

Nachhaltige Weiterentwicklung am Niederrhein - Landhaus Beckmann mit verbessertem GreenSign Level rezertifiziert

Das Hotel Landhaus Beckmann in Kalkar am Niederrhein wurde 1850 als Landwirtschaftsbetrieb mit Ausschank gegründet und ist eines der ältesten gastronomischen Unternehmen am Niederrhein. Es wird heute von Michael Große Holtforth bereits in der 5. Familiengeneration geführt. Die Traditionen gehören genauso zur Identität des Hauses, wie Innovation, Moderne und Fortschritt. So ist in den letzten Jahren eine umfassende Modernisierung und Erweiterung unter umweltfreundlichen Gesichtspunkten erfolgt. Auch aus persönlicher Überzeugung der Hotelleitung wird der Fokus schon seit vielen Jahren auf Nachhaltigkeit, Regionalität und eine vegane Küche gelegt, die aber auch das ein oder andere Fleischgericht zulässt.

Das 4-Sterne-Hotel bietet seinen Gästen 41 modern ausgestattete Zimmer, ein Restaurant mit Terrasse, vier Tagungsräume und einen Wellnessbereich mit Saunen, Dampfbad, Anwendungen, Ruheraum, Lounge und Außenterrasse. Und gerade, weil Natur und Umwelt schon immer eine große Rolle im Hotelbetrieb gespielt haben, setzt das Haus aus voller Überzeugung und Leidenschaft auf die Region, die Biodiversität und vegane Ernährung.



Bild: Landhaus Beckmann mit GreenSign rezertifiziert (Fotos: Landhaus Beckmann GmbH & Co. KG)

Schon seit 2014 ist das Landhaus Beckmann mit dem Nachhaltigkeitssiegel **GreenSign** zertifiziert. Bei der kürzlich stattgefundenen und bereits zweiten Rezertifizierung konnte sich das Haus aufgrund einer umfangreichen Weiterentwicklung der nachhaltigen Maßnahmen von Level 3 auf **Level 4** verbessern.

Inhaber Michael Große Holtforth erklärt: „Im Landhaus Beckmann legen wir Wert auf nachhaltiges und umweltfreundliches Handeln. Wir beziehen diese Werte so weit wie möglich in unsere tägliche Praxis ein. Nachhaltigkeit wird nicht über Nacht erreicht und wir gehen einen Schritt nach dem anderen. Ein Beispiel für einen größeren Schritt, den wir unternommen haben, ist das Servieren einer Vielzahl von pflanzlichen Gerichten in unserem Restaurant. Indem wir zeigen, wie vielseitig die pflanzliche Küche sein kann, hoffen wir, unsere Gäste zu ermutigen und zu inspirieren, in ihrer Freizeit und darüber hinaus mehr grüne Entscheidungen zu treffen.“

So tragen auf der Speisekarte vegane Gerichte den Hauptfokus, was von den meisten Gästen sehr geschätzt wird, und alle Kaffeespezialitäten werden ausschließlich mit Soja- oder Hafermilch zubereitet. Auch werden alle Getränke in der Karte, Kosmetikartikel im SPA und auf den Hotelzimmern, die Bettwäsche und das Bettzeug sowie die Reinigungsmittel vegan hergestellt. Im Sommer veranstaltet das Hotelteam ein großes veganes Grillfest, dessen Einnahmen an Kinder in Afrika gespendet werden. Gäste können sich in der Lounge des Hotels durch Infobroschüren und Bücher zum veganen Kochen informieren.

Im Restaurant des Landhauses werden überwiegend Produkte aus der Region verwendet, um lange Transportwege zu vermeiden. Auch wird beim Einkauf auf Saisonalität und Gütesiegel der Nachhaltigkeit (z.B. Fair Trade Bio Kaffee) geachtet und viele Produkte, wie Obst, Gemüse und Eier stammen von Bauern aus der Umgebung. Die Säfte werden von der nahe gelegenen Privatkelterei Van Nahmen bezogen, die heimische Früchte verwendet. Auch die Spirituosen stammen von der Niederrhein Destille aus Emmerich.

Bereits bei einem Kaffee oder Drink auf der Gartenterrasse kann man den Duft der Lavendelsträucher und das Summen und Zirpen wahrnehmen und die Natur spüren. So ist es dem Team des Landhaus' Beckmann besonders wichtig, die biologische Vielfalt zu erhalten. Dies zeigt sich auch in der naturnahen Gestaltung des Hotelgeländes und der Renaturierung von Ökosystemen als Kompensation der versiegelten Fläche. So wurden eine Wildblumenwiese mit 38 Blumenarten und ein Kräutergarten angelegt, welcher von Gästen und der Hotelküche genutzt wird. Außerdem sind Bienenhotels, artengerechte Nisthilfen und Vogelhäuser vorhanden. Im Garten und rund um das Hotel befinden sich viele Blühstreifen mit einheimischen Sträuchern und Bäumen.



