



NATURHOTEL FORSTHOFGUT

Nachhaltigkeit

Im Naturhotel Forsthofgut am Fuße der Leoganger Steinberge werden Nachhaltigkeit und Naturverbundenheit im Alltag gelebt. Der 1617 erbaute und ursprünglich landwirtschaftliche Forstbetrieb ist seit jeher in Familienbesitz. Mit Liebe zum Detail und Respekt für die Umwelt entwickelte Familie Schmuck den urigen Bauernhof in den 1990er-Jahren zu einem naturverbundenen Wohlfühlhotel. Dabei zeigt sich ihr Bewusstsein für die Landschaft nicht nur in



der Architektur; sie spiegelt sich auch im verantwortungsvollen Umgang mit den natürlichen Ressourcen sowie in der Bevorzugung regionaler Lieferanten und Partner wider. Von Natur aus ist das Forsthofgut mit elementaren Ressourcen bestens versorgt. Holz und klare Bergluft erhält Familie Schmuck aus den hauseigenen

Wäldern, erfrischendes Trinkwasser fließt aus der eigenen Quelle – kostenlos und doch unbezahlbar für die Gäste des Hotels. Mit der ForsthofgutKÜCHE, der hoteleigenen Gartenanlage mit Bio-Badesee, dem ersten Wald-Spa Europas und der Einhaltung des Green Spa Kodex für alle Wellnesseinrichtungen rundet das Naturhotel den umweltbewussten Aufenthalt vor Ort ab. Bei Wildtierfütterungen mit Gastgeber Christoph Schmuck, Wanderungen mit unserem Wanderführer Claus, Bike-Touren mit Seniorchef Rupert Schmuck und Laufrunden mit Christina Schmuck erleben die Besucher persönlich den engen Bezug zu Natur und Umwelt.

DIE FORSTHOFGUTKÜCHE – ALPIN, LOKAL UND VEGAN

In der Küche wird Nachhaltigkeit tagtäglich, sowohl bei der Auswahl der Produkte als auch in der Zubereitung kreativer, gesunder Gerichte, gelebt. Das Team rund um Küchenchef Ingo Lugitsch verzichtet nicht nur auf Verpackungen im Buffet-Bereich, sondern präsentiert mit der ForsthofgutKÜCHE auch eine ausgewogene Auswahl an lokalen Produkten. Diese werden zukünftig nicht nur von heimischen Lieferanten, sondern auch aus eigener Landwirtschaft mit Gänsen, Schweinen, Hühnern und Lämmern auf 1.000 Metern Seehöhe stammen. Dabei liegt es dem naturverbundenen Haus besonders am Herzen, dass sie ihre Zutaten aus einem Radius von maximal 50 Kilometern beziehen. Hierfür gibt es nun das eigens entwickelte Gütesiegel „R50“. Bei den Lieferanten in und um Leogang überzeugt sich Herr Lugitsch persönlich von der bestmöglichen Qualität – Regionalität, Nachhaltigkeit, fairer Handel sowie biologisch und ökologisch orientierte Landwirtschaft, aber auch das enge Vertrauensverhältnis zu den Partnern spielen dabei eine ausschlaggebende Rolle. So stammt etwa der Fisch aus nachhaltigem Fang, Eier und Milch in Bio-Qualität direkt von benachbarten Bauernhöfen und die Schokolade mit Fair Trade Siegel aus Österreich. Wildfleisch gibt es seit 2013 aus dem eigenen Wildgehege oder aus dem Bundesland Salzburg, während das Rind- und Schweinefleisch ebenfalls zu 100 Prozent aus Österreich kommt. Mit den drei Genusslinien Alpin, Lokal und Vegan, zaubert das naturverbundene Hotel nicht nur das Beste aus den Alpenländern und der Region, sondern auch außergewöhnliche Kompositionen für Veganer auf den Tisch. Eine vegane Auswahl finden Gäste nicht nur bei den Speisen, sondern auch bei Getränken, in der Minibar und im waldSPA. Das Gebirgswasser kommt aus der hauseigenen Quelle. Direkt vor dem Haus warten im Kräuter-Garten die Zutaten für selbstgemachtes Bärlauchpesto, Marmelade, Hollersirup und Säfte sowie Kekse aus eigener Herstellung. Auch die kleinsten Gäste sollen im Forsthofgut auf spielerische Art und Weise ein Gespür für Nachhaltigkeit erlangen: Im hoteleigenen Gemüse- und Kräutergarten ernten und verarbeiten Kinder regionale Produkte, während der Kinderclub zur „Pommes-freien Zone“ erklärt wird.

