

Lasst uns mal NachDenken



NachDenken – worüber?

Wir machen in unserem Hotel mit unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern regelmäßige Teammeetings. Anfang des Jahres habe ich mir gewünscht, dass wir uns auf die Suche nach dem „Geist des Hauses“ machen.

Ich habe das Haus vor etwas mehr als dreizehn Jahren mit großer Ehrfurcht vor der mehr als 300jährigen Geschichte übernommen. Und dann hat es einige Jahre gedauert, bis mir klar wurde, was das Besondere an dem Betrieb in dieser Lage und mit diesem Team ist: Wir leben hier einen entspannten Tourismus und sind dabei zutiefst geerdet. Die Natur rundherum ist „Land“ im besten Sinn: zum Riechen, zum Schmecken, zum Spüren, zum Sehen, zum Tasten, zum Hören – eine Erlebniswelt des Normalen. Hier scheint vieles noch im Lot zu sein, und dennoch berühren uns auch hier die Themen unserer Zeit,



- dass unser Konsum zwei, drei, vier Welten notwendig machen würde
- dass wir bei den Berichten über den Klimawandel viel zu lange nicht hingehört haben
- dass Menschenwürde viel zu sehr von Geld und Status abhängig ist
- dass mit Gift gespritzte Nahrungsmittel ohne Kennzeichnung verkauft werden dürfen
- dass einige wenige Industrien – namentlich Rohstoff-, Öl-, Gas-, Auto- und Baustoffhersteller – den Regierungen weltweit diktieren, was im Namen der Wirtschaft für uns alle gut wäre (die WKO zeigt gerade in beschämender Weise, was für ein vorgestriges Wirtschaftsverständnis in ihren Bürobüros herrscht)
- dass die Kluft zwischen denen, die haben und denen, die brauchen immer größer wird
- und – um auch mal etwas Positives zu sagen - dass wir dankenswerterweise in einer Zeit leben, wo wir vieles wissen könnten, wenn wir für die Informationen empfänglich wären

Impressum:

Medieninhaber, Eigentümer, Herausgeber:
Landhotel Yspertal GmbH, Ysper 1, 3683 Yspertal
Tel. +43 7415 7218 | info@landhotelyspertal.at

www.landhotelyspertal.at

facebook.com/landhotelyspertal

instagram.com/landhotelyspertal

Preiseangaben (sofern nicht anders ausgewiesen)
in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.

Es versteht sich von selbst, dass wir mit unseren
persönlichen Anreden Menschen jederlei
Geschlechts gleichberechtigt meinen.

Was hat das mit unserem Hotel zu tun?

Wir sind überzeugt, dass jeder Mensch ziemlich genau spüren könnte, was gut für ihn ist. Die meisten haben nur verlernt, in sich hineinzuhören und nehmen sich nicht die Zeit, über ihr Tun zu reflektieren. Wenn wir nur ein bisschen nachdenken, sehen wir den unschätzbaren Wert von Natur und sauberer Luft. Wenn wir nur ein bisschen offen sind, merken wir, was uns guttut; wie zum Beispiel Nahrungsmittel schmecken könnten, die langsam wachsen, artgerecht gehalten und respektvoll verarbeitet werden. Wenn wir nur ein bisschen nachdenken, erkennen wir, dass wir mit unseren vielen Handlungen des Alltags den Lauf der Welt beeinflussen können – und das auch aktiv tun sollten.

Diese Haltungen versuchen wir zu leben und wir versuchen, unseren Gästen ein bisschen Gefühl für das zu geben, was uns wichtig ist. Da gehört Vieles dazu: von der Bioküche bis zur bunten, von Kindern bemalten Fassade; vom legeren und familiären Umgangston im Haus bis zum Einbinden der Angebote und Partner aus der Region; vom offenen Umgang mit unseren Mitarbeitenden bis zur Vernetzung unserer Besucher*innen. Wer zu uns kommt, bucht nicht einfach nur ein Hotel. Unsere Gäste wissen, dass wir anspruchsvolle Gastgeber*innen sind und dass sie mit ihrem Dasein ihren Teil zum Geist des Hauses beitragen. So haben wir es gern. Die Samen, die wir heute gemeinsam ausbringen, werden lange nachwirken. Daran arbeiten wir. Wir freuen uns auf Euren Besuch.

