



Selbstgemachter Honig schützt den heimischen Bienenbestand und punktet bei Gästen.

FRÜHSTÜCK & BRUNCH

Das Hotel als Imker

Selbstgemachter Honig ist nur eine von vielen Maßnahmen, das Frühstück qualitativ hochwertig und nachhaltig auszurichten. Die gute Nachricht dabei: Der Aufwand ist gering.

Text: **Dörte Wehmöller**

Naturbelassener Bienenhonig ist zum Frühstück im Hotel ein besonderer Genuss. Mit Butter auf einem knusprigen Brötchen oder im Müsli mit frischen Früchten darf die süße Köstlichkeit auf keinem Frühstücksbuffet fehlen. Besonders nachhaltig wird der Honig, wenn er sozusagen über den Köpfen der Gäste auf dem Hoteldach produziert wird. Das kommt bei Hotelbesuchern nicht nur sehr gut an, sondern trägt außerdem zum Erhalt der mittlerweile gefährdeten Bienen bei.

Im Hotel Westin Bellevue in Dresden war Marketing Manager Alexander Hadam gleich von der Idee begeistert, Bienenvölker auf dem Hoteldach zu halten. „Wir haben sehr gern eine Bienenpatenschaft übernommen und werden dabei von der Imkerei Salubria unterstützt. Das funktioniert sehr einfach und problemlos.“ Ungefähr 180 Kilogramm Honig erntet das Hotel im Jahr. „Den bieten wir zum Frühstück an und verkaufen ihn auch an der Rezeption“, so Alexander Hadam. Damit die Gäste wissen, woher der Honig stammt, läuft direkt am Marketplace ein Foto-Video im digitalen Bilderrahmen. „Das begeistert unsere Gäste sehr“, freut sich Hadam.

Honig mit Wabe

Auch das Lago Hotel in Ulm hält Bienenvölker auf dem Dach und präsentiert den Honig sogar inklusive Wabe. „Wir halten auf dem Dach der Küche 15 Bienenvölker mit insgesamt rund 600.000 Bienen“, so der gastronomische Direktor Marian Schneider. „Wir bieten unseren Honig mit dem Honigwabenspender von Frilich an.“ Dieser wurde speziell für die sogenannten Nicot-Rahmen der Imkerei konzipiert. Die Rahmen können in den schrägen Wabenhalter eingeschoben werden, sobald sie von den Bienen mit Waben und Honig befüllt sind. Werden die Waben mit Löffel oder Messer geöffnet, fließt der Honig aus. „So können wir ohne Weiteres zwei bis drei Tage lang insgesamt bis zu 100 Frühstücksgäste bedienen“, erläutert Marian Schneider. Bis zu ihrem Einsatz am Buffet lassen sich die Waben ohne Qualitätsverlust gekühlt aufbewahren.



QUELLE: FRILICH

Bienenhonig naturbelassen und direkt aus der Wabe serviert mit Honigwabenshalter von Frilich.



QUELLE: WESTIN BELLEVUE DRESDEN

F&B Manager Malte Behrmann vom Westin Bellevue Dresden mit eigenproduziertem Honig.



QUELLE: SALUBRIA UG

„Bienenpatenschaften sind für Hotels einfach und lukrativ“, weiß Salubria-Imker Wolfgang Zell.

Nachgefragt bei **Wolfgang Zell**, Imker bei der Salubria UG im südbrandenburgischen Calau

Mit Flachdach zum eigenen Honig

Welche Vorteile haben Bienenpatenschaften für Hotels?

Selbstgemachter Honig in individuell etikettierten Gläsern ist bei Hotelgästen als Präsent sehr beliebt. Außerdem ist es ein Highlight, eigenproduzierten Honig auf dem Frühstücksbuffet zu präsentieren. Wichtig ist auch, dass Hotels mit den Patenschaften für ein Bienenvolk erheblich dazu beitragen, den heutzutage gefährdeten Bestand an Bienenvölkern zu vergrößern und zu erhalten.

Unter welchen Bedingungen lässt sich ein Bienenvolk halten?

Ein Hotel braucht dazu nur einen Platz, der für den Imker gefahrlos begehbar ist. Am besten eignet sich ein Flachdach. Wir übernehmen den kompletten Service, die Pflege der Bienenstöcke und das Ernten und Abfüllen des Honigs.

Was kostet das?

Wir bieten Bienenpatenschaften an, die jährlich verlängerbar sind. Die Anzahl der Bienenvölker hängt vom Erntebedarf ab. Wir kalkulieren einen Bedarf von ungefähr 0,75 kg Honig pro Hotelzimmer. Für 50 Kilo Honig im Jahr entstehen Kosten von etwa 500 Euro. Im Raum Berlin, Hamburg und Dresden betreuen wir mittlerweile 35 Standorte mit ca. 100 Bienenvölkern auf Hoteldächern.

Finden Bienen in der Stadt überhaupt genügend Nahrung?

