsere Gäste erwarten von Eggensberger ein professionell therapeutisches Angebot, eine absolut persönlich geprägte Atmosphäre und den Urlaub „bei Freunden“.

Mit kompetenter Dienstleistung, problemgerechten Lösungen und kreativem Leistungsangebot bei einer totalen Orientierung an den Bedürfnissen unserer Gäste, stehen wir diesen zur Verfügung.

Die Mitarbeiter - sind der wichtigste Garant für den Erfolg des Unternehmens.

Die Qualität der Dienstleistungen von Eggensberger beruht maßgeblich auf der fachlichen und persönlichen Kompetenz aller Mitarbeiter. Um unsere Marktposition zu stärken, setzen wir auch in Zukunft auf qualifizierte und motivierte Mitarbeiter, die unternehmerisch denken, handeln und sich einer ständigen beruflichen Weiterentwicklung widmen.

Der Anspruch an die Mitarbeiter ist hoch – die Leistungen des Unternehmens sind es auch.

Eggensberger fordert von seinen Mitarbeitern Leistung und Eigeninitiative sowie Identifikation mit Aufgabe und Unternehmen.

Eggensberger erkennt Leistung an, bietet anspruchsvolle Aufgaben und die dazugehörigen Freiräume. Er fördert die Entwicklung der Mitarbeiter durch gezielte Maßnahmen. Voraussetzung hierfür ist die ständige Lern- und Veränderungsbereitschaft aller.



Gemeinsamkeit und Offenheit sind tragende Prinzipien unseres Umgangs.

Der Eggenberger ist geprägt von Wertschätzung und Vertrauen. Wir tolerieren und fördern Meinungsvielfalt im Unternehmen. Alle Mitarbeiter verstehen sich auch untereinander als Partner und Kunden. Dies erfordert offene und zielgerichtete Kommunikation sowie transparente und aktuelle Information. So erreichen wir eine hohe Qualität der Zusammenarbeit und die besten Ergebnisse bei gleichzeitiger Zufriedenheit der Mitarbeiter.

Das gesellschaftliche Umfeld - Wir setzen uns für den Schutz der Umwelt ein.

Eggenberger unterstützt aktiv den ökologischen Landbau, den fairen Welthandel und ökologisches, soziales und nachhaltiges Handeln und trägt so zur Erhaltung unserer Umwelt bei.

Medienkontakt

marketing@eggenberger.de

+49 (0) 8362 / 910 30

info@saremba.com

+49 (0) 8361 / 92 07 100

8. Die zertifizierten Unternehmensteile

Elektromogreduzierte Hotelzimmer mit TÜV-Zertifizierung für erholsamen Schlaf

Füssen/Hopfen am See:

An der Allgäu-Riviera in Hopfen am See, im Bio- und Wellnesshotel Eggensberger, scheint das Klima für innovative Gesundheitsangebote besonders günstig.

Erstes Biohotel des Allgäus

Denn Hotelchef Andreas Eggensberger machte sein Haus nicht nur zum ersten Biohotel des Allgäus, er baute die Hotelzimmer gezielt um, damit seine Gäste während der Nachtruhe, frei von Elektromog, erholsam schlafen können. „Heute geht es mehr denn je darum, moderne Kommunikationswege intelligent zu nutzen, zeitlich wie räumlich. Sie stehen im Hotel deshalb auch zentral zur Verfügung. Nicht jedoch in den Bereichen, die der Ruhe und Regeneration unserer Gäste dienen. Denn die hochfrequente Dauerbelastung lässt sich mit baulichen Maßnahmen durchaus auf bestimmte Bereiche eingrenzen, wie unsere TÜV-Zertifizierung zeigt“, sagt Eggensberger

www.biohotels.info; www.bioland.de; www.tuv.com; www.w-h-d.de

Schlafräume ohne elektrobiologische Störfaktoren

Im Schlafbereich bewirken elektrobiologische Störfaktoren wie z.B. Nachttischlampen, Radiowecker, und Hochfrequenzbelastung von Sendemasten und schnurlosen DECT-Telefonen, Dauerstress für den menschlichen Organismus, mit den krankheitsbedingt bekannten Folgen. Soweit der technische wie wissenschaftliche Hintergrund. Eine Tatsache, der Eggensbergers mit viel Mühe und finanziellem Aufwand begegneten. Denn ihr Ansatz, mit allen Therapie-Wellness- und Bioangeboten den gesamten Menschen anzusprechen, beinhaltet dementsprechend auch die Ruhe- und Regenerationsphasen ihrer Gäste.

