



# Nachhaltig erholsam

Der «Schweizerhof» in Lenzerheide ist eines von 31 «Responsible Hotels of Switzerland». Die Gastgeber Claudia und Andreas Züllig begleitet das Thema Nachhaltigkeit seit über 30 Jahren, sei es beim Frühstücksbuffet oder im sozialen Bereich. Einzigartig ist auch ihr Restaurant «Scalottas Terroir» mit konsequent regionaler, alpiner Küche.

Text: Barbara Halter

Selbst ein verregneter Sommertag kann einem die Laune nicht verderben. Während draussen die Wolken tief über den Alpwiesen hängen, hüllen wir uns drinnen in heissen Dampf. Baderitual statt Bündner Berge lautet das Programm. Wir tauchen ab und dämmern auf den warmen Steinen des Hamams weg.

Dieses Gefühl von Gemütlichkeit spürt man bereits beim Ankommen im «Schweizerhof» in Lenzerheide. In der Lobby stehen Ohrensessel, das Licht ist warm und gedämpft. Eine Wand dient als kleine, feine Buchhandlung und lädt zum Stöbern ein. Gut möglich, dass man hier auch gleich Claudia Züllig Landolt begegnet. Einer Frau mit einer schier un-

bändigen Energie und viel Sinn für Kunst und Kultur. Sie und ihr Mann Andreas sind 1991 in den «Schweizerhof» gekommen. Seitdem haben sie das Haus mehrmals umgebaut, weiterentwickelt und in der Region verankert. «Schon vor 30 Jahren suchten wir Produzenten aus der Umgebung und bestellten Joghurt und andere Milchprodukte bei Peter Heinrich in Filisur», erzählt Claudia Züllig. «Dafür gab es von den Gästen viel Wertschätzung.» Heute ist ein Frühstücksbuffet mit regionalen Produkten praktisch Standard, in den 90er Jahren gehörte der «Schweizerhof» damit aber zu den Vorreitern des nachhaltigen Tourismus. Sie liessen sich als eines der ersten Hotels von «ibex fair-

stay» zertifizieren und sind nun Mitglied bei «Responsible Hotels of Switzerland».

Ein Haus weiter besuchen wir das «Scalottas Terroir», ebenfalls Teil des «Schweizerhofs». Das Ambiente des Restaurants – dunkle Wände, Holzbretter, kleine Hängelampen im Stallstil – erinnert an eine Alphütte, in der gekäst wird. Chef Hansjörg Ladurner hat sich der alpinen Küche verschrieben. Serviert werden Gerichte wie Yakragout, Arvenschaumsuppe oder Steinpilzglace. Um Ladurners Küche zu begreifen, muss man raus auf seinen «Bergacker». Hier wachsen Produkte wie Bergkartoffeln, alte Mais- und Getreidesorten oder Ackerbohnen.

Auf dem Bergacker trifft man auch mal die Lernenden vom «Schweizerhof» an – beim Ausgraben der Kartoffeln. Diese Vernetzung innerhalb des Betriebes ist ebenfalls typisch für das Hotel. Neben der Regionalität spielt die soziale Nachhaltigkeit für Claudia Züllig eine grosse Rolle. «Man liest täglich, wie schwierig es ist, gutes Personal zu finden. Wir möchten unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter möglichst lange halten, bilden sie weiter und sorgen dafür, dass sie sich wohlfühlen.» Etwas, das man als Gast schnell wahrnimmt. Im Hotel Schweizerhof ist es nicht nur die schön eingerichtete Lobby, die einen willkommen heisst, sondern auch ein freundlicher Geist, der über alledem schwebt.



## Geheimtipp für die Lenzerheide

Hansjörg Ladurner, Küchenchef «Scalottas Terroir»

«Auf dem Weg in die Lenzerheide empfehle ich einen Halt bei Jörg Brügger in Parpan. Er produziert Trockenfleisch noch wie sein Urgrossvater, mit natürlicher Lufttrocknung. Das merkt man! Mein zweiter Tipp ist die Wanderung von Lenzerheide über Lain zum Maiensäss Creusen. Es geht sanft ansteigend über Wiesen und durch den Wald. Man hat eine tolle Aussicht ins Albulatal, nach Tiefencastel und zum Julier. Im Mai und Juni blühen entlang des Weges wilde Orchideen. Wer wie ich gern schon um sechs oder sieben Uhr morgens unterwegs ist, hat gute Chancen, Hirsche zu sehen.»