Ja, und zwar viel besser als auf dem Land. Dort wird meist in Monokulturen Raps und Mais angebaut, die nur ein Mal im Jahr blühen. Außerdem werden Pestizide eingesetzt, die die Biene nicht ausfiltern kann und die folglich den Honig belasten. In der Stadt finden Bienen viel Nahrung, da dort ständig kleine Pflanzen blühen. Befürchtet wird oft, dass die Feinstaubproblematik den Honig belastet, das ist aber nicht so. In einer Stadt produzierter Honig ist in der Regel viel reiner als Honig vom Land. Alle unsere Honige werden von akkreditierten Laboren auf Glyphosat- und Pestizidgehalte getestet.

QUELLE: SALUBRIA UG



INTERVIEW



QUELLE: ERELENBACHER

Heimisches Superfood mit vollwertigem Kuchen zum Frühstück.

Tischmülleimer sind out

Auch abgesehen vom Honig lässt es sich natürlich nachhaltig handeln. Im Ecoinn in Esslingen kommt das Frühstück ohne Einzelportionsverpackungen aus. „Wir beziehen alles nur im Großgebilde und bieten im Glas an. Das ist mittlerweile Trend in der Branche, keiner will mehr den Mülleimer auf dem Tisch“, so Hotelmanager Thomas Puchan. „Für uns ist dieses Angebot viel einfacher im Warenbezug, günstiger ist es sowieso.“ Von der Tourismus-Fachorganisation Viabono ist das Haus als Hotel mit dem niedrigsten CO₂-Fußabdruck pro Übernachtung in Europa ausgezeichnet. Direkt am Neckar gelegen, nutzt das Hotel die Wasserkraft des Flusses zur Erzeugung von Strom und Wärme. Eine eigene Turbine und ein historisches Wasserrad machen das möglich. „Nachhaltiges Handeln steckt in unserer ‚Hotel-DNA‘. Wir sind energieautark; ungefähr das Zweifache des erzeugten Stroms speisen wir ins öffentliche Netz ein“, erklärt Thomas Puchan.

Bio aus der Region

Die Lebensmittel für das Frühstück bezieht das Ecoinn überwiegend aus der Region. „Insgesamt liegt der Bio-Anteil bei über 80 Prozent“, so Puchan. „Über 15 Prozent unserer Gäste kommen wegen des Bio-Gedankens, im Tagungsbereich sogar mehr als 20 Prozent.“ Gerade bei Gästen, die nicht ausdrücklich bio affin sind, fällt die

FRILICH
buffet & table top

NEU

Faszinierend anders im Material.
Überraschend leicht im Handling.
Die neuen FRILICH Buffet & Table Top Lösungen!
www.frilich.de





QUELLE: KIMPHOTO/ISTOCK.ADOBE.COM



QUELLE: SALUBRIA US

Als Honigpate bei der Salubria Imkerei verleihen Hoteliers ihrem Frühstücksbuffet eine individuelle Note.

Nachhaltigkeitsidee sehr positiv auf. Und das, obwohl der Preis für das Bio-Frühstück etwa deutlich höher liegt. „Wir geben für unser Frühstück im Vergleich zum konventionellen Frühstück fast das Vierfache aus“, erklärt Thomas Puchan. Und auch beim Fachkräfte-Recruiting wird Nachhaltigkeit zu einem überzeugenden Argument. „Für junge Fachkräfte ist das sehr positiv, hier sehen wir klare Vorteile“, fasst Puchan zusammen. „Nachhaltigkeit ist insgesamt ein wichtiger weicher Faktor.“

Bio-Ei aus dem Tetra Pak

Dass sich der nachhaltige Bio-Gedanke und Convenience-Produkte nicht unbedingt ausschließen, zeigt die Bio-Range von Eipro. „Gastronomen, die sich für unsere Bio-Produkte entscheiden, wählen in erster Linie Qualitätsgarantien in Bezug auf Produktsicherheit“, so Sylvia Peuker vom Eipro Marketing. „Die Nachfrage an Bio-Eiprodukten ist ungebrochen.“ Für deren Herstellung verwendet der Produzent Eier von zertifizierten Bio-Farmen. Die flüssigen Produkte sind pasteurisiert und aseptisch in wiederverschließbaren Tetra Briks abgefüllt. Gäste, die sich ökologisches Handeln wünschen, sind häufig auch offen für Vollwertangebote. Hierfür bietet etwa Erlenbacher seine GenussPlus-Schnitten an. Mit Toppings aus frischen Früchten und Nüssen passen die Kuchenschnitten auch zum Frühstück. „Bewährt haben sich unsere Apfel-Dinkelvollkorn-Schnitte oder unser glutenfreier Himbeer-Brownie“, so Babette Schmidt von Erlenbacher. „Auch sind Kuchen im Miniformat praktisch. Hiervon können Gäste mehr als nur ein Stück essen und so verschiedene Sorten probieren.“



GENUSS PLUS NATÜRLICH BEWUSST GENIESSEN

- **Proteinreiche** Beeren-Skyr-Schnitte
- **Kernige** Apfel-Cranberry-Schnitte
- **Fruchtige** Aprikosen-Limetten-Schnitte
- **Ohne** deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- **Perfekt** für den jungen und trendbewussten Gast

