

Nachhaltigkeitskonzept der Roten Wand

1. Visionäre Gründung und langfristige Nachhaltigkeitsstrategie

Das Rote Wand Gourmet Hotel wurde 1989 mit einer klaren Vision errichtet: Ein Hotel zu schaffen, das sich nahtlos in die örtliche Landschaft einfügt und den Charakter des Dorfes respektiert, anstatt ihn zu dominieren. Diese Grundidee, die auf einer tiefen Verbundenheit mit der Region und einem hohen Verantwortungsbewusstsein gegenüber der Umwelt basiert, prägt das Handeln und die strategische Ausrichtung des Hotels bis heute. Statt auf ausladende, großflächige Bauwerke zu setzen, entschieden sich die Gründer für eine architektonische Gestaltung, die das Hotel in kleinere, aufeinander abgestimmte Gebäude unterteilt. Diese Bauten spiegeln den Charakter der Region wider und tragen zur Bewahrung des örtlichen Erscheinungsbildes bei.

2. Architektonische Qualität und regionale Zusammenarbeit

Die bauliche Entwicklung des Rote Wand Gourmethotels zeichnet sich durch die kontinuierliche Zusammenarbeit mit regionalen Handwerkern und Architekten aus Vorarlberg und Tirol aus. Diese Kooperationen, die seit über 35 Jahren bestehen, sind ein wesentlicher Bestandteil der Hotelphilosophie. Das Hotel und seine Erweiterungen wurden größtenteils aus Holz gebaut, einem nachwachsenden Rohstoff, der aus den umliegenden Wäldern stammt. Ein besonderes Highlight ist das im Jahr 1998 errichtete Haus C, das als erstes dreigeschossiges Hotelgebäude in Österreich vollständig aus Holz gebaut wurde. Dieses innovative Projekt wurde mit dem Vorarlberger Holzbaupreis ausgezeichnet und erreichte den zweiten Platz beim österreichischen Staatspreis, was die herausragende Bauweise und Nachhaltigkeit unterstreicht.

Der Rote Wand Chef's Table befindet sich im Jahr 1780 errichteten alten Schulhaus, wo Josef Walch sen. noch selbst zur Schule ging. Dieses Haus wurde von uns original restauriert mit altem Holz und zählt zu den Vorarlberger Schmuckstücken.

Ein weiterer Meilenstein war der Bau des Hauptmitarbeiterhauses, das ebenfalls aus Holz errichtet wurde. Die Planung lag in den Händen des renommierten Architekten Much Untertrifaller vom Büro Dietrich Untertrifaller, das international für seine hochwertigen und nachhaltigen Architekturprojekte bekannt ist. Dieses Gebäude ist ein weiteres Beispiel für die hohe architektonische Qualität und den Einsatz von nachhaltigen Materialien, die das Rote Wand Gourmethotel auszeichnen.

3. Energieeffizienz und ökologische Verantwortung

Ein zentraler Aspekt der Nachhaltigkeitsstrategie des Rote Wand Gourmethotels ist die Reduzierung des Energieverbrauchs und die Nutzung erneuerbarer Energien. Im Jahr 2007 stellte das Hotel ein Grundstück für den Bau eines Biomasseheizwerks zur Verfügung, das seither das gesamte Hotel mit Wärme versorgt. Durch die Verwendung von Holz aus der Region anstelle von fossilen Brennstoffen konnten jährlich 140.000 Liter Heizöl eingespart werden, was zu einer signifikanten Reduzierung der CO₂-Emissionen beiträgt.

Zudem wurden umfangreiche Wärmedämmmaßnahmen durchgeführt, durch die der CO₂-Ausstoß um weitere 500.000 Kilogramm (entspricht 83 Einfamilienhäuser) gesenkt werden konnte. Der Strom, der im Hotel genutzt wird, stammt ausschließlich aus atomfreien Quellen, was die ökologische Bilanz des Hotels weiter verbessert. Zusätzlich wurden Investitionen zur Wärmerückgewinnung aus dem Heiz- und Kühlsystem getätigt.

4. Soziale Nachhaltigkeit: Mitarbeiterfreundlichkeit und kurze Wege

Das Rote Wand Gourmethotel legt großen Wert auf das Wohl seiner Mitarbeiter. Alle Mitarbeiter wohnen in einem Umkreis von nur 500 Metern um das Hotel, was es ihnen ermöglicht, umweltfreundlich und zu Fuß zur Arbeit zu kommen. Dieses Konzept reduziert nicht nur den Verkehr, sondern fördert auch die persönliche Lebensqualität der Mitarbeiter, da sie in unmittelbarer Nähe ihres Arbeitsplatzes leben.

