

Gültig ab 09.02.2018	1-3 Nächte Übernachtung/ Frühstück	4-6 Nächte Übernachtung/ Frühstück	4-6 Nächte Übernachtung/ Frühstück inkl. HP	ab 7 Nächten Übernachtung/ Frühstück	ab 7 Nächten Übernachtung/ Frühstück inkl. HP
EZ »Blumenzimmer«	64,00 €* a. A.	61,00 € a. A.	86,00 € a. A.	58,00 € a. A.	82,00 € a. A.
EZ »Blätterzimmer«	a. A.	62,00 €	87,00 €	59,00 €	83,00 €
DZ »Früchtchenzimmer«	52,00 €* a. A.	49,00 € a. A.	74,00 € a. A.	46,00 € a. A.	70,00 € a. A.
DZ »Blumenzimmer«	a. A.	52,00 €	77,00 €	49,00 €	73,00 €
DZ »Ökozimmer«	a. A.	56,00 €	81,00 €	53,00 €	77,00 €
Appartement oder Junior Suite	a. A.	59,00 €	84,00 €	56,00 €	80,00 €



\*) Aufpreis 3,00 € an den Feier- und Brückentagen. Alle Preise verstehen sich pro Person und Tag.

Die Früchtchenzimmer sind unsere kleineren und günstigeren Zimmer. Die Blumenzimmer sind unsere Zimmer mit einem etwas großzügigeren Wohnteil, die Junior Suite befindet sich im Anbau von 2001 im 1. Stock. Sie verfügt über einen geschützten Balkon, Kühlschrank und Wasserkocher. Das ebenerdige Appartement ist unser größtes Zimmer mit barrierefreiem Dusch-Bad, Terrasse und Zugang zum Garten und hat ebenfalls Kühlschrank und Wasserkocher sowie einen separaten Mini-Schlafraum mit einem Etagenbett. Die beiden Ökozimmer sind von der Kategorie her Blumenzimmer und wurden 2012 bzw. 2014 nach baubiologischen Gesichtspunkten ausgebaut und renoviert und mit dem Luxus Naturlatex Schlafsystem 7 von Dormiente ausgestattet.

## Basenfasten-Woche



**Termine: 18.2.-25.3.18**  
**24.6.-1.7.18**  
**19.-26.8.18**  
**9.9.-16.9.18**  
**7.-14.10.18**  
**11.-18.11.18**

Preise pro Person  
 ab 695,00 € im DZ  
 ab 765,00 € im EZ

**Anreise sonntags**

Teilnehmerzahl (kleine Gruppe),  
 max. 12 Teilnehmer(innen).



Erleben Sie einen besonderen Wohlfühlurlaub mit basischer Ernährung nach basenfasten-die wacker-methode® bei uns im gemütlichen BIO-Hotel.

Als Sabine Wacker basenfasten-die wacker-methode® Ende der 1990er-Jahre entwickelt hat, war es ihr ein Anliegen, Menschen eine Methode an die Hand zu geben, wie sie alleine durch Ernährung und einem entsprechenden Freizeitprogramm ihr Leben in gesunde Bahnen lenken können.

Damit Sie dieses Konzept fernab vom Alltag und genussvoll kennenlernen können, bieten wir in der klassischen Fastenzeit und im Laufe des Jahres zu bestimmten Terminen jeweils für eine Woche (Anreise/Abreise: sonntags) Basenfasten als »Kur« an. basenfasten – die wacker-methode® ist natürlich mehr als das Essen von nur Obst und Gemüse.

