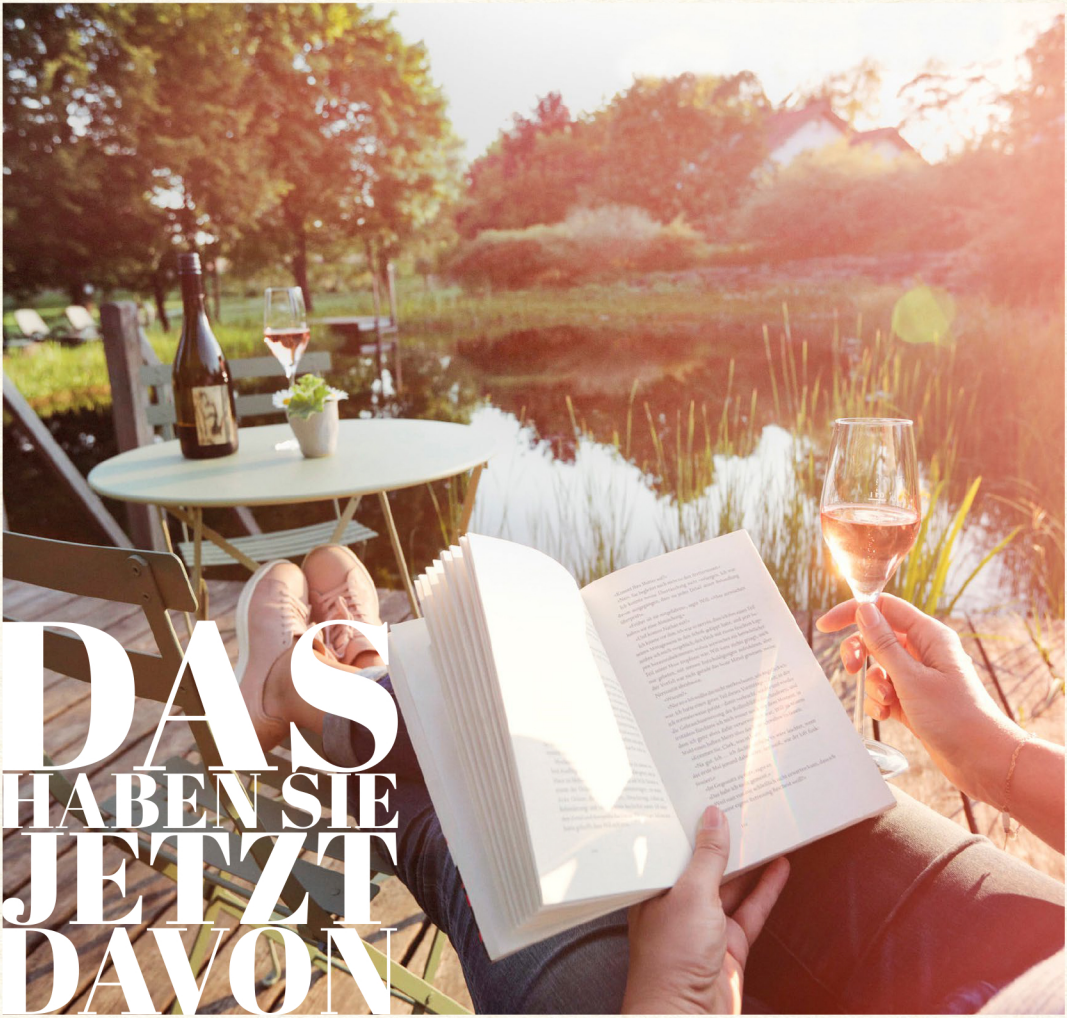
sturm

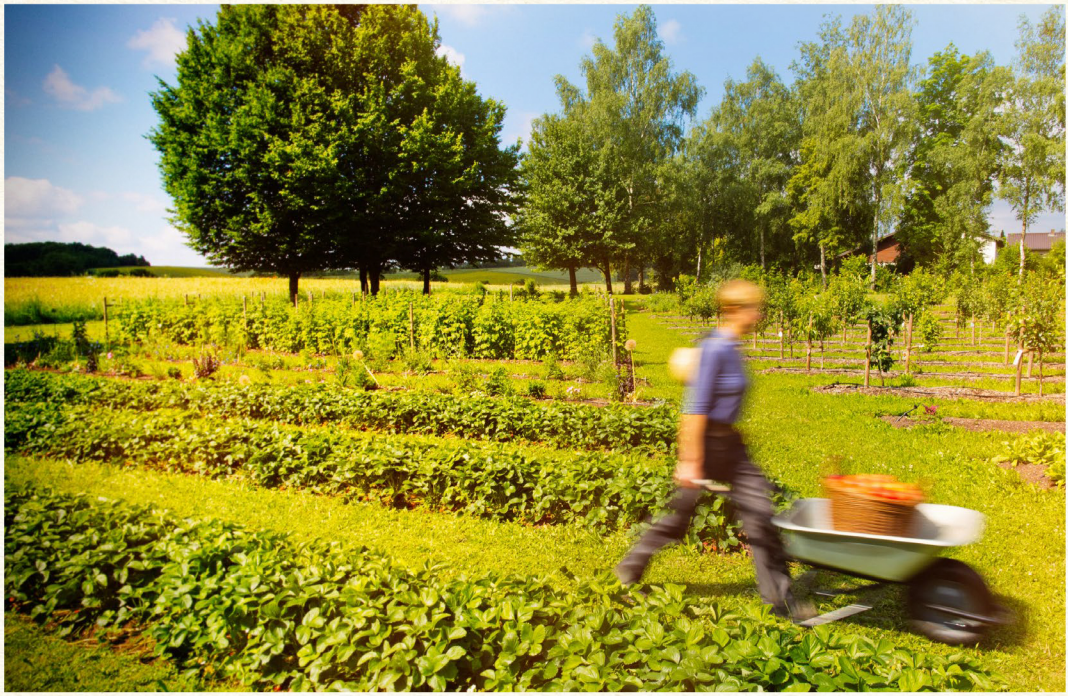
hotel. bio. garten. spa.



