

Check-up im Wildbad

Evangelischer Tagungsort strebt EU-Zertifikat an – Interview mit Wirtschaftsleiter Stephan Michels

Grüner Gockel, EMAS, EMAS^{PLUS}. Drei Begriffe, ein noch relativ neues umweltpolitisches Instrument, ein Ziel: die Förderung umweltbewussten Denkens und Handelns durch planmäßiges Wirtschaften.

Neudeutsch: durch Umwelt-Management.

Die EMAS-Verordnung – abgeleitet von Eco-Management and Audit Scheme – hält als Methode jetzt auch in Rothenburg Einzug: im Wildbad. Im September will sich der evangelische Tagungsort nach EMAS^{PLUS}, der Stufe mit den anspruchsvollsten Kriterien, zertifizieren lassen. Der Fränkische Anzeiger / die FLZ / der epd ... sprach dazu mit Stephan Michels, Wirtschaftsleiter im Wildbad Rothenburg.

Bio, Öko, Nachhaltigkeit – springt das Wildbad Rothenburg mit seinen Anstrengungen um eine Zertifizierung nach EMAS^{PLUS} dem Zeitgeist hinterher?

Trendy nein, auf Traditionen bauen: ja. Spätestens seit Friedrich Hessing, dem Erbauer des Wildbads, ist unser Haus mit Begriffen wie „Heil- und Bäderwelt“, „gesund werden“ oder „Ganzheitlichkeit“ verknüpft. Dazu gehören die Verantwortung für Körper, Seele *und* Geist, für das Wohl der Menschen, die hier arbeiten, unsere Gäste oder Zulieferer sind, für eine gesunde Umwelt, für die Architektur, die Künste, das Schöne, den Genuss. All das kommt im Wildbad zusammen.

Unser Leitspruch als Haus der Evangelischen-Lutherischen Kirche in Bayern bringt es zusammenfassend auf den Punkt: In Verantwortung leben – für Mitarbeitende, Gäste, Lieferanten.

Wenn das alles schon da oder als Zielsetzung formuliert ist – wozu übernimmt das Wildbad dann eine freiwillige zusätzliche Aufgabe, die Auseinandersetzung mit EMAS^{PLUS}?

Gockel, EMAS oder EMAS^{PLUS}: In der Tat setzen alle drei Prinzipien bzw. Qualitätssiegel auf Freiwilligkeit und Eigenverantwortung von Einrichtungen im Umgang mit natürlichen Ressourcen. Das fordert eine neue Qualität in der Zusammenarbeit von Chef und Belegschaft, von Arbeitgeber und Arbeitnehmer heraus, zielt ab auf die Verbesserung von betrieblichen Abläufen, auf klare Regelungen von Zuständigkeiten, setzt auf die Motivation des Einzelnen und die Glaubwürdigkeit des Ganzen.

Welchen Nutzen erhoffen Sie sich?

Extern: Imagegewinn durch überzeugendes Handeln. Es gibt nachprüfbar Kriterien wie beispielsweise die CO₂-Belastung oder die jährliche Höhe des Energieverbrauchs, denen sich unser Haus im Zuge von EMAS^{PLUS} stellt und die zu einer verbesserten Umweltbilanz beitragen können. Auch unsere Einstellung zu Lebensmitteln, die wir kaufen, verarbeiten und unseren Gästen anbieten, unsere Haltung zu unseren Lieferanten, die von der Erzeugung ihrer Produkte leben können müssen, zu Lieferwegen, zu nachhaltigem Anbau von Nahrungsmitteln und anderem mehr kann durch Anwendung der Kriterien und Zuerkennung des Titels nach EMAS^{PLUS} für die Öffentlichkeit deutlicher werden. Wir sind bereit, den ständigen Spagat zwischen dem Machbaren und dem verantwortlichen Denken bzw. Handeln nicht nur zu meistern, sondern Fragestellungen immer wieder neu abzuwägen und unser Tun zu hinterfragen.

Intern: Kommunikation und Motivation werden sich verbessern bzw. erhöhen, der Einzelne ist gefragt und am Prozess beteiligt – das wirkt direkt zurück auf die Bereitschaft zur Identifikation mit der Einrichtung, auf das tägliche Miteinander, auf den gegenseitigen Respekt, auf uns als Gastgeber.

Wie und wann haben Sie den EMAS^{PLUS} –Prozess im Wildbad eingeleitet?

In den Jahren 2011/12 haben wir intern beispielsweise über den Wert regionaler Produkte gestritten und auch das Eine oder Andere entschieden. Aber wir haben nicht wirklich koordiniert gehandelt. Dazu gab es auch noch viel zu viele andere „Baustellen“ im Wildbad.