In Zusammenarbeit mit dem TÜV-Geschäftsfeld Managementsysteme und der Unternehmensberatung Innosenso entstanden 2006 Zimmer und Appartements, die durch Netzabkoppler, mit Spezialfarben und speziellem Kupfergewebe in Wänden, Decken, Böden und Vorhängen elektromogreduziert sind. In der Bauphase fanden dabei weitestgehend Naturmaterialien, von heimischem Holz über Schafwollteppiche bis zu orthopädisch empfohlenen Natur-Schlafsystemen in den Hotelzimmern Verwendung. Weitere Hotelbereiche wurden nach und nach gezielt umgebaut. www.sensotel.de

TÜV-Rheinland und Innosenso geben Messlatte vor

Die Zertifizierung erfolgte anhand von Qualitätsstandards, die Innosenso und die TÜV Rheinland Group gemeinsam entwickelt haben. Auf Basis dieser festgelegten Kriterien untersuchten die TÜV-Prüfer die Effizienz der Elektromogreduzierung in Daueraufenthalts- sowie in Schlafbereichen von Hotels. Die Maßnahmen müssen Störfeldbelastungen auf akzeptable Gesundheitsschutzwerte herabsenken. Neben technischen Parametern liegt der Fokus auf qualitätsrelevanten Soft Skills wie Unternehmensphilosophie, Serviceverantwortung des Managements, Qualifizierung der Mitarbeiter sowie interner und externer Kommunikation.

„Entscheidend für eine erfolgreiche Zertifizierung ist ein ganzheitliches Denken. Wir überprüfen, ob der gesundheitsorientierte Ansatz im Hotel als Ganzes gelebt wird,“
so Olaf Seiche, Geschäftsfeldleiter Managementsysteme Fachbereich Qualitätsmanagement.

Medical-Wellness – TÜV-geprüfte Qualität für mehr Verbrauchersicherheit

Was ist Medical Wellness, welche Leistungen verbergen sich dahinter, was erwarten sich Verbraucher von den zahllosen Angeboten, die national und international auf dem Gesundheitsmarkt offeriert werden?

Fragen, die sich Anbieter und Prüforganisationen stellen. Der Begriff „Medical Wellness“ veränderte sich die letzten Jahre dynamisch. Er verlangte fast zwangsläufig nach einer umfassenden, wissenschaftlich fundierten Definition, welche vom Deutschen Medical Wellnessverband entwickelt wurde.

In Zusammenarbeit mit dem TÜV Rheinland zertifizierte sich das Hotel Eggensberger als TÜV-zertifizierter Medical –Wellness-Betrieb in Deutschland



******Hotel und Therapiezentrum Eggenberger -Erster TÜV-zertifizierter**

Medical-Wellness-Betrieb

Grundlagen, die uns zur Prüfungszulassung qualifizierten, waren drei Säulen:

Das Bio- und Wellnesshotel Eggenberger, das Therapiezentrum Eggenberger und die ISO 9001:2008 Zertifizierung. Daraus resultieren die mehrdimensionalen, dynamisch-systematischen Prozesse, die der Herstellung eines ganzheitlichen individuellen Wohlbefindens im Kontext mit wissenschaftlich gesicherten gesundheitsfördernden bzw. medizinischen Faktoren einhergehen.

Hotel und Therapiezentrum verfügen gemeinsam über die Leistungsbreite, -dichte und –kompetenz, wie das aktuelle TÜV-Zertifikat bescheinigt.

Medienkontakt marketing@eggenberger.de info@saremba.com
+49 (0) 8362 / 910 30 +49 (0) 8361 / 92 07 100

9. Aromatherapie – Aroma-Pflege geht unter die Haut

Füssen/Hopfen am See

„Die klassische Aromatherapie beruht ganz auf den Kräften naturreiner ätherischer Öle“, erklärt Doris Haf, Leiterin des Bereichs Wellness im ersten Biohotel des Allgäus, dem Eggensberger. Dort, im Kneipp- und Physio-Therapiezentrum des Hotels, war sie zunächst viele Jahre als medizinische Bademeisterin und Masseurin tätig. Durch ihren Wechsel von der medizinischen zur „Baucharbeit“, wie sie die Wohlfühlwendungen in der Aromatherapie selbst bezeichnet, kann sie beide Bereiche sehr gut einschätzen.