Mit herzlichen Grüßen
Elisabeth Haslinger, Diethold Schaar

Es braucht ein anderes Verständnis für unser Tun

Die angeblich so heile Welt des Fremdenverkehrs ist jetzt monatelang stillgestanden. Wer noch immer nicht kapiert hat, dass wir in dieser Branche vor allem die Ressourcen Anderer nützen und damit sorgsamer umgehen müssten, sollte vielleicht einen Aufnahmeantrag bei der berüchtigten Tiroler Adlerrunde stellen.

Die Berichte über die Schlachthöfe in der Pandemie haben gezeigt, was für absurde und unwürdige Systeme in der globalen Fleischindustrie stecken – für die Tiere und für die Menschen, die dort arbeiten. In einem großen Teil der heimischen Gastronomie werden diese Produkte beim Großhändler ihrer Wahl ohne Nachzudenken eingekauft und als Essen auf den Tisch gestellt.

Wir werden weiterhin um ein Spottgeld zu exotischen Destinationen fliegen, weil die Fluglinien auf ihren Sprit keine Steuern zahlen und ein paar zu groß gewordene Billigairlines die ganze Branche vor sich hertreiben – und niemand findet etwas dabei.

Der in der Schweiz lebende österreichische Historiker Valentin Groebner hat ein kluges Buch verfasst: „Ferienmüde – als das Reisen nicht mehr geholfen hat“.* Darin heißt es: „*Um Erholung als Paradies der Anti-Arbeit zu organisieren, braucht es viele Millionen Putzfrauen, Kellner, Busfahrer, Köche, Zimmermädchen. Sie müssen dabei diskret im Hintergrund bleiben. Tourismus ist eine rosa Fabrik mit großteils unsichtbarem Personal, das nach der Saison nach Hause geschickt wird. Die Arbeitsplätze, die der Fremdenverkehr erzeugt, sind bis heute zum größten Teil prekär, saisonal und schlecht bezahlt.*“

*erschienen im Verlag
Konstanz University Press,
kann es im gut sortierten
Buchhandel sicher besorgt
werden (bitte nicht bei
Amazon bestellen)



Der Schweizer Tourismus zum Beispiel behauptet von sich selber, dass er traditionell sei, ortsverbunden, verwurzelt, Teil der Schweizer Identität und wie die hübschen Kaugummiwörter alle heißen. Aber ohne das Personal aus Portugal, Italien, Serbien und Sri Lanka würde die ganze Branche binnen 24 Stunden zusammenbrechen. Habe ich auf irgend-einer Website der schweizerischen Tourismusbehörde (oder der italienischen, spanischen, österreichischen, egal) schon einmal eine Putzfrau gesehen?“

Darüber sollte man nachdenken – als Unternehmer in dieser Branche genauso, wie als Gast. Dem ist vielleicht noch hinzuzufügen, dass wir uns in diesem Land wirklich schwertun bessere Löhne zu bezahlen, weil unser Steuersystem Arbeit viel zu hoch besteuert im Vergleich zu Vermögen und der Finanzwirtschaft.

Was für eine seltsame Denkweise ist es, die dazu führt, dass weiterhin Autobahnen und Schnellstraßen gebaut werden, wo doch schon längst klar ist, dass neue Systeme der Mobilität gefragt sind und nicht Naturzerstörung für überholte

Technologien. Wer treibt diese Entwicklungen an? Warum sind Autokonzerne so viel wichtiger, als die Hersteller von Photovoltaik-Modulen? Welche Lobbys steuern die Politik? Wie können wir als Einzelpersonen da dagegenhalten? Wer braucht unsere Unterstützung für eine andere Wirtschaft?

Es sind viele Fragen, die sich auftun, wenn wir mit dem Nachdenken beginnen. Viele unbequeme und auch schwierig zu beantwortende.

Wir versuchen ein Ort zu sein, an dem manche dieser Fragen gestellt werden und wo wir auch **Lösungen** anbieten. Und siehe da; manches geht ganz leicht und lustvoll und bei manchem können wir nur einen Gedanken, vielleicht eine Entwicklung anstoßen. Das Landhotel Yspertal sehen wir als ein Labor der Zukunft, wie es Harald Welzer, Direktor der Futurzwei-Stiftung Zukunftsfähigkeit in seinen Vorträgen immer wieder formuliert. „*Wir brauchen keine negativen Geschichten. Wir brauchen eine gute neue Geschichte, die zeigt, wie es anders geht.*“ So ein Labor des Gelingens sind wir.