Unsere BIO-Küche verwöhnt Sie mit liebevoll zubereiteten basischen Gerichten. Die herzliche und ruhige Atmosphäre im Haus lädt zum Entspannen ein. Spaziergänge und Wanderungen im verträumten Lahn-Dill-Bergland mit viel frischer Luft sorgen für Bewegung und machen den Kopf frei. Gemäß dem Forellenhof-Motto:

*... ins Gleichgewicht kommen und Kraft schöpfen!*

### Leistungen:

- 🍷 7 Übernachtungen im gemütlichen Zimmer, Dusche/WC, Telefon, Balkon, TV auf Wunsch
- 🍷 7 Tage basische Vollpension mit 3 servierten Mahlzeiten (ausgenommen ist das Mittagessen am Anreisetag)
- 🍷 Getränke (Kräutertee und Wasser)
- 🍷 Booklet »Meine Basenfasten Kur«
- 🍷 Einführungs-, Ernährungs- und Abschlussgespräch
- 🍷 3 x Leberwickel (erwärmtes Heusäckchen)
- 🍷 3 x basisches Fußbad
- 🍷 1 x basisches Vollbad
- 🍷 1 x Massage



### Impressionen aus der basischen Küche im *Forellenhof*:

Frühstücksmüsli mit Erdmandelflocken, Apfel, Banane, gerösteten Mandelplättchen • Gedünsteter Apfel mit Mandelmus • Erdbeer-Himbeershake mit Banane, Zitronenmelisse • Klare Gemüseessenz, Kohlrabispiralen, Gartenkresse • Kürbis-Ingwersuppe, Mandelschaum • Kartoffel-Lauchsuppe, geröstetes Kürbiskernöl • Maronensuppe, gebratene Steinchampignons • Endiviensalat mit Erbsensprossen • Rote Beete Carpaccio, Chicoree-Orangensalat, Avocado • Feldsalat, lauwarmer Kartoffelmarinade, Berglinsensprossen • Wirsingroulade mit Karotten-Pilzfüllung, Kartoffelstampf • Kartoffel spaghetti, Grünkohl und Kräuterseitlinge, Pinienkerne • Kohlrabi mit Linsensprossen-Gemüsesalat gefüllt, Avocadocreme • Winter-Wokgemüse mit Karotte, Pastinake, Sellerie, gerösteter Sesam, Gartenkräuter • Zucchini aus dem Ofen, Oliventapenade, Rucola

... weitere Informationen finden sie auf unserer Homepage: [www.biohotel-forellenhof.de](http://www.biohotel-forellenhof.de)

## Idyllische Wandertage

Lernen Sie auf Schusters Rappen eine der schönsten Mittelgebirgsregionen kennen:  
**Leistungen:** 2 x Übernachtung mit Frühstück im gemütlichen Doppelzimmer, Dusche/WC, 1 x Forellenessen nach Art des

Hauses (3-Gänge), 1 x Vesper für den Rucksack, 1 x 3-Gänge BIO-Menü, Leihkartenmaterial.

**2 Nächte**

EZ 180,00 € | DZ 160,00 €

Anreise: Montag–Freitag\*

## Ruhige Thermentage

Profitieren Sie von unserer Partnerschaft mit der Lahn-Dill-Bergland-Therme und erleben Sie einen wohltuenden Kurzurlaub.  
**Leistungen:** Drei Tage Übernachtung mit Frühstück, ein 3-Gänge BIO-Menü am Abend Ihrer Wahl, 1 Eintrittsgutschein in die Therme inkl. Sauna (3 Std.), Leihbadetasche mit Bademantel und Badetuch, Vorschläge für Wanderungen und

Ausflüge machen diesen Aufenthalt jenseits des Alltags rund.

**3 Nächte**

ab 210,00 €

Anreise: Sonntag–Donnerstag\*

## Kleeblatt- Das Werkstage Genießer Quartett **NEU!**

Genießen Sie die Werkstage Montag bis Freitag mit allen Sinnen bei einem Urlaub im kleinen BIO-Hotel Forellenhof.

**Leistungen:** 4 Übernachtungen in einem gemütlichen Doppel- oder Einzelzimmer Dusche/WC, Balkon, Telefon, TV- auf Wunsch, 4 x reichhaltiges Frühstück vom BIO-Schlemmerbuffet, kaltes oder warmes Getränk zur Begrüßung im neuen Wohnzimmer, 2 x 3-Gänge BIO-Menü abends am Abend Ihrer Wahl und 2 Lunchpakete

zum Selberzusammenstellen vom Buffet, kostenlose Nutzung der Sauna im hauseigenen Vitalbrunnen sowie Vergünstigung in der örtlichen Lahn-Dill-Bergland-Therme, Leihkartenmaterial und Ausflugstipps, Abschiedsgeschenk: Kochbuch Kochlust Pur III und selbstgemachtes Kräutersalz.

