

HOTEL POST BEZAU

by Susanne Kaufmann

Gemeinsam solidarisch

Interview Susanne Kaufmann & Emanuel Moosbrugger

Das Hotel Post by Susanne Kaufmann in Bezaun und das Biohotel Schwanen im benachbarten Bizau haben die „**Solidarische Landwirtschaft Land.Wird**“ im Bregenzerwald vom jungen Landwirt Christoph Kaufmann übernommen und betreiben sie seit diesem Jahr gemeinsam. Heute führen wir ein Interview mit den beiden Initiator*innen Susanne Kaufmann und Emanuel Moosbrugger über diese innovative Kooperation im Bregenzerwald.

Susanne Kaufmann, du betreibst neben deiner weltweit erfolgreichen Naturkosmetik das traditionsreiche Hotel Post in Bezaun. Emanuel Moosbrugger, du bist nach 13 Jahren in den besten Restaurants in New York City und San Francisco heimgekehrt in den Bregenzerwald und hast das elterliche Biohotel Schwanen im benachbarten Bizau übernommen. Wie kam es zur Idee der Solidarischen Landwirtschaft?

SK.

Bei der Hotel Konzeptumstellung 2019 lagen uns die Themen Regionalität, Nachhaltigkeit und Reduktion auf das Wesentliche besonders stark am Herzen. So basiert die Küche des Hotel Post Bezaun auf der Ideologie, dass Produkte so natürlich und nachhaltig wie möglich sein müssen. Wir wollten unseren Gästen eine Speisekarte bieten, die auf dem Farm to Table Prinzip basiert – also vom Garten direkt auf den Teller. Meine Idee war es daher damals unser Gemüse direkt gegenüber vom Hotel selber anzubauen. 2019 lernte ich Christoph Kaufmann, einen jungen Bezauer Landwirt, kennen und gemeinsam starteten wir dann vor zwei Jahren das Projekt „Solidarische Landwirtschaft Land.Wird“

Von Beginn an haben wir das Vorhaben sowohl persönlich als auch als Hotel unterstützt und begleitet. Wir haben Christoph einen Teil unserer eigenen Felder zur Bewirtschaftung zur Verfügung gestellt, eine Fixabnahme an Gemüse und Salaten zugesagt und Strom, Wasser, etc. beigesteuert. Die Idee und Herangehensweise von Christoph hat uns überzeugt und die Zusammenarbeit war für beide Seiten eine Bereicherung.

EM.

Bei uns ist es ganz ähnlich. Wir haben bei uns im Biohotel Schwanen auf einem eigenen Grundstück vor fünf Jahren den #wildweibergarten gestartet. Dort bauen wir Gemüse, Salate und Kräuter an. Damit habe ich mir einen lang gehegten Wunsch am Vorbild z.B. der Fench Laundry in California erfüllt. Christoph hat unseren #wildweibergarten mitbetreut und uns gemeinsam mit Gartenbetreibern aus Zürich beraten. Als Christoph dann in Bezaun die SOLAWI startete, waren wir auch sofort dabei und haben, gleich wie die Post, fixe Abnahmen an Gemüse und Salaten zugesagt und das Vorhaben von Christoph unterstützt.

Susanne und Emanuel, das Hotel Post und das Biohotel Schwanen eint die Liebe zur Heimat und der gleichzeitig immer weltoffene Blick weit über die Grenzen des Bregenzerwaldes hinaus. Wer die Welt gesehen hat und globale Zusammenhänge erkennt, ist vermutlich am besten geeignet, sich um Lokales zu kümmern. Nun habt Ihr euch dazu entschlossen, die von Christoph Kaufmann gegründete Solidarische Landwirtschaft Land.Wird gemeinsam zu übernehmen und zu betreiben. Warum?

SK.

Christoph Kaufmann hat das Projekt gestartet und zwei Jahre lang initiiert, gesät und geerntet. Nun nimmt er sich eine Auszeit, reist, lernt, plant und beschäftigt sich mit nachhaltigen Möglichkeiten von Landwirtschaft in der Zukunft. Bis Christoph zurückkommt in den Bregenzerwald, und wir hoffen das tut er, führen wir die

HOTEL POST BEZAU

by Susanne Kaufmann

Solidarische Landwirtschaft gemeinsam weiter. So sichern wir für uns und die Region die Langfristigkeit des Projektes.