DAS HABEN SIE JETZT DAVON

sturm
hotel. bio. garten. spa.

Wussten Sie, dass Sie durch Ihren Aufenthalt im BIOHOTEL STURM dazu beitragen, dass mehr ökologischer Landbau entsteht? Sie sorgen letztlich dafür, dass mehr Anbauflächen, Streuobstwiesen und Weideflächen geschaffen werden. Wodurch das möglich ist? Wir haben uns sowohl in unserem Betrieb, als auch bei unseren Partnern umgehört und spezifische Besonderheiten herausgearbeitet, die uns vom konventionellen Hotel unterscheiden. Staunen Sie selbst:



Fotos © Daniel Grund

Als Mitglied der BIO HOTELS setzen wir auf höchste Qualitätsstandards – Bio gilt bei uns nicht nur für die Küche. Vielmehr erstreckt sich unser Nachhaltigkeitskonzept auf den gesamten Hotelbetrieb.

Künstliche Aromen und Zusatzstoffe werden Sie hier weder am Gaumen, noch auf der Haut erleben. Während in unserem Restaurant stets saisonale, regionale und frisch zubereitete Speisen serviert werden, verspricht unsere Bio-Kosmetik langanhaltende Wohlfühlmomente – ganz ohne Chemie.

Beste Roh- und Inhaltsstoffe garantieren auch unsere Handelspartner. Die Produzenten und Bio-Bauern aus der Umgebung achten auf hochwertige Zutaten, Regionalität und kurze Transportwege. Sie stehen nicht bloß für gelebte Tradition, sondern auch für Transparenz und Rückverfolgbarkeit. In regelmäßigen Abständen werden ihre Produktionsabläufe und Produkte von externen Kontrollstellen zertifiziert. Was uns verbindet, ist die gemeinsame Philosophie. Diese zeigt sich im schonungsvollen Umgang mit den natürlichen Ressourcen unserer Umwelt.

Vom Genuss der regionalen Feinschmecker-Küche im Restaurant schulze|s bis zum entspannten Absacker an der Hotelbar, von der Spa-Behandlung bis hin zum Sprung ins kühle Nass des Natur-Schwimmteiches. Die bunte Vielfalt an Mehrwerten können Sie bei uns nicht bloß konsumieren, sondern auch – im wahrsten Sinne – auf sich (ein)wirken lassen. Somit schaffen wir es, Natur auch innerhalb unserer vier Wände und auf unserem großzügigen Außenareal für Sie erlebbar zu machen. Und das Beste kommt bekanntlich zum Schluss: All dies kostet Sie nicht mehr als in einem konventionellen Hotel vergleichbarer Kategorie.

Schön, dass Sie sich für uns entschieden haben.

Matthias Schulze Dieckhoff *Inhaber*

Als erstes BIO HOTEL im Biosphärenreservat Rhön schaffen wir Mehrwerte, indem unser tägliches Handeln in und rund um unser Biohotel Sturm die Schonung unseres natürlichen Lebensraumes berücksichtigt. Unsere Nachhaltigkeitsphilosophie zeigt sich nicht nur in den verschiedenen Hotelbereichen und der Auswahl unserer Partner, sondern spiegelt sich nach dem Umbau auch in der Optik des Hauses wieder.

Steffen Weidlich *Assistent der Geschäftsführung*

Den Anspruch an beste Qualität und gelebte Nachhaltigkeit erleben Sie bei unseren Mitarbeitern im Biohotel Sturm als Selbstverständlichkeit. Wir möchten Ihnen vom ersten Moment an das Gefühl geben, dass Sie sich hier am richtigen Ort für Ihre persönliche Auszeit befinden. Dass Sie sich rundum wohl fühlen, ist unser erklärtes Ziel und unser persönlicher Ansporn.

Alexandra Kleinert *Hausdame*

Wir reinigen und waschen mit ökologischen Produkten. Diese kommen im Unterschied zu konventionellen Waschmitteln ohne optische Aufheller, petrochemische Tenside, sowie synthetische Duft-, Farb- und Konservierungsstoffe aus. Gleichzeitig sind deren Inhaltsstoffe biologisch abbaubar, frei von Enzymen und Gentechnik. Dadurch sind sie sowohl hautfreundlich, als auch allergikergeeignet.

