

PRESSEMITTEILUNG

München, 8. August 2022

Ringhotel Haus Oberwinter erfüllt „DEHOGA Umweltcheck“ in Gold

Umwelt- und Klimaschutz werden nicht nur allgemein in der Hotellerie wichtiger, auch für die Ringhotels gewinnen diese Themen immer mehr an Bedeutung. So hat sich das Ringhotel Haus Oberwinter aus Remagen dem ambitionierten „DEHOGA Umweltcheck“ gestellt und wurde dafür mit GOLD ausgezeichnet.

„Nachhaltiges und umweltbewusstes Handeln ist inzwischen unverzichtbarer Teil einer professionellen Betriebsführung. Deshalb stellen wir uns als Ringhotel Haus Oberwinter der Verantwortung und haben uns am ‚DEHOGA Umweltcheck‘ erfolgreich beteiligt. Mit dem heutigen Tage halten wir nun die Auszeichnung in Gold in unseren Händen und sind sehr stolz darauf!“, so Hoteldirektor Michael Vierjahn. Das Ringhotel Haus Oberwinter ist das erste Hotel in Remagen bzw. im Kreis Ahrweiler, dass sich dem DEHOGA-Umweltcheck gestellt hat.

Im Rahmen des DEHOGA-Umweltchecks wurden im Ringhotel Haus Oberwinter in Remagen eine Reihe von ausgewählten Umweltkennzahlen aus den vier Bereichen Energie- und Wasserverbrauch, Abfallaufkommen/Restmüll sowie Lebensmittel (beispielsweise Verwendung von regionalen und Fair Trade-Produkten etc.) analysiert. Dabei gilt es, in jeder Kategorie die geforderten Grenzwerte und Anforderungen zu erfüllen. Diese Grenzwerte und Anforderungen sind je nach Auszeichnungsstufe Bronze, Silber und Gold unterschiedlich.

Das Ringhotel Haus Oberwinter erfüllte die Anforderungen für die höchste Auszeichnungsstufe „Gold“:

- Energie- und Wasserverbrauch sowie das Abfallaufkommen liegen jeweils mindestens 30 Prozent besser als der ermittelte Median.
- Es werden mindestens fünf Produkte/Produktgruppen aus der Region (bzw. aus Eigenproduktion) eingekauft und verwendet.
- Es wird mindestens ein fair gehandeltes Produkt (beispielsweise Fair Trade) eingekauft und verwendet.
- Biozertifizierung oder CO₂-Fußabdruck oder Einkauf/Verwendung von insgesamt mindestens zehn Produkten/Produktgruppen aus der Region bzw. aus Eigenproduktion.

Das Restaurant „Am Unkelstein“ des 3-Sterne-Superior-Hotels setzt schon lange auf Produkte aus der Region: So kommen beispielsweise die angebotenen Weine ausschließlich aus dem Ahrtal und vom nördlichen Mittelrhein, während das Bioland-zertifizierte Bier seinen Ursprung in der Vulkan Brauerei hat. Außerdem wird für die Zubereitung der Fleischgerichte hauptsächlich Fleisch aus Betrieben in der Eifel verwendet. Obst und Gemüse kommen in der Regel aus der Grafschaft und dem Rheinland.

Im Hinblick auf den Energie- und Wasserbrauch punktet das Ringhotel Haus Oberwinter mit verschiedenen Maßnahmen:

- Auf fast allen Dächern des Hauses befinden sich Photovoltaik-Anlagen.
- Das Hotel hat ein eigenes Blockheizkraftwerk, mit dem ein Großteil des Strombedarfs erzeugt wird.
- Das Schwimmbad wird nachts mit einer Plane abgedeckt, mit der viel Energie für das Aufheizen des Wassers eingespart wird. Durch den Einsatz neuer Schwimmbadtechnik wird der Wasserverbrauch reduziert.

Das Ringhotel Haus Oberwinter liegt verkehrsgünstig auf der Rheinhöhe zwischen der Kernstadt Remagen und dem Ortsteil Oberwinter. Von hier aus bietet sich ein atemberaubender Blick auf den „Romantischen Rhein“ und die Erpeler Ley. Bonn, das Siebengebirge und das Ahrtal sind nur einen Katzensprung entfernt.

Das 3-Sterne-Superior-Hotel hat 50 modern ausgestattete Hotelzimmer und bietet mit acht Veranstaltungsräumen Platz für bis zu 90 Personen. Das Hotelrestaurant „Zum Unkelstein mit Rheinlounge und herrlicher Rheinterrasse lädt zum Entspannen und Genießen ein. Abgerundet wird das Angebot durch einen Indoor-Pool mit Sauna und Fitnessraum sowie einem Garten mit Liegewiese.

Über Ringhotels:

Die Hotelkooperation Ringhotels e.V. wurde am 25. Januar 1973 ins Leben gerufen. Ziel der Gründer war es, einen Gegenpol zu den großen internationalen Hotelgesellschaften auf dem deutschen Markt zu bilden. Drei Einkaufsgenossenschaften, genannt „Einkaufsringe“, aus Niedersachsen, Baden-Württemberg und Niederbayern schlossen sich zu einer Hotelkooperation zusammen. So entstand der Name „Ringhotels“.

Von den Alpen bis an die See vereinigt die Kooperation Ringhotels in ganz Deutschland. Das Motto der Ringhotels „Echt HeimatGenuss erleben“ ist Programm. Eine private, sehr persönliche Führung, lokaltypisches Ambiente und eine hervorragende Küche zeichnen die Mitgliedshotels aus.

In nahezu fünf Jahrzehnten ist es der Hotelkooperation gelungen, sich nachhaltig auf dem deutschen Markt zu etablieren und weiterzuentwickeln. Unter den meist familiengeführten Betrieben finden sich professionelle Tagungshotels ebenso wie familienfreundliche Ferienhotels, moderne Wellness-Oasen und Cityhotels für Städtereisen.

Die Hotelkooperation listet historische Mitgliedshotels zusätzlich unter dem Markennamen „Gast im Schloss“. Hier müssen die historischen Herrenhäuser oder Schlosshotels weitere Kriterien erfüllen. Unter dem Dach der neuen Zweitmarke „HeimatGefühl by Ringhotels“ finden sich kleinere Hotels und Landgasthöfe, die in einem besonderen Maße „HeimatGefühl“ vermitteln.

Ringhotels e.V. (www.ringhotels.de) ist Mitglied der „Global Alliance of Private Hotels“. Zu dieser globalen Allianz gehören außerdem die Hôtels de Charme et de Caractère (www.hotels-charme.com), die Naturidyll Hotels (www.naturidyll.com), die Petit Hotels (www.petithotel.se), die Small Danish Hotels (www.smalldanishhotels.dk), die Golden Chain Hotels (www.goldenchain.com.au), die Asure Hotelgruppe (www.asurestay.com) sowie die Classic Norway Hotels (www.classicnorway.com)

3.649 Anschläge mit Leerzeichen (ohne Unternehmens-Footer)

Kontakt Ringhotels e.V.:

Ringhotels e.V.
Florian Rose
Communication Manager & Social Media
Stefan-George-Ring 22 | 81929 München
Telefon +49 (0)89 45 87 03 – 35
E-Mail: florian.rose@ringhotels.de
Website: www.ringhotels.de