EM.

Um das neben dem normalen Hotel- und Gastronomietagesgeschäft bewältigen zu können, haben wir Kooperationspartner und Sponsoren gewinnen können. Wir kooperieren mit der Gastgeberschule für Tourismusberufe „GASCHT“ in Bezau und vermitteln Schüler*innen den Anbau und den Umgang mit frischen Lebensmitteln. Kooperationspartner ist ebenso die regionale Wirtschafts- und Tourismusvereinigung witus. Sponsoren wie das Bezauer IT Unternehmen NIGANO unterstützen uns finanziell – unsere Landwirtschaft wird also breit getragen und unterstützt. Dass wir das Projekt weiterführen und erhalten wollen, war für uns völlig klar. Ich besitze die Lizenz als Landwirt und habe die Betriebsführung strukturell übernommen, praktisch ziehen wir alle an einem Strang und ermöglichen die Fortführung des Projektes – ganz im Sinne von Solidarität: viele gemeinsam tragen ein Projekt.

Was bedeutet diese Art der Produktbeschaffung, die um einiges aufwendiger ist, als bei einem Lieferanten eine Bestellung aufzugeben, für Eure Betriebe?

EM.

Ein eigener Garten war, wie gesagt, lange mein Plan und Wunsch. Zu entscheiden, was angebaut wird, die Produkte dann wachsen zu sehen und sie direkt aus dem Garten auf den Teller der Gäste zu bringen, also beste Bio-Qualität bieten zu können, das ist, was wir wollen und was uns mit dem eigenen Garten hervorragend gelingt. Dass wir damit auch nachhaltig wirtschaften, Emissionen und Transportwege reduzieren und regionale Wertschöpfung inklusive Arbeitsplätze schaffen, ist ein wichtiger weiterer Aspekt dabei.

SK.

So sehe ich das auch. Wir unterstützen und ermöglichen ein innovatives, regionales Projekt und bekennen uns zur Region. Wir haben direkte Qualitätskontrolle und sehen dem Salat sozusagen täglich beim Wachsen zu. Diesen Ansatz, den ich auch in unserer Kosmetiklinie verfolge, also das im Bregenzerwald entstandene zu nutzen, jetzt auch ganzheitlich im Hotel anbieten zu können, ist ein wesentliches Argument für uns.

Eure beiden Betriebe sind einerseits traditionell verankert und gleichzeitig innovative Vorreiter in der Vorarlberger Tourismusbranche. Gibt es Potential für weitere Kooperationen in der Region?

SK.

Kooperationen und gemeinschaftliches Handeln sind im Bregenzerwald sehr üblich. Wir beziehen fast alle unsere Produkte von regionalen Herstellern und Produzenten und sind damit als Betrieb eng mit der regionalen Struktur des Bregenzerwaldes verwoben. Eine Kooperation dieser Art, die ja auch eine finanzielle und organisatorische Verantwortung für unsere Betriebe bedeutet, ist ein weiterer Schritt. Ich bin überzeugt davon, dass wir mit dieser Art des Angebots absolut richtig liegen. Wir bieten unseren Gästen ganzheitlich Gutes und gehen bewusst mit vorhandenen Ressourcen um. Das ist nicht nur inhaltlich richtig und wichtig, das ist betriebswirtschaftlich absolut zeitgenössisch.

EM.

Das kann ich nur unterstreichen. Wir folgen damit auch unserer Maxime „Reduce to the Max“. Für uns bedeutet das: Wir besinnen und reduzieren uns auf das Wesentliche. Und vom Wesentlichen gibt es nur das Beste. Mit dem eigenen Garten, unseren Produzenten- und Lieferantenstrukturen, unserer regionalen Orientierung bei weltoffenem Blick und Wissen, das ist unser Weg. Sowohl für uns persönlich als auch für unsere Betriebe. Es tut gut zu wissen, dass wir gemeinsam auf dem richtigen Weg sind!