ÖKOLOGISCH & NACHHALTIG IM HOTEL-ALLTAG

Im Mai 2016 ist das neue Forsthofgut waldSPA im Design-Neubau eröffnet worden. Holz, Naturstein und andere natürliche Materialien prägen das 360-Grad-Konzept. Große Glasflächen eröffnen den Blick auf die Leoganger Steinberge und holen die Natur direkt ins Haus. Hier verfügen alle dreifach isolierten Glas- und Fensterflächen über höchste Energieeffizienz und Schalldämmung. Auch für Wärmerückgewinnung ist gesorgt: die Heiz- und Lüftungsanlage wandelt warme Abluft größtenteils in wiederverwendbare Heizenergie um. Das Hackschnitzelwerk am Haus versorgt das Forsthofgut autark mit sauberer Energie mit Holz aus der hoteleigenen Forstwirtschaft. Korrekte Mülltrennung ist ebenfalls wesentlicher Bestandteil der Hotelphilosophie – die Vorsortierung findet bereits im Haus statt. Die Reinigung des gesamten Hotels erfolgt ebenfalls ausschließlich mit biologisch abbaubaren Produkten. Dabei wird darauf geachtet, dass die hygienischen Wasch- und Putzmittel das Umweltzeichen tragen. Im Büroalltag richtet sich die Materialnutzung nach den PEFC-Kriterien, dem sogenannten Wald-TÜV – einem Programm für die Anerkennung von Forstzertifizierungssystemen. Dieses sieht die Nutzung von recyceltem Papier für alle Bürounterlagen und Drucksachen vor. Alle Holzprodukte mit dem PEFC-Siegel stammen nachweislich aus ökologisch, ökonomisch und sozial nachhaltiger Forstwirtschaft.



SOZIALE VERANTWORTUNG



Corporate Social Responsibility, die soziale Verantwortung von Unternehmen, und Mitarbeitermarketing sind für Familie Schmuck keine Fremdwörter, denn ein zufriedenes Team ist die Basis für ein angenehmes Arbeitsklima und sorgt so für eine entspannende Atmosphäre für den Gast. In bester Lage und in Laufentfernung zum Hotel wohnen die Mitarbeiter des Forsthofguts in modernen Einzelzimmern im Mitarbeiterwohnheim Asitz GmbH. Durch die Kooperation mit drei anderen Hoteliers wurde für Mitarbeiter ein Ort geschaffen, um alle

Annehmlichkeiten mit ausgewogener "Work-Life-Balance" und mehr Lebensqualität neben der Arbeit zu bieten. In insgesamt 60 hellen und modernen Einzel- und Doppelzimmern sowie Appartements wohnen ca. 130 Mitarbeiter des Forsthofguts.

GREEN SPA

Alle Einrichtungen des Forsthofguts entsprechen den Green Spa Kodex-Leitsätzen, die durch die Fachgruppe „Green Spa“ zu einer Zertifizierung weiterentwickelt wurden. Zentrales Motiv ist es hierbei, das gesundheitliche Wohlbefinden des Menschen zu verbessern und seine Lebensqualität zu steigern. Zu den zehn Kriterien der Zertifizierung zählen unter anderem die Achtung und Förderung der intakten Natur und deren biologischer Vielfalt, die Übernahme regionaler und globaler Verantwortung sowie der sparsame Umgang mit Ressourcen im gesamten Produktions-, Handels- und Dienstleistungsprozess durch den Einsatz von innovativen Materialien, Produkten, Methoden und Technologien. Passend zum naturgeprägten Design des Forsthofgut waldSPA und der Philosophie des Hauses basieren die Anwendungen auf der Verwendung von überwiegend regionaler und alpiner Naturkosmetik mit Wirkstoffen aus Edelweiß, Enzian, Wacholder und dem Bergkristall. Während der Sommerzeit werden Outdoor-Behandlungen auf der hoteleigenen, einsamen Waldlichtung mit dorthin führendem Barfußpfad angeboten. Das Adults-Only waldSPA mit separatem Familienbereich vereint auf 3.800 Quadratmetern Wellnesslandschaft wohltuende Kräfte der umliegenden Natur mit Sauna- und Wasserwelt, privatem waldSPA und dem 300 Quadratmeter großen waldSPA Fitness mit modernsten Geräten.



HOTELEIGENES WILDGEHEGE

Seit Dezember 2012 ergänzt das 2,3 Hektar große Wildgehege die authentische Waldatmosphäre im Hotel Forsthofgut. Prächtiges Rot- und Damwild lebt hier zusammen mit munteren Zwergziegen auf dem Wald- und Wiesengrund des ursprünglich landwirtschaftlichen Forstbetriebs vor der Kulisse der Leoganger Steinberge. Bei Wildtierfütterungen im Winter informiert Hotelier Christoph



Schmuck einmal pro Woche über den Wild- und Naturschutz im Salzburger Land. Darüber hinaus lernen Gäste auf Infotafeln oder bei Waldwanderungen mit dem Förster Wissenswertes über die Tiere und deren Lebensräume. Auch vom zimmereigenen Balkon aus beobachten Gäste des Forsthofguts das stattliche Rot- und Damwild am

Hotelwald. Durch die sorgfältige Auswahl einzelner Tiere für die nachhaltige ForsthofgutKÜCHE wird das biologische Gleichgewicht im Gehege gesichert.

Nähere Informationen zum Hotel Forsthofgut gibt es gibt es telefonisch unter +43-(0)6583-8561 sowie auf www.forsthofgut.at. News, Bilder und Videos auf [Facebook](#), [google+](#), [Pinterest](#), [YouTube](#) und [HolidayCheck](#).

KONTAKT

Hotel Forsthofgut GmbH & Co. KG
Mag. Christina Schmuck
Hütten 2
A-5771 Leogang
Tel +43-6583-8561
Fax +43-6583-8561 77
cm.schmuck@forsthofgut.at

PRESSEKONTAKT

uschi Liebl pr
Nicole Steib/Hannah Bernard
Emil-Geis-Straße 1
D-81379 München
Tel +49-(0)-89-72 40 29 215
Fax +49-(0)-89-72 40 29 219
ns@liebl-pr.de / hb@liebl-pr.de