Möschberg

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge**

Band (Jahr): **59 (2004)**

Heft 1

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

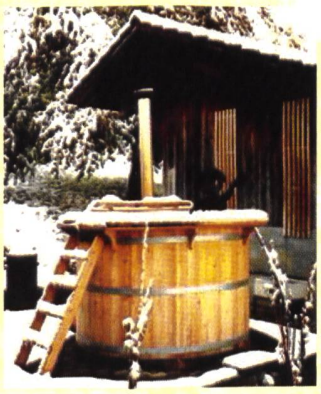
Neuigkeiten aus dem Seminar- und Kulturhotel Möschberg

Von Steinböcken, Ahornhölzern und heissen Töpfen...

Das Seminar- und Kulturhotel Möschberg lebt weiter. Nachhaltig und mit Erfolg. Was einst die Wiege für den organisch-biologischen Landbau war, wird nun zum ersten Öko-Hotel im Kanton Bern. Die neuen Pächter Antoinette und Marcel Schneiter-Wyssenbach sind überzeugt, dass auf dem Möschberg die Geschichte noch lange nicht zu Ende geschrieben ist.

Heisse Töpfe

Diese stehen hauptsächlich auf dem Herd in unserer Möschberg-Küche. Und aus ihnen zaubert jeweils Küchenchef Fritz Hofer seine kulinarischen Köstlichkeiten hervor. Ein neuer Topf steht nun aber auch unseren Seminargästen zur Verfügung. Nach einem kurzen und nur fünfminütigen Fussmarsch können sie in das 39° Celsius warme Wasser des Hot-Pots aus Walliserlärche eintauchen. Ein ungemein wohltuendes und entspannendes Erlebnis für gestresste Seminargäste. Das Wasser wird mit einem Holzofen aufgewärmt. Und wenn es einem dort drinnen zu heiss wird, kann man sich im nahen kalten Brunnenwasser oder auf dem kieselsteinigen Rundweg gleich neben dem Hot-Pot abkühlen lassen. Um danach wieder ganz gerne in den wohlig heissen Wassertopf zu steigen. Pure Entspannung halt!



Der Hot-Pot aus Walliserlärche, nur fünf Minuten unterhalb des Möschbergs.

Neuer Seminarraumboden aus Schweizer Ahornholz

Auch in den Untergeschossen des Seminarhotels tut sich etwas. Dort wurde der alte Sisalteppich herausgerissen und ein neuer Holzboden aus Schweizer Ahornhölzern fachmännisch und ohne Leim verlegt. Dieses Holz hat eine wunderbare Ausstrahlung und verleiht dem bisher etwas dunklen Raum eine viel hellere und freundlichere Atmosphäre. Er ist zudem sehr gelenkschonend und trägt viel zu einem angenehmen Seminarklima bei. Lobenswert hierbei zu erwähnen ist die Tatsache, dass die neue Besitzerin, die Alternative Bank Schweiz (ABS) in Olten, sich ausdrücklich für diese ökologisch sinnvolle Variante eingesetzt hat und die vollen Kosten für den Umbau übernehmen wird. Ein herzliches Dankeschön!

Seminar Kultur Hotel Möschberg
Antoinette und Marcel Schneiter
Möschberg
CH-3506 Grosshöchstetten
Fon: +41 31 710 22 22
Fax: +41 31 711 58 59
Mail: info@moeschberg.ch
Web: www.moeschberg.ch

5 Steinböcke im Emmental

Ökologisches Gedankengut war auf dem Möschberg schon seit dem Umbau zum Seminarhotel von grösster Wichtigkeit. Der schonende Umgang mit den natürlichen Ressourcen und eine entsprechend umweltfreundliche Betriebsführung hatten neben den Anliegen des biologischen Landbaus stets oberste Priorität. Und genau diese Einstellung trägt nun ihre Früchte: Anlässlich der Gastronomie-Fachmesse IGEHO 2003 in Basel wurde das Seminar- und Kulturhotel Möschberg als erstes Hotel im Kanton Bern in der Beurteilung seiner Nachhaltigkeits-Leistung mit dem Maximum von fünf Steinböcken ausgezeichnet. Diese Anerkennung wird vom Verein «oe-plus» und im Rahmen des Bundesprogrammes «Regio-plus» vergeben. Sie beurteilt das gesamte Management in den Bereichen Betriebswirtschaft und Ökologie, aber auch das Sozialverhalten sowie die regionale Verwurzelung in Kultur und Wirtschaft. Eine wichtige Bestätigung, dass auf dem Möschberg der richtige Weg eingeschlagen wurde. Aber auch eine Belohnung für die damalige Weitsicht der Genossenschafts-Gründer.
(Weitere Infos dazu siehe nebenstehenden Kasten.)

Eine gesunde Gesellschaft, eine kraftvolle Wirtschaft und alles in einer lebensfähigen natürlichen Umwelt – dies ist das Ziel von nachhaltiger Entwicklung. Gemäss der Brundtland-Kommission der UNO strebt diese an, die Bedürfnisse der heutigen Menschen zu befriedigen, ohne die Möglichkeit zukünftiger Generationen zu schmälern. Nach diesen Richtlinien fördert der Ö+ in seinem Tätigkeitsgebiet (die ganze Schweiz und angrenzende Gebiete Alpenraum), Entwicklungen, die ökologisch, sozial und wirtschaftlich möglichst ausgewogen sind.
Mit der Steinbock-Auszeichnung dokumentiert ein Hotel seine Verantwortung für die Gäste, gegenüber der gesamten Gesellschaft und der Umwelt. Gleichzeitig führt die Bearbeitung zu einem aktiven Lernprozess im Hotel.
Auch für den Gast im Hotel hat die Steinbock-Auszeichnung eine klare Aussage: Ein Hotel mit Steinbock-Auszeichnung garantiert für Qualität auch in den weniger sichtbaren Bereichen und Tätigkeiten – hinter den Kulissen sozusagen. So ergänzt es das «Q»-Label des schweizerischen Tourismus im Hinblick auf eine umfassende Qualitäts-Beurteilung.
Und dass dabei der Genuss nicht auf der Strecke bleiben muss, beweist zum Beispiel das bekannte 5-Sterne Hotel Ferien-Art Walliserhof in Saas Fee. Auch in der Luxus-Kategorie ist es also möglich, ökologisches Gedankengut zu verwirklichen! Was einzig zählt, ist der Wille der Geschäftsleitung, diese ernsthaft in die Tat umsetzen zu wollen. Zum Wohle der Natur, aber auch zum Genuss ohne Verdruss der Gäste.
Weitere Informationen:
www.oe-plus.ch