



10 Jahre 100 % biologisch

Das BIO-Hotel Schweitzer feiert ein rundes Jubiläum: 10 Jahre erstes zertifiziertes BIO-Hotel Europas.

Andrea Knura

„Ich will in meinem eigenen Betrieb gesund essen können!“ Mit diesem an sich einfachen Wunsch begann 1998 eine Erfolgsgeschichte: Familie Schweitzer suchte mit ihrem Anliegen Hilfe beim Verband „Ernte für das Leben“ und stieß dort auf Ludwig Gruber: „Die große Problematik damals war die Beschaffung der Lebensmittel. Die Produkte sollten nicht nur biologisch, sondern soweit als möglich von regionalen Bauern kommen. Natürlich musste die Qualität den hohen Ansprüchen des Hauses Schweitzer gerecht werden.“ Im Tiroler Barwies wurde ein Stein ins Rollen gebracht, dessen Kraft damals nicht zu erahnen war.

Ludwig Gruber wurde vom Verband für dieses besondere Projekt freigestellt. Ein Jahr lang wurden Strukturen geschaffen, für jeden Anspruch musste mindestens ein Lieferant gefunden werden. Zertifizierbarkeit, Kontrollsystem ... vieles musste überlegt werden. Man lehnte sich an landwirtschaftliche Strukturen an, suchte Parallelen die allerdings schwer zu finden waren. Im September 1999 ist es endlich geschafft: Das Biohotel Schweitzer ist offiziell das erste kontrolliert biozertifizierte Hotel Europas.

Die Grundlage war geschaffen. Mit nur 14 Zimmern ist das Haus ein wahrer Geheimtipp für bewusste Genießer. „Ein familiäres Umfeld und das Leben mit der Natur stehen hier an erster Stelle,“ erzählt Birgit Enzinger, die das Hotel seit 2004 gemeinsam mit Maria Schweitzer leitet. „Die Wahrheit ist einfach: Was gut ist, tut auch gut. Deshalb schauen wir auf beste Qualität in allen Dingen.“ Das Essen ist ebenso unverfälscht wie der herzliche Umgang miteinander, denn nur aus Ehrlichkeit erwächst Energie und wahre Lebensfreude.

Ehrlichkeit wird vor allem auch bei den Produkten gefordert, die von Maria Schweitzer in ihrer Bioküche verarbeitet werden. Mit 60 Jahren hat die Köchin aus Leidenschaft ihre Küche umgestellt und sich auf bodenständig Vollwertiges spezialisiert. Heute ist sie 77 und bringt ihr Wissen, ihren Umgang mit Lebensmittel mit viel

Fingerspitzengefühl ein. Die Region und die Jahreszeiten stehen im Mittelpunkt ihrer geschmackvollen Gerichte. Die Lebensmittel werden stets frisch gekocht und stammen ausschließlich aus kontrolliert biologischem Anbau. Das garantiert schmackhaften Genuss. Genießen steht an erster Stelle, ein Genießen mit Vernunft, das Körper, Geist und Seele umfasst und für ganzheitliches Wohlbefinden sorgt. Die 3 Säulen der Philosophie des Hauses sind neben einer qualitätsvollen Ernährung Bewegung sowie Entspannung, die den Erholungseffekt eines Urlaubs über den Aufenthalt hinaus anhalten lassen.

„Seit den Anfängen hat sich vieles verändert, ist leichter geworden. Anfangs waren wir zwei Tage pro Woche nur mit der Beschaffung der Zutaten beschäftigt, heute ist diese Arbeit in zwei Stunden erledigt,“ so Maria Schweitzer.

Als erstes kontrolliertes Biohotel Europas ist es mit Erfahrung und Engagement gelungen, den Gästen eine umfassende Regeneration für Leib und Seele anzubieten, die weit über den Urlaub hinaus reicht.

Ein besonderes Zuckerl für unsere Gäste:

Neben der kleinen Wellnessanlage im Haus steht den Gästen auch das luxuriöse SunWelly Spa und ab sofort auch die neuen Wasserwelten im Stammhaus, Alpenresort Schwarz****S kostenlos zur Verfügung. 2 Autominuten entfernt



Biohotel Schweitzer
Familie Schweitzer-Pirktl
A-6414 Mieming in Tirol
Barwies 292
Tel. +43/5264-5285
Fax +43/5264-5285-30
schweitzer@biohotels.info
www.biohotels.info/schweitzer