Und es gab keine wirklich messbare Zielorientierung. Das ist, übrigens, der große Gewinn des EMAS – Prozesses: dass hochemotionale Themen entemotionalisiert und messbar werden. Wir können intern und mit unseren Gästen darüber reden, was Genuss bedeutet und was der Preis über ein Getränk oder ein Essen sagt. Denn Produktqualität und Wert bemessen sich nicht nur am Preis, sondern sind ablesbar am Herstellungsverfahren, an der Ökobilanz jedes einzelnen Produkts, seiner Verarbeitung usw. usf. Das ist im Wildbad jetzt ein Thema, an dem wir permanent arbeiten.

2014 haben wir mit Mitarbeitern-Diskussionen begonnen. Im Dezember gab es dann die erste Sitzung des EMAS-Teams. Darin sind alle Bereiche unseres Hauses vertreten: Technik, Hauswirtschaft/Service, Küche, Außenbereich und Leitung.

Mit welchen Folgen?

Es besteht Konsens über die Bewerbung um das Zertifikat EMAS^{PLUS} und eine hohe Motivation bei allen. Wir hoffen, im September 2015 das Gutachten eines externen Prüfers zu bestehen und zertifiziert zu werden.

Bis dahin ist noch etliches zu leisten: Vergleichszahlen beschaffen, Lieferanten befragen, Zuständigkeiten regeln, interne Abläufe verbessern, Stammdaten erfassen.

Das klingt nach einem gründlichen Check-up des Wildbads als Voraussetzung für neue Zielsetzungen unter den Markenzeichen „Umweltverträglichkeit“ und „Nachhaltigkeit“.

Ja. Die Bestandsaufnahme ist viel Arbeit. Zielsetzungen zu erarbeiten heißt Kreativität.

Ein Beispiel?

.. für den IST-Wert: Der Jahres-Papierverbrauch. Wo gibt es Einsparpotenziale? Ist es sinnvoll, weniger Flyer herauszugeben, welches Papier, chlorgebleicht oder nicht ... Da spielt unser Motto „in Verantwortung leben“ und Ökologisches hinein, aber auch Ökonomisches.

Oder nehmen wir den immer neu mit Kreativität zu meisternden Spagat zwischen Gastfreundlichkeit und Energiesparen. Gibt es eine „richtige“ Raumtemperatur? Wie können wir zwischen individuellem Wohlbefinden und unserer Sicht auf Energieeinsparpotenziale vermitteln, ohne den Gast zu bevormunden?

Aus einem anderen Bereich: Wir bieten täglich ein vegetarisches Essen an. Ziel müsste es sein, den Fleischkonsum insgesamt zu reduzieren, Ressourcen zu schaffen, nur noch Bio-Geflügel anzubieten. Wo verzichten wir auf ein breites Angebot zugunsten von besserer Qualität, artgerechter Tierhaltung und kurzen Wegen? Macht der Gast das mit? Wie können wir das vermitteln?

Bio-Produkte, das ist eine Frage, die uns schon lange besonders wichtig ist. Deshalb konzentrieren wir uns auf Lebensmittel aus der Region. Wir haben uns Betriebe im Vergleich angeschaut und setzen kein konventionelles

Geflügel mehr ein. Aber bei den Bio-Eiern bleibt es weiter eine Frage der Abwägung, die wir im Moment noch unter dem Kostenaspekt entscheiden: Das Bio-Ei ist dreimal teurer als das konventionell erzeugte.

Bei unserer eigenen Weincuvee fiel uns die Entscheidung leichter. Ein guter Rotwein, regional hergestellt, der den Gästen schmeckt und bezahlbar ist.

Das erhoffen wir uns auch von der Zusammenarbeit mit einem professionellen Imker. Er wird hier im Park Bienenstöcke aufstellen und Honig ausschließlich fürs Wildbad produzieren. Das ist gut für unser Haus, schafft Identifikationsmöglichkeiten, Anregungen für die Gäste ... Und wir gehen eigentlich nur vor die Haustür. Denkbar ist für die nächste Zeit auch die Zusammenarbeit mit einer Kräuterpädagogin. Pesto, Öl, Essig – hergestellt aus Kräutern, die hier im Park des Wildbads wachsen.

Sieh, das Gute liegt so nah ...

Ja. Aber auch Kreativität und gemeinsame Verantwortung für die EMAS^{PLUS} –Zertifizierung liegen nahe. Das ist ein großer Ansporn: Alle zwei Jahre muss sie neu erworben werden. Und wir werden, wenn ich es richtig sehe, in Rothenburg die erste zertifizierte Einrichtung sein.

Herr Michels, vielen Dank für dieses Gespräch.

Juli 2016