



Bild Cindy Ziegler

# NAHE, EHRlich, BEWUSST

Nachhaltigkeit in der Hotellerie – ein Label aus Maienfeld zeigt, was das heisst

Laura Natter

Der Käse auf dem Frühstücksbuffet von der Alp. Das Gemüse im Viergangmenü vom Landwirt aus dem Dorf. Das Brot zur Suppe vom Bäcker nebenan. Regionalität und Saisonalität werden derzeit im Privaten, aber auch in der Gastronomie und Hotellerie grossgeschrieben. Ein Label, das sich schon seit über 20 Jahren der Regionalität und Saisonalität, ja vielmehr der ganzen Bandbreite der Nachhaltigkeit in der Beherbergungsbranche verschrieben hat, ist «ibex fairstay» aus Maienfeld. Das ehemalige Steinbocklabel zertifiziert Betriebe, welche die fünf Dimensionen der Nachhaltigkeit leben. Doch dazu später mehr.

Wie Geschäftsführerin Anita Gschwind erzählt, wurde das Label 1998 aus einem einfachen Grund gegründet: «Der Metzger, der Bäcker und der Käser aus Davos

haben sich gefragt, warum auf den Frühstücksbuffets in den Hotels italienischer Salami, Edamer- und Emmentalerkäse angeboten wird, anstatt Produkte aus der Region. Der Grundgedanke dahinter war, die Wertschöpfung vermehrt zurück in die Region zu holen.» Also haben sich Gewerbetreibenden und Gewerbetreibende, Produzentinnen und Produzenten sowie Hoteliers zusammengetan, mit dem Ziel, Graubünden nachhaltig mit allen Sinnen für den Gast erlebbar zu machen. Daraus entstand das Steinbocklabel, heute «ibex fairstay». «Für die

Hotellerie ist das Label ein Tool, um den eigenen Betrieb zu überprüfen, um das Team zu sensibilisieren und im Betrieb Nachhaltigkeit erlebbar zu machen. Es geht hier wirklich um die Nachhaltigkeit innerhalb des Betriebs und weniger um eine Marketingstrategie», sagt Anita Gschwind. Nachhaltigkeit in der Hotellerie. Was bedeutet dies nun konkret? «ibex fairstay» baut auf den Grundpfeilern der Nachhaltigkeit, der ökologischen, ökonomischen und sozialen Nachhaltigkeit auf. Hinzu kommen die Dimensionen Management und Regio-



**Anita Gschwind: «Der Luxus von heute ist das Einfache.»**