Bioküche sucht Bioköchin/Biokoch

Wir suchen zur Ergänzung für unser Team noch eine Köchin/einen Koch mit Erfahrung in Gastronomie oder Catering. Unsere Speisen werden mit frischen Zutaten und Produkten gekocht und wir achten sehr darauf, dass nichts weggeworfen wird. Bei uns kommen vegetarische und vegane Speisen gleichberechtigt mit den Fleischspeisen auf den Tisch. Immer wieder verwenden wir Raritäten und besondere Sorten, die normalerweise in Restaurants nicht zu finden sind. Achtung: Bei uns zu kochen, führt zu täglichen Lobpreisungen durch unsere Gäste. Wir hätten gerne noch eine weitere Person in der Küche, die sich zutraut in unserem Stil zu arbeiten.

Mindestens 20 Stunden/Woche, lieber wäre uns Vollzeit. Wenn Ihr Interesse habt, kontaktiert bitte Elisabeth per E-Mail info@landhotelyspertal.at oder telefonisch unter 07415/7218.

LebensMittel MacherIn Maria

Eine besondere Quelle ist der Hof von Maria Pravec, die in Aschelberg, nicht weit von uns entfernt, in ihrem Gemüsegarten grandiose Gewächse zieht – und das auf 850 Metern Seehöhe.

Davon profitieren wir ganz besonders und präsentieren unsere Lieferanten*innen – die ich lieber als Lebensmittel-Macher*innen bezeichnen würde – immer gerne. Wir arbeiten auch ganz viel mit Raritäten und Sondersorten, die in den meisten Fällen von ihr kommen. Für jede Gemüsepflanze wünscht sich Maria, dass sie von den Essern genauso geschätzt wird wie von ihr, die sie hochgepöppelt hat. Zu ihrem Bedauern ist das etwa bei Kraut und Rüben so gar nicht der Fall. *„Kraut und Rüben wachsen hier im Waldviertel sehr gut, aber die Leute wollen stattdessen meist Melanzani und Zucchini und das sogar im Winter“.*



Es liegt am schlechten Image der beiden Gemüsesorten, die als Arme-Leute-Essen gelten. Das hat sich in der Kriegszeit, wo etwa aus Rüben Marmelade gemacht wurde, noch verschlechtert. Wer mit Maria in ihrem Garten unterwegs ist, kann kaum glauben, dass man länger ohne Kraut auskommen möchte. Da ist das rot gerüschte Spitzkraut, Vyssoke genannt und das weiße Spitzkraut aus Filder, ideal für Krautfleckerl und so zart, sogar zum roh essen. Der deftige rote Grünkohl. Oder Krauskohl. Oder Butterkohl. Oder... Jedes Jahr selektiert sie die für diese Höhe am besten geeigneten Sorten, etwa aus den 40 verschiedenen Paradeisersorten oder jene Kürbissorten, die die kühlen Nächte am besten vertragen. Und jedes Jahr probiert sie neue Gemüsearten. *„Fruchtfolge und Nachbarschaften müssen passen. Karotten und Zwiebeln passen etwa gut zusammen, ebenso Kraut und Sellerie. Und die richtige Fruchtfolge ist eine logistische Herausforderung. Man kann etwa nicht im ersten Jahr Bohnen und im zweiten Erbsen pflanzen. Und alle sieben Jahre braucht der Boden eine Pause“*, erklärt sie. Für sie ist es selbstverständlich, dies einzuplanen.

Mittlerweile haben sich unzählbare Gemüse- und Obstraritäten in Marias Garten bewährt: der fünf-färbige Mangold, der blaue Kohlrabi, der besonders zart schmeckt, die herzförmigen Karotten, die gelben Himbeeren, die Asia-salat-Raritäten, die ein wenig nach Kren schmecken, der Spargelsalat, der statt Blättern einen dicken Stängel wie ein Spargel in der Mitte hat, der Sweet Dumpling-Kürbis, der süß und klein wie eine Maroni ist. Oder die Spaghetti-Bohne. Sie wird beeindruckende 40 cm lang. Man kann einen Knoten in die Bohne machen und so servieren. Die Spaghetti-Bohnen sind weder zum

Lagern geeignet, noch kann man sie lange warm halten, weshalb sie nicht supermarkttauglich sind und als Rarität höchstens in engagierten Wirtsbetrieben mit frischer Zubereitung willkommen. Manches gelingt und gelingt aber auch nicht. Noch nicht. Etwa die roten Kohlsprossen, sie sind bis jetzt nicht aufgegangen. Wobei es auch besonders ist für Maria, wenn die grünen Kohlsprossen gelingen. *„Voriges Jahr sind sie super schön geworden. Sie brauchen sehr viel Stickstoff. Üblicherweise wird der mit Kunstdünger gegeben, ich arbeite aber nur mit tierischem Kompost vom Schafmist. Damit muss man auch umgehen können.“* Zusätzlich verteilt sie die Wolle der Schafe am Boden, die setzt sich irgendwann auch in Stickstoff um. Muss man wissen. Muss man mögen. Muss man tun.