Zahlreiche Zusatzausbildungen von der Lymphdrainage über La-Stone- und Craniosacraltherapie bis zur Aroma-Pflege-Ausbildung beim benachbarten Unternehmen Primavera Life, geben ihr ein breites berufliches Spektrum. Die letzten zehn Jahre entwickelte sie im Eggensberger den Wellnessbereich zu einem Aromazentrum, von den Körperbehandlungen bis zu den Naturkosmetiklinien mit Anti Aging-Effekt. Ihr persönliches Interesse an Kräuter-, Steinheilkunde und Ausleitungsmassagen schwingen natürlich auch in der Beratung der Wellnessgäste mit.

Der Duft der Tageszeit

Nach ihrer Erfahrung spielt bei der Wahl der Aromen neben der Jahreszeit auch die Tageszeit eine große Rolle. Da etwa die sogenannten Kopfnoten, wie Zitrusöle, belebend wirken und etwas schneller verfliegen, sind sie für den Morgen gut geeignet. Eine erfrischende Dusche mit Zitrus-Komponenten macht fit für den Tag. Am Abend sind eher Essenzen mit harmonisierenden Eigenschaften angezeigt. Hier empfiehlt sich nach einem anstrengenden Tag ein Ölbad mit Zugabe von 200 g Meersalz, versetzt mit 50 ml Mandelöl und ätherischen Ölen (z. B. 3 Tr. Rosengeranie, 2 Tr. Palmarosa und 3 Tr. Orange). Dieses wirkt gleichzeitig entspannend, ausgleichend und hautpflegend. Haf begleitet Gäste mit dem Rat, ruhig auch mal Sanddornöl als Vitamin-C-reiche Hautpflege mit natürlichem Lichtschutzfaktor einzusetzen.

Anders als bei herkömmlichen Sonnenschutzmitteln entstehen keine Allergien und Hautreaktionen durch chemische Zusatzstoffe. Dafür wird die körpereigene Melanin-Produktion angeregt.

Wer nach einem anstrengenden Arbeitstag eher müde ist, trotzdem aber den Abend noch ausgiebig genießen will, dem rät die Fachfrau: „Tragen Sie auf die noch feuchte Haut ein naturreines ÖL mit Ingwer-Limetten-Auszügen auf. Die Emulsion pflegt die Haut und macht durch die Zitrusdüfte wieder frisch und hellwach.“

Durch schonende Kaltpressung sind die biologischen Basis- und Samenöle besonders kostbar. Wertvolle und hochwirksame Inhaltsstoffe unterstützen intensiv die Hautregeneration und regen den Haut-Stoffwechsel an. Vereint mit der Kraft der ätherischen Öle ein richtiges Powerpaket.

Deshalb sind Ölbäder zu jeder Jahreszeit angezeigt. Etwas kühler angelegt, als Frauen es sonst gewohnt sind, nämlich bei Körpertemperatur, sind sie enorme Feuchtigkeitsspender. Die Frage, ob die Badetemperatur wirklich geschlechterabhängig sei, bejaht „Badefrau“ Doris Haf.

Ebenfalls unterschiedlich ist die Bindegewebszusammensetzung von Frau und Mann – ein offenes Geheimnis. Dem wirkt man im SPA-Bereich des Eggensbergers unter anderem mit kombinierten Meersalz-Wacholder-Zypressen-Bädern entgegen. Bindegewebsfestigung mit anthroposophischem Hintergrund, lächelt die Spezialistin.

Jeder weiß, was er gerne riecht. Das sei der Hauptgrund, weshalb man in ihrem Reich selbst Aroma-Düfte auswählen kann. Außer sie passen absolut nicht zur Tageszeit und würden mit Zitrusnote abends eher „aufputzen“, während die „Herznoten“ zur Mittagszeit mit Rose und Lavendel oder die „Basisnoten“ von Sandelholz bis Vetiver den Tagesausklang ruhiger und entspannter machen. Das Vetiver-Öl aus tropischem Süßgras hat einen intensiven balsamischen, haftenden erdigholzigen Geruch. Hier stellt sich spätestens die Frage nach der Herkunft: Doris Haf macht schon seit über zehn Jahren keine Kompromisse mehr. Passend zum ersten hundertprozentig zertifizierten Biohotel im Allgäu bezieht sie einen

Großteil der Wellnessprodukte ebenfalls sortenrein von einem Allgäuer Hersteller, von Primavera Life in Oy-Mittelberg.

