

Thema **Bio****ALLE ARTIKEL**

POSITIONIERUNG

Nachhaltig mit aller Konsequenz

Die Winzerfamilie Gänz setzt seit den 1990er-Jahren Bio-Prinzipien um. Ihr kleines Landhotel spricht umweltbewusste, vegetarische und vegane Reisende an.



Leben mit der Natur: Das Biohotel Gänz (links) und das dazugehörige Bio-Weingut

Sonntag, 10. Februar 2019 / von Heinz Feller

HACKENHEIM. Es war ein langer Weg vom landwirtschaftlichen Mischbetrieb in der Ortsmitte mit 300-jähriger Familientradition zum Aussiedlerhof mit Bio-Weingut und Bio-Landhotel auf einem ehemaligen Getreideacker. Anfang der 1990er-Jahre begann bei Albert und Hiltrud Gänz das große Umdenken: Sie wollten weg von der konventionellen Landwirtschaft hin zu einem überzeugten Bio-Konzept – und zwar im privaten Bereich wie im Arbeitsleben.

Die Tierhaltung wurde zugunsten des Weinanbaus aufgegeben und 2001 der Grundstein für das heutige Biohotel gelegt. Meilenstein war 2004 die Zertifizierung des Betriebs als Biohotel mit 100 Prozent Bio-Lebensmitteln und nachhaltiger Bauweise. Um das Hotel, das mittlerweile mit drei Sternen klassifiziert ist, kümmert sich Tochter Sarah.

In der Bio-Frage gibt es in der Familie Gänz absolut keinen Generationenkonflikt. Tochter Sarah sagt dazu: „Das haben wir von den Eltern übernommen. Wir stehen voll hinter der Philosophie.“ Sie hat nach ihrem Abitur BWL mit Bachelorabschluss und Publizistik im Masterstudium studiert. Ihr Bruder Peter wurde in Geisenheim zum Önologen ausgebildet und ist stolz darauf, dass seine Bio-Weine sogar die Ansprüche veganer Ernährung erfüllen. Bei ihrer Herstellung werden keinerlei tierische Produkte eingesetzt.

Für beide Geschwister sind Bio und Nachhaltigkeit eine Lebenseinstellung. Als Kinder einer Winzerfamilie die das Weingut organisch-biologisch führt, wurden sie von den Eltern maßgeblich inspiriert. Sie erfuhren schon sehr früh die Bedeutung von Traditionen und lernten den bewussten Umgang mit der einzigartigen Naturlandschaft des rheinhessischen Hügellandes „Eine überzeugte biologische Landwirtschaft versucht die Natur als Ganzes, als lebendigen Organismus zu betrachten, in dem jede Art ihren Platz und ihre Aufgabe hat“, sagt Sarah Gänz. „Wir versuchen daher, den gesamten Naturraum zu pflegen, durch Beobachtung zu verstehen, wie unsere Natur funktioniert, und die Gesundheit der Natur als Ganzes zu unterstützen“, betont die junge Hotelchefin. Aus diesen Gründen darf in den Weinbergen nun auch nicht mehr gejagt werden. Mit Beginn des neuen Jagdjahres müssen die ansässigen Jäger auf den Flächen des Gänzschen Weinguts auf das Töten von Tieren verzichten.

Auf dem Gut und im Landhotel ergeben ein mediterraner Landhausstil, funktionale Modernität und rheinhessischer Traditionalismus eine harmonische Kombination. Außerdem strahlt die Familie auch in besonderem Maße Wärme und Gastfreundschaft aus.



Bio in Bestform: Die Familie (von links) Sarah, Albert, Hiltrud und Peter Gänz

Mit Werkstoffen wie Tonziegel und Lehm sowie Marmormehl als Wandanstrich hat die Familie ihre sechs Zimmer auf Bio-Standard gebracht. „Lehmputz beispielsweise ergibt ein optimales Schlafklima: warm, aber nicht trocken – denn Lehm reguliert die Luftfeuchtigkeit und ist atmungsaktiv“, erklärt die 28-Jährige. Auch bei der Einrichtung der Zimmer wurde der Bio-Gedanke umgesetzt: Massivholz-Möbel, Betten in Komfortgrößen, metallfrei einschließlich der Matratzen ohne Federkern, mit Bettzeug aus Wolle, Daunen und Baumwolle, meist unbehandeltem Parkettboden oder Sisalteppichen sowie abschaltbaren Stromkreisen. Alle Zimmer sind allergenfrei und elektrosmog-reduziert.

Es gibt zwar Fernsehgeräte auf den Zimmern, aber W-Lan wurde aus ihnen verbannt und ist nur im öffentlichen Bereich verfügbar. Es gibt keine gefüllten Minibars – diese stehen leer für den individuellen Bedarf der Gäste zur Verfügung. Dafür gibt es einen Etagen-Kühlschrank mit einem breiten Spektrum an Getränken.