Bild: GreenSign Re-Zertifizierung Landhaus Beckmann, Inhaber Michael Große Holtforth (Foto: InfraCert GmbH)

Neben dem Tierwohl, dem Naturerhalt und der Reduktion von CO₂ setzt Große Holtforth auch auf effizientes Modernisieren und das Nutzen neuer Technologien. Dabei wird stets darauf geachtet, dass clevere Entscheidungen getroffen werden, ohne dass der Komfort darunter leidet. Im gesamten Haus werden Energiesparleuchten bzw. energiesparende LED's genutzt und in den Treppenhäusern und amachteingang kommen Bewegungssensoren zum Einsatz. Mit der Dachs Kraft-Wärme-Kopplung wird nicht nur Wärme und Warmwasser, sondern auch höchst energieeffizient Strom erzeugt. Der Strom für die Ladestationen für E-Bikes und Elektroautos stammt aus dem hoteleigenen Blockheizkraftwerk, welches diesen als „Abfallprodukt“ erzeugt und somit echten Öko-Strom produziert. Auf der Website kann jeder Besucher sogar den aktuellen Stromverbrauch des Hotels sowie die Menge an ins öffentliche Netz eingespeisten Strom ersehen. Auch verfügt das Landhaus Beckmann über eine automatisierte Heizungssteuerung. Als nächstes ist eine Photovoltaik-Anlage auf dem Hoteldach geplant.

Auch am Niederrhein und GreenSign rezertifiziert: Gästehaus & Hofcafé Lindenhof in Kranenburg/Mehr

Unweit vom Landhaus Beckmann befindet sich ein weiteres **langjährig GreenSign zertifiziertes Hotel**, welches sich nun ebenfalls vom InfraCert Institut mit dem Nachhaltigkeitsiegel rezertifizieren ließ und das **GreenSign Level 3** erreichte.

Das Gästehaus & Hofcafé Lindenhof setzt gleichermaßen voll und ganz auf Naturnähe, Regionalität und biologische Vielfalt. Sibylle Merrettig und Rolf Gärtner betreiben hier ein überregional bekanntes und beliebtes kleines Paradies, bestehend aus einem denkmalgeschützten Gästehaus mit Café sowie acht Zimmern und einem Hof, der sich auf einem Hektar erstreckt und nach dem Vorbild englischer Gärten angelegt wurde, umgeben von einer Wildnis mit System.



Bild: GreenSign Re-Zertifizierung Gästehaus & Hofcafé Lindenhof, Sibylle Merrettig & Rolf Gärtner (Inhaber) (Foto: InfraCert GmbH)



Ein biologischer Schwimmteich ist nicht nur für die Gäste eine willkommene Erfrischung im Sommer, sondern bietet auch für viele Tierarten ein geschütztes Zuhause. Die besondere Lage im Naturschutzgebiet bringt es mit sich, dass sogar Rehe bis zum Teich zum Trinken kommen und seit vielen Jahren Schleiereulen ansässig sind und in ihrem Horst ungestört ihre Brut aufziehen. Die Blumenpracht des weitläufigen Gartens wird auch für den Tischschmuck

verwendet und die biologische Kläranlage erlaubt es dem Haus, ohne ätzende Reinigungsmittel auszukommen.

Regionalität und Frische sind der Hotelführung sehr wichtig und deshalb werden die meisten Lebensmittel direkt von Partnern aus unserer Region bezogen. Zusätzlich werden den Gästen viele Produkte aus eigener Herstellung angeboten, wie das Hausbrot, englische Scones, selbstgemachte Aufstriche, selbstgeröstetes Honig-Knusper-Müsli, Kuchen und Gebäck, Grillsaucen und Kräuterbutter mit der Ernte aus dem eigenen Kräutergarten. Das Fallobst wird von einer lokalen Privatkelterei verarbeitet und auf dem Hof als Saft verkostet.

Zeichenzahl inkl. Leerzeichen: 6.908

Bildmaterial zum Download auf: www.greensign.de/news



GreenSign / InfraCert – Institut für Nachhaltige Entwicklung in der Hotellerie

Verliehen wird das GreenSign Nachhaltigkeitssiegel vom InfraCert - Institut für Nachhaltige Entwicklung in der Hotellerie. Die Zertifizierung ist praxisnah, speziell für die Hotellerie entwickelt und auf hohen Standards gemäß EMAS und DIN ISO 14001 aufgebaut. Mit dem GreenSign-Siegel bietet InfraCert Hoteliers ein integriertes und ausgereiftes Prüfsystem, das ökologische, soziale und ökonomische Aspekte der Hotelführung in über 90 Kriterien strukturiert, evaluiert und dokumentiert. Der Hotelier erhält die Möglichkeit, seine Nachhaltigkeitsaktivitäten weiter auszubauen und die Betriebsprozesse effizient zu optimieren. In Deutschland ist GreenSign als Nachhaltigkeitssiegel für Hotels Marktführer. Es hat sich zudem auch mit inzwischen über 270 zertifizierten Hotels in 14 Ländern international etabliert.

Pressekontakt:

Suzann Heinemann, Geschäftsführerin

Anja Engel, Marketing & Communications Manager

InfraCert – Institut für Nachhaltige Entwicklung in der Hotellerie

Katharinenstraße 12

10711 Berlin

Tel. +49 (0) 30 318 62 84 21

Mail: presse@greensign.de

Web: www.greensign.de