**4 Nächte**

EZ 320,00–324,00 € | DZ 270,00–298,00 €

Anreise: nur montags (Termine finden Sie im Internet)

## Kurze Wanderwoche im Grünen

Egal ... die kleinen oder die großen Spazierwege um Bad Endbach herum, der Lahn-Dill-Bergland-Pfad oder eine der 19 Extratouren versprechen einen wunderschönen Wanderurlaub. Unter dem Motto »ruhig mehr wandern« treffen Sie in Bad Endbach voll ins Grüne.

**Leistungen:** 5 Übernachtungen mit Schlemmerfrühstück vom Buffet im gemütlichen Doppelzimmer oder Einzelzimmer der gewählten Kategorie, 4 x Lunchpaket – Bei Buchung von Halbpension 4 x 3-Gänge-BIO-Menü und 1 Spezial Wanderermenü (4-Gänge) inkl. einer 1/2 Flasche Wein, 1 Wanderkarte pro Zimmer.

**Preise p. P. für 5 Nächte ÜF**

EZ 308,00–313,00 €

DZ 248,00–298,00 €

**Preise p. P. für 5 Nächte HP**

EZ 433,00–438,00 €

DZ 373,00–423,00 €

Anreise: Montag–Samstag

## **NEU!** Urlaub wie damals – einfach (er)leben

Fühlen Sie die Stille in der Natur, schalten Sie ab und genießen Sie es sich selber wieder bewusster wahrzunehmen. Nutzen Sie das BIO-Hotel Forellenhof als Ihren persönlichen Rückzugsort.  
**Leistungen:** Eine kurze Woche (6 Nächte) im gemütlichen Doppel- oder Einzelzimmer, 1 Flasche Mineralwasser zur Begrüßung im Zimmer.

**Neu:** Bei der Verpflegung können Sie wählen zwischen:

- Der beliebten **Halbpension** mit Schlemmerfrühstück vom Buffet, Lunchpaket zum selber zusammenstellen vom Buffet und abends dem BIO-3-Gänge Menü mit Wahlmöglichkeit des Hauptgerichts.
- Der bewährten leichten, kalorienreduzierten **Vollpension\*** mit BIO-Genuss-Garantie, die 2018 35-jähriges-Jubiläum feiert: Unzählige Pfunde sind damit seit 1983 gepurzelt. Wir servieren jeweils zum Frühstück, Mittag- und Abendessen

ein leckeres kalorienreduziertes Tellergericht – Getränke wie Kaffee, Tee und Wasser inklusive.

- Der basischen **Vollpension\*** nach der wacker-methode ebenfalls in BIO-Qualität. Ideal zum Entsäuern servieren wir Ihnen ein basisches Frühstück und je ein Mittag- und Abendessen liebevoll zubereitet aus rein basischen BIO-Lebensmitteln. Basische Getränke wie Kräutertee und Wasser sind inklusive.

**Preise p. P. für 6 Nächte**

EZ 510,00–516,00 €

DZ 440,00–490,00 €

Anreise täglich möglich

Bei uns finden Sie ein hervorragendes Netz an Premiumwanderwegen. Die insgesamt 19 Extratouren und der Lahn-Dill-Bergland-Pfad als Fernwanderweg bieten viele Möglichkeiten zu genussvollen Wandertouren. Freuen Sie sich auf eine Zeit der Ruhe und Entspannung und lassen Sie sich von der herrlichen Natur- und Kulturlandschaft beflügeln.