Dort hat sie sich selbst vom lückenlosen Nachweis der Inhaltsstoffe überzeugt.

„Denn nur ein naturreines Produkt kann seine ganze Kraft, mit bis zu 500 Inhaltsstoffen pro Aroma-Öl, voll entfalten.“

Veranstaltungen 2013:

Aroma-Vortrag mit Maria M. Kettenring, 18.10.2013, 16–18 Uhr

„Dufterlebnis und Neuheiten“ mit fachlicher Beratung zu den wichtigsten Lebensbereichen wie: Entspannung & Schlaf, Wohlfühlen, Konzentration und Erfrischung, kleine Nothelfer. Inkl. Seminargebühr, Unterlagen, Getränk, Duftgeschenk, 35,- € p. P.

Aroma-Kochkurs „Die neue, feine Duftküche“

mit Maria M. Kettenring am 11.11.2013 von 10–16 Uhr

Praktische Tipps, Rezepte und leckere Köstlichkeiten für die winterliche Aroma-Küche. Gesund und lecker kochen – einfache aber raffinierte Rezepte und Anregungen. Ob Fingerfood, Gebäck oder winterliche „Aufwärmer“ – praktische Ideen und neues Hintergrundwissen für zu Hause.

Biohotel Eggensberger – Buffet-/Kochstation im Restaurant. Seminargebühr, Unterlagen, Arbeitsmaterial, Mittagessen, Pausengetränke und kleines Duftgeschenk 125,- € p. P. (Max. 20 P.)

Das neu erschienene Buch »Duftküche« und spezielle Würzessenzen können vor Ort gekauft werden. Anmeldung und Veranstaltung im Biohotel Eggensberger ****, Tel.: (0 83 62) 910 30

Medienkontakt

marketing@eggensberger.de
+49 (0) 8362 / 910 30

info@saremba.com
+49 (0) 8361 / 92 07
100

10. Die Duftküche im Biohotel Eggenberger

*Ein Besuch bei Hubert Maucher, Küchenchef des ****Biohotel Eggenberger in Hopfen am See*

Füssen/Hopfen am See

„Auch Kinder mögen die Aroma-Vitalküche“, erklärt Hubert Maucher, Küchenchef im ersten Allgäuer Biohotel. „Sofern die Farben der Speisen stimmt«, ergänzt der Vater von drei Töchtern mit einem Augenzwinkern. Denn „farblose“ Gerichte, wie weißer Joghurt, blieben von Kindern unbeachtet. Am heimischen Herd wie in der Bio-Vitalküche des Hotels verfeinert er seit rund acht Jahren seine kulinarischen Kreationen mit naturreinen ätherischen Ölen und Essenzen, die aufwändig aus Blättern, Blüten, Samen, Früchten, Zweigen und Wurzeln gewonnen werden. Begonnen hat alles mit einem Aromaseminar bei Maria Kettenring, einer anerkannten Aromaexpertin und Buchautorin, erinnert sich Maucher. Seine Chefin, Heike Eggenberger, hatte ihn mit angemeldet, um die Aromatherapie ganzheitlich, von der Wellnessabteilung über die Physiotherapie bis letztlich in die Bio-Küche, zu integrieren.

Heute sind die Aromen, vom Bio-Brunch-Buffer über Süßspeisen bis zu Fischgerichten oder sommerlichen Cocktails feste Bestandteile seiner Küchenkunst. Aromaküche heißt dabei nicht, frische Inhaltsstoffe wegzulassen, um sie durch ein paar Tropfen ätherische Öle zu ersetzen. Am Beispiel des Orangen-Joghurts, den seine Kollegin Claudia Paulsteiner morgens zum Frühstücksbuffet serviert, wird das deutlich. Zum Naturjoghurt, frisch vom familieneigenen Bioland-Bauernhof, kommen Saft und Schale von frischen Orangen. Eine Prise Kurkuma zur Farbintensivierung und wenige Tropfen naturreines Orangenöl ergeben einen intensiv schmeckenden Frühstücksjoghurt, wie er mit »echten Zutaten« rein mengenmäßig nicht zu erzielen wäre, weiß der Fachmann aus seiner Praxis.