Das Haus hat eine durchschnittliche Belegung von knapp über 60 Prozent und kommt mit drei Mitarbeitern aus. Meist sind die Gäste nachhaltig orientierte Gesundheitsurlauber. „Das Gros der Gäste kommt wegen unserer Mitgliedschaft bei Bioland, Vegan-Travel und Biohotels“, so Sarah Gänz. Sie ist davon überzeugt, dass der Biogedanke vor allem bei der jungen Generation zündet.

Die ökologische Ausrichtung des Landhotels findet ihren Nachhall auch bei der Verwendung saisonaler und regionaler Produkte beim kulinarischen Angebot. Zum Abendessen bietet das Hotel auf einer schwarzen Holztafel ein 4-gängiges Menü im Geiste Hildegard von Bingen an. Darum kümmert sich Mutter Hiltrud, die Hauswirtschaftlerin ist und Gerichte aufträgt wie

Grüne-Bohnen-Tomaten-Pfanne mit Petersilienkartoffeln, Lachsfilet auf gebratenem Spitzkohl und Pestokartoffeln oder Gebratene Rosmarin-Aprikosen mit Joghurtparfait. Vegane und vegetarische Lebensweisen werden dabei besonders berücksichtigt.

Das Essen sei für 70 bis 80 Prozent der Gäste ein wichtiges Entscheidungskriterium bei der Wahl eines Hotels, sagt Sarah Gänz. „Bis zu drei Viertel unserer Gäste kommen explizit aufgrund der Nachhaltigkeit in unser Biohotel, mit steigender Tendenz. Dabei machen wir nichts Außergewöhnliches, vielmehr besinnen wir uns auf das, was sich in unserer Region ohne globalen Einfluss immer bewährt hat.“

Für diesen Leitgedanken arbeitet das Hotel mit Partnern zusammen, die den Umweltgedanken teilen. Mit dieser Ausrichtung hat sich das Unternehmen ein Alleinstellungsmerkmal in Rheinland-Pfalz gesichert. Unter dem Dach der Kooperation Biohotels haben sich mehr als 90 Hotels in sieben europäischen Ländern zusammengeschlossen, etwa 50 davon befinden sich in Deutschland.

- ♥ **HOTELLERIE**
- ♥ **BIOHOTEL GÄNZ**
- ♥ **BIO**
- ♥ **THEMENHOTELS**

- ♥ **HOTELGASTRONOMIE**
- ♥ **SARAH GÄNZ**

Diese Bücher könnten Ihnen gefallen



Vom Glück beim Essen

Er ist einer der wenigen Bio-Spitzenköche mit Michelin-Stern und Gault-Millau-Auszeichnung: Rainer Hensen.

[Mehr erfahren...](#)

TOP 5

Meistgelesen

- 1 RENOVIERUNG** So schaut das neue The Ritz-Carlton Berlin aus
- 2 MARKENDEBÜT** Hostel mit Betten in der Box
- 3 ÜBERNAHME** Gorgeous Smiling Hotels erwirbt Mehrheit an Rilano
- 4 INNOVATION** Hans im Glück serviert Insekten-Burger
- 5 PERSONALIEN** Zwei Neue für die Moltke Hotels & Chalets

AHGZ-UMFRAGE

Mode im Job: Was tragen Ihre Mitarbeiter?

26%

Bei uns ist klassische Berufskleidung angesagt.

26%

Sakko, Blazer & Co. müssen schon sein.

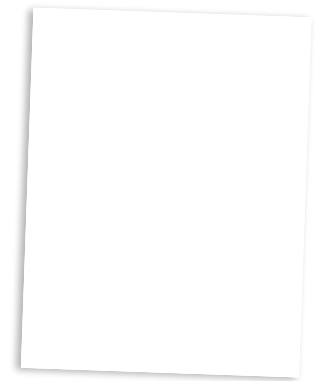
26%

Wir bevorzugen den sportlichen, smarten Look.

22%

Jeder trägt was er will - Hauptsache gepflegt.

[Zu den AHGZ-Umfragen](#)



AUSGABE 6 / 2019

Fotos und Berichte einer emotionalen Gala-Nacht

AUS DEM INHALT

Hotelier des Jahres

2019: Fotos und Berichte einer emotionalen Gala-Nacht

Deutscher

Hotelkongress: Wie die Hospitality-Branche auf Veränderungen reagiert

Jost Deitmar im

Gespräch: Der Hoteldirektor sieht in Oberbayern viel Potenzial

[Mehr...](#)

4-WOCHEN KOSTENLOS T

ZUM E-PAPER

