

Tradition trifft Moderne

26.03.2014, 07:25 | Tourismus, Auto & Verkehr

Pressemitteilung von: *Ringhotel Mönchs Waldhotel Kapfenhardter Mühle GmbH*



Das Ringhotel Mönchs Waldhotel mitten im Naturpark Schwarzwald

Renovierungen in verschiedenen Bereichen des Hotels, EMAS Zertifizierung für Umweltschutz und Nachhaltigkeit sowie Mitgliedschaften bei „Naturpark Wirte“ und „Schmeck den Süden“ geben dem 4 Sterne Hotel im Kapfenhardter Tal ein Profil und sollen fit für die Zukunft machen.

Unterreichenbach, 20. März 2014. Das familiengeführte Ferien- & Tagungshotel rund um Hoteldirektor Matthias Schneider und Inhaber Stefan Mönch investiert in die Zukunft um für Kunden attraktiv, energetisch flexibel und wirtschaftlich erfolgreich zu bleiben - und aus Liebe zur Heimat.

Mönch hat sich für das Umweltmanagement-System EMAS entschieden, um Energiekosten zu sparen und die Umwelt zu entlasten. EMAS (Eco Management and Audit Scheme) ist ein freiwilliges System aus Umweltmanagement und Umweltbetriebsprüfung für Unternehmen, die ihre Umweltleistung verbessern wollen. Es wird in Baden-Württemberg vom Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft gefördert. „Ich bin ein sehr naturverbundener Mensch, daher, und wegen der ständig steigenden Kosten, ist es mir wichtig das Hotel langfristig von fossilen Energieträgern unabhängig zu machen“, so Mönch. Die Installierung von EMAS im Betrieb wird von unabhängigen Energieberatern unterstützt. Die mehrtägige Beratung umfasst neben einer detaillierten Verbrauchsanalyse, auch die Einbeziehung der Mitarbeiter sowie die Definition von Maßnahmen und Zielvorgaben. Die Beratungskosten liegen bei etwa 1.600 € pro Tag, werden jedoch von der Kreditanstalt für Wiederaufbau (KfW) gefördert.

Um das hochgesteckte Ziel zu erreichen erfolgt im Kleinen und Großen die Optimierung des Energieverbrauchs der Immobilie. Erste Maßnahmen sind die Umrüstung von Teilbereichen (z.B. der neugestalteten Hotelbereiche) auf energiesparende LED-Lichttechnik sowie die für Sommer 2014 anstehende Umstellung der Küchentechnologie von Gas auf Induktion. Ebenfalls im Jahr 2014 umgesetzt wird der Ersatz der Technik für das Hallenschwimmbad (16x8m) durch energiesparende Neuinstallationen. Mittelfristig ist die Installation einer Hackschnitzelheizung, die 90% der Heizenergie abdeckt, vorgesehen. Hackschnitzel sind ein nachwachsender Rohstoff, der im Schwarzwald in Fülle vorhanden ist. Die Hackschnitzelheizung ist eine Investition von ca. 165.000 €, die sich durch die Heizkostensparnis in ungefähr 4 Jahren amortisiert haben wird. Die Implementierung einer Solar- & Photovoltaikanlage ist, aufgrund des Standortes im Tal, noch zu prüfen.

Doch damit nicht genug der Investitionen, in den letzten Monaten wurden zudem 13 Zimmer sowie Teile des Restaurants renoviert. Der neue Restaurantabschnitt erscheint nun im modernen Schwarzwaldstil, Highlight ist ein begehrter Weinschrank (Fertigstellung in KW 15) mit Raum für Weinverkostungen.

„Als gelernter Koch hat die Küche für mich einen ganz besonderen Stellenwert. Eine kreative Küche mit frischen, regionalen Produkten ist uns sehr wichtig, daher haben wir uns den Initiativen „Naturpark Wirte“ und „Schmeck den Süden“ angeschlossen, so Schneider.

Die Naturparkwirte sind ein Zusammenschluss von Gastwirten und Hoteliers im ganzen Schwarzwald, die für Regionalität und Qualität stehen. Durch die Verwendung regionaler Produkte werden die Besonderheiten der Region hervorgehoben und zudem die ansässigen Landwirte unterstützt. Ebenso steht auch die Initiative „Schmeck den Süden“ für die Küche mit regionalen und saisonalen Produkten.

Die bereits umgesetzten und geplanten Maßnahmen sind eine Investition (ca. 850.000 Euro) in die Zukunft, weitere Schritte werden folgen, festgelegte Standards müssen nun Tag für Tag eingehalten und stetig optimiert werden.

Portrait

Das vier Sterne Ringhotel Mönchs Waldhotel liegt im Kapfenhardter Tal, einem Seitental des Nagoldtals, zwischen Calw und Pforzheim. Im Haus stehen 65 Zimmer, 6 Tagungs- und Seminarräume sowie 250 Sitzplätze in verschiedenen Restaurantstuben und ein Wintergarten mit Lavasteingrill zur Verfügung.

Der Schwarzwald und die Natur liegen uns am Herzen, weshalb wir sehr auf einen schonenden und nachhaltigen Umgang mit der Umwelt bedacht sind. Im Jahr 2013 wurde das Haus erfolgreiche EMAS (Eco Management and Audit Scheme) zertifiziert, sowie erfolgte der Anschluss an die Initiativen „Naturpark Wirte Mitte/Nord“, „Schmeck den Süden“ sowie „Wild aus der Region“.

News-ID: 785689 • Views: 164 (Stand: 21.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/785689/Tradition-trifft-Moderne.html>