Jahreszeiten der Duftküche

Hotel- und Restaurantgäste wunderten sich oft, wie intensiv doch ein Minzblatt im Erdbeer-Minz-Prosecco schmeckt, erzählt er lächelnd. Ein winziger Tropfen Minzöl ist dafür verantwortlich. Die große Kunst der Duftküche besteht in der richtigen Dosierung. Weniger ist generell mehr, zitiert er Maria Kettenring. In den Wintermonaten zum Beispiel, wenn weniger frische Kräuter zur Verfügung stehen – denn im ersten CO₂-neutralen Allgäuer Biohotel werden möglichst saisonal vorhandene Lebensmittel verarbeitet – greift er eben auf ein Olivenöl mit Basilikumessenz zurück, statt auf frische Basilikumblätter.

Selbst eine traditionelle Bayerisch-Creme wird mit einem Tropfen Kakao-Vanille zum neuen Geschmackserlebnis. Die Verwendungsmöglichkeiten sind extrem vielfältig und nach Mauchers Erfahrung nicht nur ein sinnliches Erlebnis. Denn die ätherischen Öle, weiß man schon aus der Antike, öffnen die Sinne und sind für gute Gefühle zuständig. Raffinierte Kleinigkeiten, wie ein angefeuchtetes Schneidebrett mit Zitronen- und Dillöl präpariert zum Portionieren von Fisch, hat doppelten Vorteil: Die Zubereitung und der Fisch bekommen eine angenehme, dezente Duft- und Geschmacksnote. Italienische Nudeln verfeinert Maucher hingegen mit „o sole mio“, einer würzig mediterranen Mischung.

Aroma- und Würzessenzen

Selbst vor geschmackssensiblen grünen Spargel und einer leichten Sauce Hollandaise macht der Bio-Küchenchef nicht halt. Der naturreine Klassiker aus der Aroma-Vitalküche, „Dill & Co“, macht daraus ein Geschmackserlebnis. Auch in den Sommermonaten bringe man mit Aromaölen sehr viel mehr Pfiff in Speisen und Getränke. Erdbeeren, auf einem Brett mit Minz- und Zitronenöl geschnitten, aufgegossen mit Prosecco oder Zitronenwasser, ergeben einen herrlichen Sommerdrink. Für Herbst und Winter stehen dann andere, eher wärmende Aromen im Vordergrund. Allen gemein ist die 100-prozentige naturreine Herkunft. Hier verlässt sich das Familienunternehmen am Hopfensee seit vielen Jahren auf den regionalen Allgäuer Partner, Primavera, dessen Qualitätsansprüche mit den eigenen Vorstellungen übereinstimmen. Auch wenn die Bezugsquelle der speziellen Aroma- und Würzessenzen für die Duftküche

aus lebensmittelrechtlichen Gründen, über den Zwischenhändler Vegaroma erfolgt – inzwischen sind die feinen Essenzen im Hotel allgegenwärtig. Und auch Chefkoch Maucher ist privat zum Fan der duftenden Essenzen geworden: „Die naturreinen Aromaöle nehme ich privat zu allem – zum Kochen, Backen, für die Duftlampe oder ein entspannendes Aromabad.“

Aroma-Kochkurs

„Die neue, feinen Duftküche“ Maria Kettenring,

11.11.2013, 10 – 16 Uhr im Biohotel Eggenberger – Buffet und Kochstation im Restaurant.

Inkl. Seminargebühr, Unterlagen, Arbeitsmaterial. Mittagessen, Pausengetränke und Duftgeschenk.

125 € p. P. Anmeldung unter Tel.: (0 83 62) 9 10 30

11. Der Ökoinnovator unter den Allgäu-Hotels

Füssen/Hopfen am See:

Inmitten Allgäuer Urlaubsklischees überrascht Biohotelier Andreas Eggensberger mit seinen Öko-Innovationen. Er ist in der Region Vordenker und Vorreiter gleichermaßen: erstes Biohotel im Allgäu, erste TÜV-zertifizierte Elektromogreduzierung in den Bio-Zimmern, europaweit erstmalige, hauseigene Tankstelle mit Biogas, biogasbetriebenes Gästeauto inklusive. Der ökologisch-nachhaltige, klimaneutrale Betrieb des 4-Sterne-Hotels ist bei den Eggensbergers in Hopfen am See Lebensphilosophie.