Elisabeth – die mit mir gemeinsam das Landhotel Yspertal führt – und **bio** gehören zusammen. Wenn sie sich in neue Projekte stürzt, kommt immer was Superes dabei heraus. Das war bei der EVI in Krems so, wo sie lange Jahre zum Kernteam des Naturkostladens gehörte. Oder bei der BerSta, DEM Biogroßhandel in unserer Nachbarschaft, bei dem sie mit der kontinuierlichen Ausweitung des Sortiments für beständiges Wachstum sorgte. Oder bei ihrem Eventcatering, mit dem sie irgendwann auch den Dalai Lama in Österreich bekocht hat. Und jetzt – genau genommen seit sechs Jahren – ist sie für die Küchenlinie im Landhotel Yspertal verantwortlich und seit dem Vorjahr als Mitgesellschafterin und Geschäftsführerin führt sie auch das gesamte Team und das Tagesgeschäft im Haus. Es gibt wahrscheinlich wenige Menschen, mit einem so umfangreichen und detaillierten Wissen über die Bioszene in Ostösterreich - und das schmeckt man.

Angebote für Seminargruppen und Individualisten



Die Vorbereitung dieser NachDenken-Ausgabe fiel zeitlich mit dem Ende des langen Lockdowns zusammen und wir hatten viel Klärungsbedarf mit TraineeInnen und Coaches, deren Frühjahrsseminare umgeplant werden mussten. Eine der Nachrichten aus dieser Zeit möchte ich Euch nicht vorenthalten: „*Ich würde mir in allen Seminarhotels soviel Menschlichkeit, Gemütlichkeit, Fairness und Entgegenkommen wünschen, wie wir es bei euch haben*“, hat es da geheißt.

Wir sind spezialisiert auf Seminare und wir machen es ein bisschen anders. Wir versuchen, in allem möglichst normal zu bleiben. Bei uns gibt es keine Shrimps auf der Karte und keine arroganten Schnösel, die glauben sich alles erlauben zu dürfen, weil sie ein Zimmer für eine Nacht gebucht haben. Wir schaffen den Rahmen, damit unsere Gäste gut arbeiten können und geben ihnen das Gefühl, in einer vertrauten Umgebung zu sein. Und dafür werden wir geliebt.

Wir haben drei Seminarräume von 60 bis 100 Quadratmetern und zusätzliche Pausen- und Breakout-Räume. Am liebsten nutzen die TeilnehmerInnen an Gruppenarbeiten ohnehin den Innenhof, die Terrasse oder den Garten und arbeiten dort konzentriert an ihren Projekten.

Anfragen bitte möglichst per E-Mail an info@landhotelyspertal.at. **Telefonisch** sind wir unter **07415/7218** erreichbar; allerdings sind wir häufig im Haus unterwegs und haben dann bei telefonischen Nachfragen die aktuellen Buchungslisten nicht immer parat.

Neu:

Seit dem Lockdown haben wir einen zusätzlichen – virtuellen – Seminarraum

Wir haben einen eigenen Server mit einer Videochat-Software aufsetzen lassen, die vor allem im Bildungsbereich weltweit zum Einsatz kommt. Das Programm heißt BigBlueButton, ist ein Open Source Produkt und kann alles, was Zoom & Co auch können. Und noch mehr.

