

# UNSERE GÄSTE SIND COOL, ABER AUCH SEHR ANSPRUCHSVOLL!

Matthias Schulze Dieckhoff und seine Frau Christa führen seit 1996 mit viel Begeisterung und Engagement das Hotel Sturm, seit 2011 sind sie auch als BIO HOTEL zertifiziert. Das Unternehmerpaar hat zwei Kinder und zählt mit ihrem Bio-Hotelbetrieb zu den Vorreitern in der Rhön. Unser 1. BiobiolebensmittelCamp findet in ihrem Hotel statt – wir freuen uns, dass wir schon vorab etwas über dieses tolle Hotelkonzept von Matthias Schulze Dieckhoff erfahren dürfen.

## 1.) DAS BIO HOTEL STURM WIRD SEIT EINIGEN JAHREN KOMPLETT ALS BIO-BETRIEB GEFÜHRT? WANN UND WARUM KAM DIE ENTSCHEIDUNG DAZU?

Das war zum großen Teil eine Marketingentscheidung. Wir wollten uns eindeutig positionieren und ein Alleinstellungsmerkmal schaffen.

Was uns erst später bewusst wurde: Durch die Umstellung haben wir uns intensiv mit unserer Werthaltung auseinandergesetzt, uns viele Gedanken über unser Personal und unserer Familie gemacht und sind als ganzes viel umweltbewusster geworden. Die Entscheidung auf ein Bio-Hotel umzusteigen, war also schlussendlich eine Win-win-Situation.



Matthias und Christa Schulze Dieckhoff  
führen ihr Hotel seit 2011 als BIO HOTEL. Foto: Bio Hotel Sturm

## **2.) WAS WAR DIE GRÖSSTE HERAUSFORDERUNG VON EINEM „NORMALEN“ HOTELBETRIEB AUF EINEN BIO-BETRIEB UMZUSTELLEN?**

Die größte Herausforderung war die Frage, woher wir in Zukunft unsere Lebensmittel beziehen wollen. Es gibt zwar den Ökoring (Naturkost- und Naturwarengroßhandel), wir wollten aber nicht nur bio sondern auch regionale Lebensmittel anbieten. Dadurch, dass einige regionale Lieferanten nicht bio-zertifiziert waren mussten wir uns von ihnen trennen. Das hat sich aber mit der Zeit gewandelt, denn auch in der Rhön hat sich viel getan und diese Betriebe sind mittlerweile bio-zertifiziert.

Es gibt ja auch die Dachmarke Rhön, die unter anderem Bio-Produzenten vernetzt, dennoch passiert es immer wieder mal, dass man durch Zufall einen Bio-Betrieb in der Region entdeckt, von dem man noch nichts gewusst hat.



Wildkräutersalat. Foto: Bio Hotel Sturm

## **3.) WAS HABEN SIE SICH LEICHTER, WAS SCHWERER VORGESTELLT?**

Durch den Wechsel auf 100% Bio in der Verpflegung ist auch der Anspruch der Gäste gestiegen. Manche Gäste glauben bzw. verwechseln ein Biohotel mit einem Allergikerhotel. Das stellt unsere Küche und das Service manchmal vor große Herausforderungen.

#### **4.) HAT SICH DADURCH DIE GÄSTESCHICHT VERÄNDERT? WIE WAREN DIE REAKTIONEN?**

Ja, auch unsere Gästesicht hat sich gewandelt: Wir haben heute sehr viel mehr junge Menschen bei uns zu Gast. Man kann sagen, unser Publikum ist bunt gemischt, von 25-70 Jahre. Es sind richtig coole, aber auch sehr anspruchsvolle Gäste.

Früher, vor der Umstellung auf Bio hatten wir viele Bustouristen und Tagungsgäste. Heute kommen die Gäste wegen dem Bio- und Wellnessangebot zu uns ins Hotel.

#### **5.) WER HATTE EIGENTLICH DIE IDEE ZUM NASCHGARTEN UND DER GESTALTUNG DES GESAMTEN GARTENAREALS? DADURCH HEBT SICH DAS HOTEL JA SEHR AB?**

Die Idee mit dem Naschgarten kam von Barbara und Susanne, zwei Mitarbeiterinnen von uns. Wir waren eigentlich auf der Suche nach einem zweiten Gärtner, aber die zwei Frauen haben uns mit ihrer Idee überzeugt.

Sie haben meine Frau und mich eingeladen, an einem gedeckten Tisch in unserem Garten Platz zu nehmen. Auf dem Tisch standen frische Marmeladen, selbstgebackenes Brot und Honig. Lauter gute Dinge aus dem Garten. So machten sie uns die Idee schmackhaft, diese Produkte ab sofort selbst zu erzeugen, nämlich in unserem Naschgarten. Die Idee ist sehr gut angekommen und der Garten ist quasi unsere Verbindung zur Rhön.

Mittlerweile ist die Idee weitergewachsen, es gibt für unsere Gäste jetzt auch die Möglichkeit an Kräuter- und Wildgartenwanderungen teilzunehmen. Dabei sammelt man gemeinsam Produkte aus der Natur und verkocht diese anschließend.

**VIELEN DANK FÜR DAS BEANTWORTEN DER FRAGEN!**