Naturpark  
Lahn-Dill-Bergland  
www.lahn-dill-bergland.de

Alle unsere Zimmer sind unterschiedlich. Erst ab einer Verweildauer von 4 Nächten kann eine Zimmerkategorie vorausgebucht werden. Bei den Kurzurlaubs-Arrangements beziehen sich die Preise auf die **Früchtchenzimmer** bei den Doppelzimmern (Verfügbarkeit: 4) und bei den Einzelzimmern der **Blumenzimmer** (Verfügbarkeit: 5). Bei der Anreise stellen wir Ihnen die wählbaren Zimmer vor. Bei entsprechender Verfügbarkeit kann dann bei der Anreise gegen Aufpreis ein Blumen-, Ökozimmer oder das Appartement gewählt werden; bei den Einzelzimmern kann ein Blätterzimmer mit Aufpreis gewählt werden.

VP\*) ausgenommen Mittagessen am Anreisetag \*Witterungs- und Teilnehmerabhängig.



Mohnzimmer



Hagebuttenzimmer



Erdbeerzimmer



Kirschzimmer



Ökozimmer



Ökozimmer



Blumenzimmer



Wohnraum des Appartments





## Dem Karneval entfliehen

Sehnsucht nach Ruhe und Entspannung in der fünften Saison ... Gönnen Sie sich den »Karneval der Ruhe« bei uns im BIO-Hotel Forellenhof unter dem Motto »ruhig mehr leben« und mit dem Glück der kleinen Dinge.

**Leistungen:** 3 Übernachtungen mit reichhaltigem Frühstück vom BIO-Büffet (sonntags als Sekfrühstück), 3 x Halbpension (2 x als 3-Gänge-Menü und 1 x 4-Gänge Candle Light Dinner) sowie 1 x Gebäck und Winterpunsch am Kamin, Obstkorb zur Begrüßung im Zimmer)

**Buchbar: 9.\*-14.2.18**

Preis p. P. für 3 Nächte HP  
ab 244,00 € im DZ  
ab 269,00 € im EZ

\*Sonderpreis bei Anreise 8.2.18  
44,00 € für ÜF



## Gemütliches Osterfest

Ostern wie früher daheim ...

**Leistungen:** 3 Übernachtungen im gemütlichen Zimmer, Dusche/WC, 2 x reichhaltiges Frühstück vom Büffet, sonntags österliches Sekfrühstück mit kleinem Präsent vom Forellenhof Osterhasen, 3 x frühlingsfrische Halbpension, 1 Glas Wein zum karfreitäglichen Forellen- und Fischbüffet, Cocktail am Samstag, Tee, Kuchen und auch deftige Leckerbissen am Ostersonntag

**Termin: 30.3.-2.4.18  
oder 31.3.-3.4.18**

Preis für 3 Nächte  
p. P. ab 270,00 € im DZ  
ab 288,00 € im EZ



## Maifeiertag & Pfingsten

Endlich Frühling ... Natur und Ruhe genießen ... Schmecken Sie den Frühling mit unserer saisonalen BIO-Küche.

**Leistungen:** 3 Übernachtungen im gemütlichen Doppel- oder Einzelzimmer, 2 x Frühstück vom BIO-Schlemmerbüffet, 3 x Halbpension (1 x Forellenessen nach Art des Hauses, 1 x Grillabend mit Bierverkostung\*, 1 x Salatbüffet mit Brotauswahl und feinen Aufstrichen), 1 x Schlemmerfrühstück für Ausschläfer

**Buchbar: 29.4.-4.5.18  
Termin: 18.-21.5.18**

Preis pro Person  
ab 248,00 € im DZ  
ab 266,00 € im EZ



## Himmelfahrt & Fronleichnam

Nutzen Sie eines der Feiertagswochenenden für einen entspannten Kurzurlaub im Frühling.

**Leistungen:** 3 Übernachtungen im gemütlichen Doppel- oder Einzelzimmer, 3 x Frühstück vom BIO-Schlemmerbüffet, 3 x Halbpension (1 x 3-Gänge-BIO-Menü, 1 x Forellenessen nach Art des Hauses inkl. einer Karaffe Saft oder Wein, 1 x Grillabend mit Bierverkostung), am Donnerstagnachmittag Kaffee oder Tee und Gebäck\*

**Termine: 10.-13.5.18  
und 31.5.-3.6.18**

Preise pro Person  
ab 265,00 € im DZ  
ab 286,00 € im EZ

Verlängerungsübernachtung  
zum Sonderpreis für ÜF  
p. P. 46,00 € im DZ / 55,00 € im EZ



## Blühende Sommerwiesen, schattige Wälder

Wer würde an einem nach frischem Heu duftenden Sommertag nicht gerne einmal die Zeit anhalten, um Energie zu tanken für den Rest des Jahres? Wandern und Pilgern im hessischen Naturpark Lahn-Dill-Bergland, die Zeit anhalten und Energie tanken, dazu möchten wir Sie einladen.