Wir bieten:

- ▣ Individuelle Begrüßungsseite für jede Veranstaltung
- ▣ Speicherplatz und eigene Downloadseite für Materialien und den Mitschnitt
- ▣ gemeinsame Vorbereitung des Raums und der Materialien
- ▣ Anlage beliebig vieler Räume
- ▣ einmaliger Probelauf vor der Veranstaltung
- ▣ technische Co-Moderation
- ▣ Betreuung der digitalen Pinwand oder des gemeinsamen Whiteboards
- ▣ Usersupport beim Einstieg und bei Verbindungsproblemen
- ▣ Nachbearbeitung der Aufzeichnung
- ▣ skalierbare Bandbreiten für Veranstaltungen beliebiger Größe
- ▣ Online-Offline-Verbindung mit Veranstaltungen im Landhotel Yspertal
- ▣ auf Wunsch organisieren wir auch gerne die Zusendung von Bio-Snacks für die Pause zwischendurch bei Online-Veranstaltungen

Ihr entscheidet selbst, wie viel Arbeit wir übernehmen sollen. Mehr Details auf seminarraum.landhotelyspertal.at

Biogenuss & Rosenkuss

Unser Angebot für Individualgäste für die Sommerfrische in einem der schönsten Täler Niederösterreichs – mit Herz und Hingabe und

- ▣ freiem Eintritt in die Ysperklamm
- ▣ herrlichen Wanderwegen (Druidenweg, Herzsteinweg, Peilstein-Gipfelkreuz, ...)
- ▣ Rosecco (Sekt mit Rosenblütensirup) als „Begrüßungskuss“
- ▣ drei- bzw. viermal exklusives Biomenü mit zwei Hauptspeisen zur Wahl
- ▣ ab 4 Personen „Essen wie damals“ – wir stellen alles auf den Tisch, Sie nehmen, soviel sie wollen
- ▣ Nächtigung im Komfort-Doppelzimmer/reichhaltiges Frühstück vom Biobuffet
- ▣ Bücher zum Mitnehmen
- ▣ hausgemachter Fruchtaufstrich als Abschiedsgeschenk
- ▣ „Wettergarantie“ – bei Schlechtwetter übernehmen wir die Kosten für das nahegelegene Hallenbad mit Saunalandschaft

**5 Tage/4 Nächte (So-Do) oder
4 Tage/3 Nächte (Do-So)
€ 237,- p. P. im Doppelzimmer
(EZ-Zuschlag 40 Euro)**

Kinder bis 6 Jahre frei,
bis 13 Jahre 84 Euro,
Jugendliche 168 Euro

**buchbar von:
30. Mai 2021 bis 31. Oktober 2021**

Freund*in werden und das Landhotel Yspertal unterstüt- zen

Wir sind gut durch die Krise gekommen
und wollen noch besser werden. Dafür
machen wir Euch ein Angebot.

Statt Geld am Sparbuch liegen zu haben, wo es Jahr für Jahr weniger wert wird, investiert in den „Landhotel Yspertal Vermögenspool“ und nutzt damit die Möglichkeit einer Abgeltung der Inflation für Eure Einlage, die nachrangig grundbücherlich besichert ist. Der Wert Eures Geldes bleibt erhalten und Ihr unterstützt ein Zukunftsprojekt.

Aktuell gibt es einige Förderprogramme, um die Wirtschaft wieder anzukurbeln. Die wollen wir nutzen und haben uns ein umfangreiches Investitionsprogramm für die nächsten zwei Jahre überlegt (siehe Kasten). Normalerweise hätten wir das über viele Jahre aufgeteilt. Dank Corona (das muss ich jetzt wirklich so schreiben) haben wir erst gesehen, wie gut wir sind und dass wir die Förderungen, die es jetzt gibt, nicht nur den Großen überlassen sollten. Wir haben trotz der geschlossenen Monate im vergangenen Jahr mehr Umsatz gemacht, als in den Jahren davor und auch heuer geht es so weiter; die Buchungen steigen und steigen.

Danke Euch allen
für dieses Vertrauen!



Wie funktioniert der Vermögenspool?

In einem Vermögenspool fließen die Beiträge von Menschen zusammen, die ein sozial sinnvolles Wirtschaftsprjekt unterstützen, um die Anschaffung von Grund, Gebäuden, die Errichtung oder Sanierung von Gebäuden sowie den Bau von Energie- und sonstigen Anlagen zu ermöglichen.

Die Gelder im Vermögenspool werden von einer Treuhänderin verwaltet, wir erhalten nur über diese und nach strengen Regeln Zugriff darauf. Die Treuhänderin sorgt dafür, dass die Vermögenspool-Einlagen im Grundbuch im Rang nach unseren Bankfinanzierungen über ein Pfandrecht besichert und die Mittel nur gegen tatsächlich wertschaffende Leistungen ausbezahlt werden. Beiträge aus dem Pool können unter Einhaltung der vertraglich vereinbarten Kündigungsfristen und -termine und unter der Voraussetzung der ausreichenden Liquidität des Pools jederzeit wieder entnommen und neue Einlagen eingeworben werden.