Das Hauptmitarbeiterhaus, das in Zusammenarbeit mit dem Architekten Much Untertrifaller errichtet wurde, bietet den Mitarbeitern eine komfortable und nachhaltige Unterkunft, die durch ihre Bauweise höchsten architektonischen Ansprüchen gerecht wird. Diese Investitionen in die Lebens- und Arbeitsbedingungen der Mitarbeiter spiegeln das soziale Engagement des Hotels wider und tragen zur langfristigen Mitarbeiterbindung bei.

5. Regionale und biologische Kulinarik: Eine Hommage an die Natur

Nachhaltigkeit ist tief in der kulinarischen Philosophie des Rote Wand Gourmethotels verankert. Rund 85% aller Lebensmittel, die im Hotel verwendet werden, stammen aus der Region. Diese enge Zusammenarbeit mit lokalen Erzeugern sichert nicht nur die Qualität der Produkte, sondern fördert auch die regionale Wirtschaft und verringert den ökologischen Fußabdruck durch kurze Lieferwege.

Besonderes Augenmerk liegt auf der Verwendung von biologischen Produkten, die nicht nur in der Hotelküche, sondern auch im Weinsortiment eine zentrale Rolle spielen. Selbst im renommierten "Rote Wand Chef's Table", dem Fine Dining Restaurant des Hotels, kommen fast ausschließlich regionale Produkte zum Einsatz. Diese kulinarische Ausrichtung ermöglicht es, den Gästen ein authentisches Geschmackserlebnis zu bieten, das die Vielfalt und Qualität der regionalen Lebensmittel hervorhebt.

6. Innovatives Foodwaste-Konzept: Nachhaltigkeit in drei Stufen

Ein weiteres herausragendes Merkmal des Nachhaltigkeitskonzepts ist das umfassende Foodwaste-Management des Hotels. Das dreistufige Konzept sorgt dafür, dass Lebensmittelabfälle effizient genutzt und so weit wie möglich vermieden werden:

Stufe 1: Schwer verwertbare Lebensmittelreste werden in einer Biogasanlage zu Biogas verarbeitet, das zur Energiegewinnung genutzt wird.

Stufe 2: Normale Lebensmittelabfälle werden zerkleinert, mit Wasser vermischt und in einem speziellen Tank gelagert. Dieser wird von der Gemeinde Lech abgepumpt und die Inhalte anschließend mit Klärschlamm vermischt und kompostiert. Der resultierende Kompost eignet sich hervorragend als Dünger für Hochlagenbegrünung und trägt zur Förderung der Biodiversität bei.

Stufe 3: Ein besonderer Teil des Foodwaste wird in einem hoteleigenen Labor weiterverarbeitet. Hier entstehen durch Fermentation und andere Verfahren hochwertige Produkte wie Garums, Shijos, Misos, Sojasaucen, Kombucha, Essig und vieles mehr. Dieses innovative Vorgehen ermöglicht es, den Wert von Lebensmitteln maximal auszuschöpfen und neue, nachhaltige Produkte zu entwickeln.



7. Nachhaltige Mobilität: Vorreiter in der Region

Im Bereich der Mobilität setzt das Rote Wand Gourmethotel ebenfalls auf innovative und umweltfreundliche Lösungen. In der Tiefgarage des Hotels stehen 98 Ladestationen für Elektroautos zur Verfügung – ein einzigartiges Angebot in der Region. Dies fördert nicht nur die Nutzung von Elektrofahrzeugen bei den Gästen, sondern trägt auch zur Reduzierung von CO₂-Emissionen bei.

Durch den Bau der neuen Tiefgarage konnte das Hotel zudem alle ehemaligen Parkflächen renaturieren. Diese Flächen wurden begrünt und in Gärten umgewandelt, was nicht nur die ästhetische Qualität des Außenbereichs verbessert, sondern auch zur Förderung der Biodiversität beiträgt.

8. Vorreiterrolle in der nachhaltigen Hotellerie

Mit diesen umfassenden und innovativen Maßnahmen hat sich das Rote Wand Gourmethotel als führendes Haus im Bereich Nachhaltigkeit etabliert. Das Hotel setzt neue Maßstäbe in der Verbindung von Luxus, Komfort und ökologischer Verantwortung. Durch die konsequente Umsetzung nachhaltiger Strategien und die enge Zusammenarbeit mit der Region ist das Rote Wand Gourmethotel ein Vorbild für die gesamte Branche und zeigt, dass Spitzenhotellerie und Nachhaltigkeit sich nicht nur ergänzen, sondern gemeinsam neue Standards setzen können.

Dieses Engagement macht das Rote Wand Gourmethotel zu einem Leuchtturmprojekt im Bereich der nachhaltigen Hotellerie und beweist, dass Umweltschutz und soziales Engagement in allen Bereichen eines Unternehmens erfolgreich integriert werden können.