Eggensberger lässt Strom aus lokaler Wasserkraft produzieren. Das hat er sich vertraglich zusichern lassen. Hauseigene Speisereste transportiert der mit Biogas betriebene LKW in die regionale Biogasanlage. Methan, zu einhundert Prozent aus Bioabfällen erzeugt, wird in das Erdgasnetz eingespeist, kommt rechnerisch wieder ins Hotel zurück und wird dort im Blockheizkraftwerk rückstandsfrei verbrannt. Ganz bewusst habe er sich gegen Biogas aus Getreide oder Gen-Mais entschieden, sagt der Hotelchef. „Es widerspricht meinem Verständnis von Umweltschutz, wenn auf unseren Äckern Gen-Pflanzen zur Energiegewinnung angebaut werden.“

Wärmerückgewinnung im Schwimmbad und bei Kühl- und Lüftungsanlagen, moderne Dämmung, Hocheffizienzpumpen und neueste Solarkollektoren sind weitere Motoren im Ökokonzept. „In unserem Energiekonzept möchten wir ein Zukunftsmodell von Energiesparsamkeit und dezentralisierter Energieversorgung mit erneuerbaren Energien realisieren“, sagt Eggensberger. Alle Produktionskreisläufe des Hotels werden naturschonend und nachhaltig konzipiert. Dazu gehört auch ein „Nachhaltigkeits-Controlling“. Für die Bio-Lebensmittel werden CO₂-Bilanzen erstellt. Da kann es schon vorkommen, dass die Kiwi durch den Bioapfel aus der Region ersetzt wird. Und der Tatendrang des Hoteliers geht auch weiter: Gästen steht das hauseigene Biogas-Fahrzeug, ein VW-Touran, zur Verfügung. Der Sprit kommt aus der , hoteleigenen Biogas-Tankstelle. Schon jetzt kommen 30 Prozent der