Hartwig Buß *Küchenchef*

Es gibt viele Möglichkeiten, um Bio in der Küche umzusetzen. Das ist eine spannende Herausforderung, die viel Spaß macht und uns mit Stolz erfüllt. Bei uns werden tagtäglich regionale Lebensmittel aus der Region Rhön frisch zu kreativen Menüs verarbeitet. Dadurch ist auch für Leute mit Lebensmittelunverträglichkeiten Genießen leicht gemacht.

Manuel Kalb *Restaurantleiter*

Die Herstellung von biologischen Lebensmitteln ist weit umweltschonender, als die konventioneller. In unserem Haus kommen weder Gäste, noch Mitarbeiter mit Geschmacksverstärkern oder Konservierungsmitteln in Berührung. Da wir eine Vielzahl unserer Produkte aus der Region beziehen, entfallen auch lange Lieferwege. Überzeugen Sie sich selbst von unserer großen Auswahl und dem einzigartigen Geschmack.

Susanne Vielwerth *Kräuter- und Naschgarten*

Inmitten des 20.000 m² großen Gartenareals liegt unser Kräuter- und Naschgarten. Hier wächst eine Vielzahl schmackhafter Vitaminbomben. Entdecken Sie Beeren-, Stein- und Kernobst sowie reichhaltige Heil- und Küchenkräuter. Pflücken Sie sich eine Leckerei, seien Sie bei einer ayurvedischen Ernährungsberatung dabei oder begeben Sie sich mit uns auf eine Wildkräuterwanderung.

Christa Sturm - Schulze Dieckhoff *Inhaberin*

Bei unseren Naturkosmetik-Anwendungen kommen wertvolle Pflegeprodukte aus Heil- und Verjüngungspflanzen wie reine Aloe Vera zum Einsatz. Damit sorgen unsere Spezialisten für Verwöhnmomente, die nachhaltig unter die Haut gehen. Kommen Sie im Rhön-Spa zur Ruhe, erden Sie sich bei einem Yoga-Kurs oder tanken Sie Ihre Energiereserven im Wellnessgarten auf.

Barbara Horsch *Küchenhaus*

Im Küchenhaus wird der köstliche Geschmack des Sommers eingefangen. Hier verarbeiten wir unsere frischen Produkte aus dem Garten zu schmackhaften Marmeladen, Chutneys, Sirups und Limonaden. Hausgemacht ist auch unser Bauernbrot. Dieses wird in liebevoller Handarbeit mit Sauerteig angesetzt und im Holzofen gebacken.

Tim Ritter *Naturlandbetrieb Biohof Ritter*

Rund 2.700 Bio-Puten und 250 Bio-Hähnchen genießen die Gastfreundschaft auf unserem zertifizierten Bio-Hof. Das schmeckt man auch, denn gerade wenn es um Fleisch geht, spielen Herkunft und Qualität eine entscheidende Rolle! Unser Geflügel residiert im artgerechten Holzstall mit ausreichend Platz und reichlich Freilauf.

Rudi Ledermann *Gärtner*

Auf unserem großzügigen Gartenareal finden Sie auch den mit Granderwasser gespeisten Natur-Schwimmteich samt Holzsteg und Liegewiese. Hier erleben Sie, wie die Natur arbeitet – ganz ohne den Einsatz von Chemie und Technik. Die Schwimm- und Regenerationszone bilden heute ein kleines Ökosystem inmitten der weitläufigen Hotelanlage.

Stephan Kowalski *Privatbrauerei „Rhönpiraten*

Reines Wasser, natürliche Rohstoffe, höchste Braukunst. Wir produzieren in unserer Privatbrauerei biozertifiziertes Bier aus der Region mit Genussgarantie. Bei uns entstehen unverwechselbare Produkte wie beispielsweise das bernsteinfarbene, naturbelassene Märzenbier Sturm Spezial. Dabei leben wir, was wir brauen: Eigensinn, der schmeckt.

Ludwig Gruber *be-oh Marketing*

Marketing für die BIO HOTELS machen zu dürfen ist ein Geschenk für unsere Agentur. Hier geht es um Authentizität, Ehrlichkeit und Zukunftsorientierung. Was in anderen Hotels nicht über die Werbemittel hinauskommt, wird in diesen Häusern oft gemeinsam mit den Gästen entwickelt und gelebt. Es ist uns eine Ehre, Botschafter für lokale Wertschöpfung mit einem einzigartigen Urlaubserlebnis zu sein.

BIO HOTELS

Danke, dass Sie sich entschieden haben, in einem BIO HOTEL mit besonderen Werten Urlaub zu machen.

Lassen Sie uns gemeinsam die Welt ein bisschen besser machen!

Biohotel Sturm
Ignaz-Reder-Str. 3
97638 Mellrichstad
+49 9776 8180-0

www.hotel-sturm.com

www.be-oh.at, regional gedruckt; auf 100% Recyclingpapier