Dadurch wird ein vom Bankensystem unabhängiger, alternativer, zinsenloser, den Wert erhaltender, legaler Vermögenskreislauf geschaffen.

Die Vermögenspool-Anleihen werden gemäß den bezug habenden Bestimmungen des Alternativfinanzierungsgesetzes ausgegeben.

Mehr Information zum Vermögenspool, zu den Risiken der Anleihe, und zu unseren Projekten findet Ihr auf unserer Homepage www.landhotelyspertal.at/vermoegenspool

Unser Investitionsprogramm

Zimmerrenovierung 180.000 €

Investitionen in die Zimmer gehören zum laufenden Programm eines Hotels. Wir wollen die Zimmer vor allem zukunftsfit machen: mit Fußbodenheizung zum Heizen im Winter und Kühlen im Sommer, mit mehr Platz und – wo es geht – mit Balkonen. Dazu kommen noch neue Eingangstüren, weil die alten schon ziemlich verzogen sind.

Erneuerung Küche 160.000 €

Unser Küchenteam vollbringt tagtäglich wahre Wunderdinge, in einem Arbeitsumfeld, das schon längst nicht mehr zeitgemäß ist.

Gesamt 340.000 €

Finanzierung:

Eigenleistung + Förderung 120.000 €

Vermögenspool 220.000 €

(plus 10% Liquiditätsreserve)

Gutscheinprogramm „Sonnenstrom“

Zusätzlich wollen wir auch eine PV- und Solarthermie-Anlage errichten. Die Bausteinaktion dafür nennen wir „**Sonnenstrom für das Landhotel Yspertal**“:

Ihr übernehmt einen beliebigen Betrag ab 100 Euro und bekommt einen Gutschein, den Ihr jederzeit einlösen könnt.

- Bei 100 Euro legen wir eine Flasche Wein vom Bioweingut Strom drauf.
- Ab 200 Euro erhöhen wir den Wert des Gutscheins um 10 Prozent und die Flasche Wein vom Strom gibt es auch dazu.

Bestellungen für die Gutscheine auf unserer Homepage unter www.landhotelyspertal.at/sonnenstrom

So gehts auch

Kurz nachdem ich das Landhotel Yspertal übernommen habe, war ich einmal am Arlberg und habe dort eine spezielle Form der Gastfreundschaft erfahren.

In einem Après Ski-Lokal wurde ich von einem schwer betrunkenen Gast angepöbelt. Daraufhin stellte sich der Wirt zwischen den Rowdy und mich und gab mir zu verstehen, dass es ihm zwar leid tue, dass dieser Mann sich so aufführe, aber gleichzeitig sei das einer seiner besten Gäste, der hier regelmäßig und viel konsumiere.

Seit dieser Erfahrung hat in unserem Haus jede Mitarbeiterin/jeder Mitarbeiter das uneingeschränkte Pouvoir Gäste, die sich nicht benehmen, vor die Tür zu setzen – egal, wie viel sie konsumieren. Da laden wir lieber Menschen ein, denen es gerade nicht so gut geht. Als im Frühjahr 2020 die österreichische Kunst- und Kulturszene in den totalen Lockdown geschickt worden ist, haben viele Künstlerinnen und Künstler von heute auf morgen ihre Projekte und ihr Einkommen verloren. Wir haben im Sommer 2020 mehr als 50 von ihnen zu

kostenlosen Urlauben im Gegenwert von fast 20.000 Euro in unser Haus eingeladen.

Initiativen, die über keine Budgets für Aufenthalte in Seminarhotels verfügen, laden wir immer wieder zu Sonderkonditionen ein, weil uns einfach wichtig ist, dass sich in unserer Welt etwas ändert. Das geringste, das wir dafür tun können, ist den Raum zu schaffen für kreatives und lustvolles Werken an dem Neuen.

Wir sind eines der wenigen Unternehmen in Österreich, die Mitglied bei attac sind, wir unterstützen die Gemeinwohl-ökonomie, sind Mitglied im Klimabündnis, beziehen Ökostrom, verwenden im Haus ausschließlich biologisch abbaubare Reinigungsmittel und drehen an vielen kleinen Schrauben, um zu einer Kreislaufwirtschaft zu kommen und unseren ökologischen Fußabdruck (und den unserer Gäste) zu verringern. Es macht einen Unterschied, ob Ihr bei uns zu Gast seid oder am Arlberg.

www.landhotelyspertal.at