

Grüner Luxus fürs Wohlsein

Leben mit dem, was die Natur bietet - im Posthotel Achenkirch ein ganz besonderer Leitsatz

Schon vor Jahrhunderten lebten die Menschen im Einklang mit der Natur. Sie machten sich das, was die Natur ihnen gab zu Eigen - nutzten die ihnen gegebenen Ressourcen sinnvoll. Heute hat die Nachhaltigkeit wieder einen ganz besonderen Sinn bekommen, denn nichts ist so wertvoll, wie der Umgang mit dem, was der Mensch zur Verfügung gestellt bekommen hat.

Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute direkt vor der Haustür steht? Diesen Gedanken machen sich die Küchenchefs des Posthotels Achenkirch in Tirol zu Eigen - bei ihnen kommt hauptsächlich Ware aus der Region auf den Tisch. Die Bio-Haubenküche punktet vor allem mit ihrem besonderen Geschmack durch regionale Zutaten mit internationalem Einfluss, aber auch mit Produkten aus eigener Zucht und Herstellung. Nachhaltigkeit ist das Zauberwort mit dem im 5-Sterne Posthotel Achenkirch gearbeitet wird: Milchprodukte und Fleisch stammen direkt vom eigenen Bio-Landgut, das bereits in vierter Generation von Familie Reiter bewirtschaftet wird und der Fisch kommt fangfrisch aus dem Achensee. Im Hotel-Kräutergarten wachsen sage und schreibe 82 verschiedene Kräuter und Gewürze - streng nach ökologischen Maßstäben versteht sich. Im hoteleigenen, nahe gelegenen Dammwildgehege wächst das Wild frei und natürlich auf und all das, was die Natur zu bieten hat, steht auf Posthotels Speiseplan. Das wissen die Küchenchefs zu nutzen, denn bei ihnen kommen nur saisonale Lebensmittel auf die Karte, zubereitet mit dem Wasser aus der eigenen Quelle, das damals wie heute etwas ganz Besonderes ist.

Im Posthotel Tempel für Schönheit und Wohlbefinden - im Atrium Spa - verwöhnen Kosmetikerinnen die Haut unter Anderem mit der 100 Prozent Natur belassenen Kosmetik „Rosalpina“ von Piroche oder mit „Alpienne“. Die Phytostammzellen der Alpenrose sind der Schlüssel zur Erhaltung der Jugendlichkeit der Haut. Die Wirkstoffe, der in den Hochalpen wachsenden Blume schützen die oberste Hautschicht des Menschen vor negativen Umwelteinflüssen und machen sie widerstandsfähig und resistent.

Seit Frühjahr 2012 werden alle Häuser des Posthotel-Resorts mit heimisch gewachsenen Energieträgern (Waldhackgut/-schnitzel) geheizt. Dieses entsteht bei der Durchforstung der heimischen Wälder. Das Hackschnitzel-Biomasse-Heizkraftwerk liefert die Energie für Heizung und Warmwasser, eine Photovoltaik-Anlage auf den Dächern des Posthotels liefert einen Teil des benötigten Stroms. Und nicht nur die Gäste sollen sich im Posthotel Achenkirch wohlfühlen: Das Posthotel-Refugium (Mitarbeiterhaus) sorgt mit seiner Niedrigenergiebauweise für ein besonderes Wohlfühlklima für die Mitarbeiter.

Textnummer: po15

2.872 Zeichen

Weitere Informationen

Posthotel Achenkirch, A-6215 Achenkirch/Tirol, Telefon 0043-5246-6522, eMail: info@posthotel.at, Internet: www.posthotel.at.