Weitere Reiseideen zur Schweiz unter [travelmagazin.ch](http://travelmagazin.ch)

## Weitere Hotels

### The River House, Andermatt

Individuell statt Mainstream: Das 300 Jahre alte Haus wurde ökologisch renoviert und mit einer Erdsondenheizung versehen. Im Restaurant sind die Hälfte der Gerichte vegetarisch oder vegan. Das Boutique-Hotel, ausgezeichnet mit drei Sternen, überzeugt durch seine unkonventionelle Art. [theriverhouse.ch](http://theriverhouse.ch)

### Militärkantine, St. Gallen

Locker und zugänglich: Das Stadthotel verbindet soziale und ökologische Nachhaltigkeit. Der Betrieb bietet geschützte Arbeitsplätze, die 21 Zimmer sind schlicht, aber mit Designermöbeln eingerichtet und in der Küche werden regionale, saisonale und biologische Produkte verarbeitet. [militaerkantine.ch](http://militaerkantine.ch)

### Rocksresort, Laax

Lifestyle in Grün: Familien, Paare oder auch Einzelgäste finden im Resort eine stylische Unterkunft. Neben Doppelzimmern gibt es auch Appartements mit Küche. Gebaut wurde nach dem höchsten Minergie-Standard, geheizt wird mit Pellets. [rocksresort.com](http://rocksresort.com)  
Weitere Häuser unter [responsiblehotels.ch](http://responsiblehotels.ch)

## «Mir gefällt das Wort responsible»

Interview mit Valentin Bot, Präsident u. Gründungsmitglied von «Responsible Hotels of Switzerland» und Direktor des Hotels Kartause Ittingen.

Herr Bot, das Wort Nachhaltigkeit wird inflationär gebraucht. Manchmal weiss man gar nicht mehr, wofür es eigentlich steht. Da geht es mir ähnlich. Im Bereich Ferien und Reisen gefällt mir das Wort «responsible» – obwohl ich nicht so gerne englische Ausdrücke verwende. Es drückt sehr schön die innere Haltung aus, um die es beim Klimaschutz geht. Jeder muss selbst Verantwortung übernehmen und enkeltauglich leben.

Seit diesem Jahr gibt es die «Responsible Hotels of Switzerland». Bitte nicht noch ein Öko-Label, mag der Kritiker sagen ...

Wir sind kein Label, sondern eine Vereinigung. Unser Ziel ist es, jene Hotels, die sich bereits stark sozial und ökologisch engagieren, sichtbar zu machen. Viele sind diesbezüglich in der Kommunikation eher zurückhaltend. Ich kenne dies aus meinem Alltag: Ich erzähle den Gästen lieber die Geschichte des Rosengartens der Kartause Ittingen als von der Holzschnitzelheizung. «Responsible Hotels of Switzerland» übernimmt nun die Aufgabe, all diese Fakten zu vermitteln. Bis anhin musste sie bei der Hotellsuche viel recherchieren, diese Arbeit nehmen wir den Gästen nun ab.

Worin unterscheiden sich Ihre Mitglieder von einem gewöhnlichen Hotel?

Unsere Plattform vereint die Leader-Betriebe der Schweiz. Einige sind energetisch hervorragend aufgestellt, wie das Valsana Hotel in Arosa, das auf einem Eisspeicher gebaut ist. Andere wie das Martigny Boutique-Hôtel sind führend im sozialen Bereich. Wichtig ist: Wir evaluieren nicht selbst. Unsere Mitglieder müssen nachweisen, dass sie von einer unabhängigen Stelle auf Nachhaltigkeit geprüft wurden, beispielsweise den Level III bei «Swisstainable», dem Nachhaltigkeitsprogramm von Schweiz Tourismus.

Worin bestehen die besonderen Herausforderungen bei der Leitung eines ökologischen Hotels?

Ich nenne es einen schönen Nebeneffekt, aber die Gäste schauen einem sehr genau auf die Finger. Wenn ich beispielsweise neben unseren 0-Kilometer-Menüs Crevetten auf die Karte setze, habe ich bestimmt Reklamationen. Was wiederum für mich als Gastgeber eine Motivation ist, mich zu verbessern. Hier ist unsere Vereinigung auch ein guter Ort für den Austausch. Ich bin immer wieder begeistert ab all den kreativen Ideen: Beispielsweise eine Fleischsteuer, mit der der Gast im Cervo Mountain Resort in Zermatt sein nicht so klimafreundliches Essen kompensieren kann.