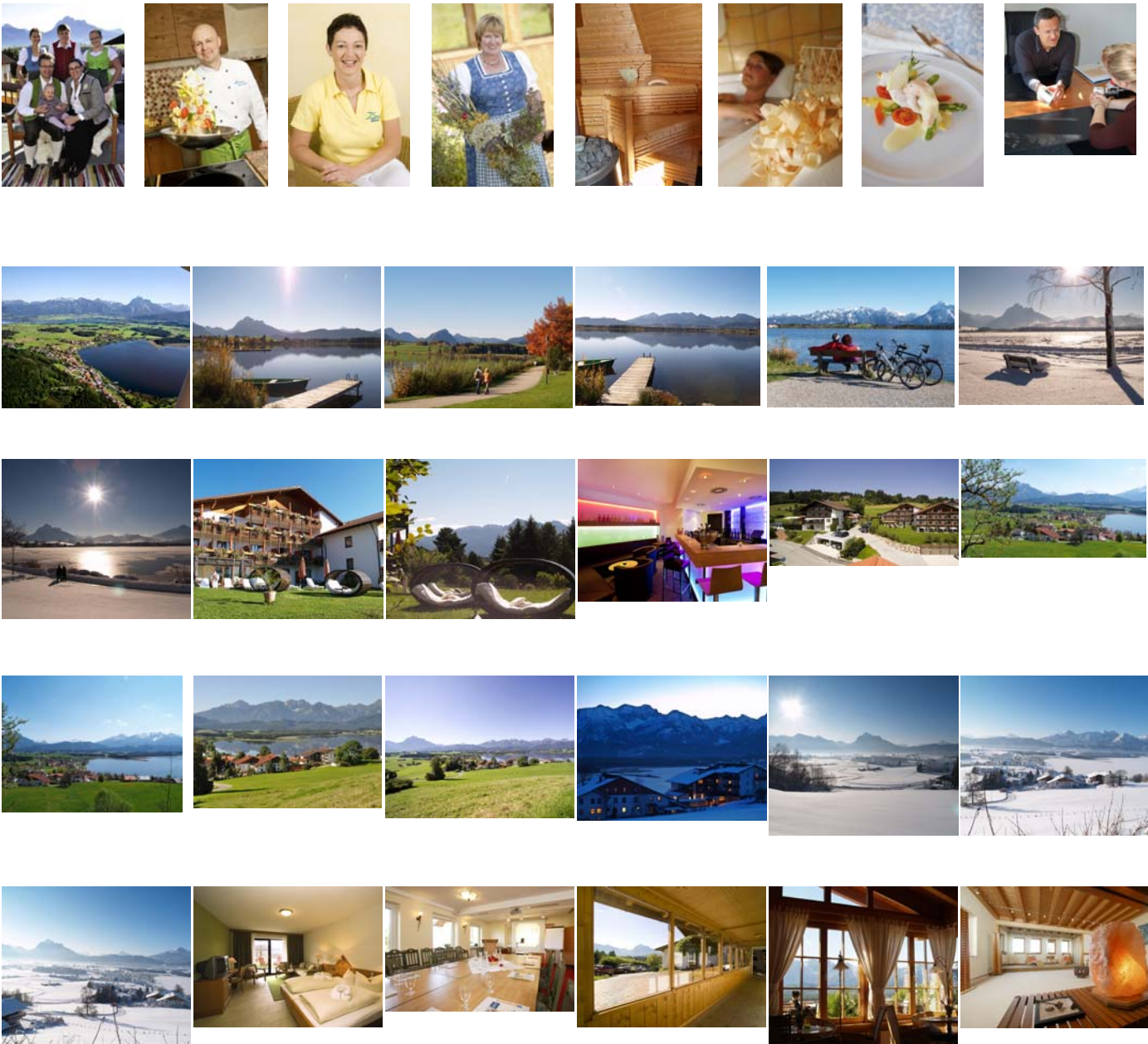
Eggensberger Gäste mit der Bahn, denen ein kostenloser Transfer vom Bahnhof in Füssen zum Hotel angeboten wird. „Wir möchten nicht nur auf unser Haus schauen, sondern auch die Energiebilanzen unserer Lieferanten und Gäste umweltverträglich gestalten. Das gehört für mich zu einem ernsthaften, ökologisch nachhaltigen Energiekonzept dazu“, ist Eggensberger überzeugt. Beliebt unter den Gästen ist auch die Hotelführung des Hausherrn mit Besichtigung des hoteleigenen Blockheizkraftwerkes. Das beruht auf Gegenseitigkeit. „Ich schätze den Austausch mit unseren informierten und reflektierten Gästen ungemein. Man merkt einfach, dass Umweltschutz und Klimawandel die Menschen bewegt“, sagt der Hotelchef. Klimaschonend ist auch das Ausflugsprogramm. Denn neben Biogas-Auto können sich Gäste auch ein Elektroauto oder E-Bikes leihen. Weiteres Highlight: Der Hotelchef nimmt persönlich hinter dem Steuer eines typischen, knallgelben Schulbusses aus den USA Platz. Der dient als Transportmittel für Ausflugsfahrten zu den Perlen der Region dient, z. B. zur Burgruine Ehrenberg, zum Almcafe, zum Auerberg oder zur Schifffahrt über den Forggensee inkl. Quetschen-Ständchen des Chefs an Deck.

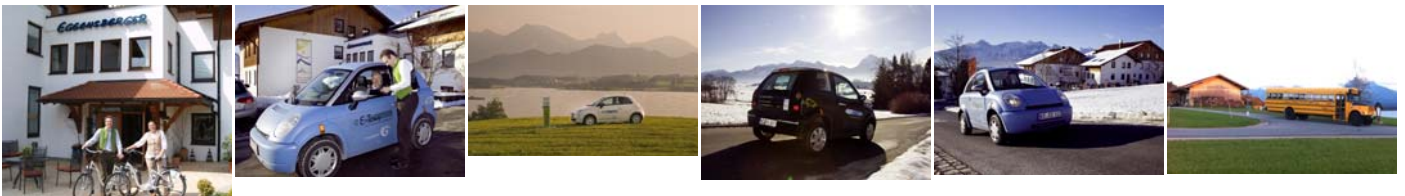
Medienkontakt

marketing@eggensberger.de
+49 (0) 8362 / 910 30

info@saremba.com
+49 (0) 8361 / 92 07
100

12. Bildverzeichnis





Bildnachweis: Kurklinik Eggensberger OHG



V.i.S.d.P.:

Biohotel Eggenberger
Enzensbergstraße 5
87629 Hopfen am See

Tel +49(0)83 62 / 91 03 488
Fax +49(0)83 62 / 91 03 462
info@eggenberger.de
www.eggenberger.de

Pressekontakt:

Presse & Kommunikation Saremba
Hertinger Weg 03
87484 Nesselwang

Tel +49(0) 8361 92 07 100
Fax: +49(0) 8361 92 33 70
info@saremba.com
www.saremba.com