**Leistungen:** 4 Übernachtungen, 3 x sommerliches 3-Gänge-Menü, 1 x Grillabend im Garten, 3 x kleines Lunchpaket mit »to go« Köstlichkeiten vom »saisonalen Brett des Tages«

**Buchbar: 18.6.-31.8.18**

Preis für 4 Nächte HP p.P.  
ab 280,00 € im DZ  
ab 325,00 € im EZ

**Anreise: montags**



## Wandertage im Allweibersommer

Genießen Sie die letzten schönen Tage des Sommers: Picknick im Freien, einen Grillabend im Garten ... Diese Farbenpracht, das herrliche Licht und überall silberne Spinnenfäden, morgens mit Tau behangen.

**Leistungen:** 3 Übernachtungen mit reichhaltigem Frühstück vom BIO-Büffet, 2 x 3-Gänge-BIO-Menü, 1 x Grillabend mit Bierverkostung, 1 x Nachmittagskuchenbüffet, 1 x Überraschungs-Picknickkorb, 1 x geführte Wanderung\*.

**Buchbar: 3.9.-27.9.18**

Preis für 3 Nächte HP  
inkl. Extras p. P.  
ab 260,00 € im DZ  
ab 295,00 € im EZ

**Anreise: montags oder dienstags**



## Tag der deutschen Einheit und Allerheiligen

Nutzen Sie eines der Feiertagswochenenden für einen entspannten Kurzurlaub mit herbstlichen Köstlichkeiten aus Garten, Wald und Flur.

**Leistungen:** 3 Übernachtungen mit Frühstück im gemütlichen Doppel- oder Einzelzimmer mit Dusche/WC, 2 x BIO-3-Gänge-Menü, 1 x herbstliches Büffet, 2 Nachmittagstärkungen inkl. Getränk und Abschiedsgeschenk aus der Forellenhof-Küche.

**Buchbar: 30.9.-7.10.18  
und 30.10.-4.11.18**

Preis für 3 Nächte HP  
inkl. Extras p. P.  
250,00 € im DZ  
285,00 € im EZ



## Kraut- & Rübenstage

So schmeckt der Herbst – zum Saisonabschluss genießen Sie ruhige Herbsttage und tanken Sie Kraft.

**Leistungen:** 5 Übernachtungen im gemütlichen Doppel- oder Einzelzimmer mit Dusche/WC, 5 x Frühstück vom reichhaltigen BIO-Büffet – bei Buchung von Halbpension 3 x 3-Gänge-Menü –, 1 x rustikale Brotzeit, Workshop (freiwillige Teilnahme) »Die Kraut- und Rübenküche« mit vergessenen Sorten. Die nachmittags gemeinsam zubereiteten Speisen werden als Abendessen gereicht.

**Buchbar: 5.-18.11.18**

Preis für 5 Nächte ÜF p. P.  
ab 230,00 € im DZ  
ab 285,00 € im EZ

Aufpreis für HP 98,00 €

\*Witterungs- und Teilnehmerabhängig.



Besinnliche Weihnachten 2018  
Zauber der Raumnächte  
Silvesterurlaub der leisen Töne  
Guter Start 2019

Weitere Informationen finden Sie  
demnächst unter: [www.biohotel-forellenhof.de](http://www.biohotel-forellenhof.de)



## Kochbuchprojekt Kochlust pur III

Demnächst wird das neue Kochbuch der BIO-Hotels erscheinen. Der Forellenhof, dessen gute Küche sehr geschätzt wird, ist mit von der Partie. Ute Heck stellt darin sowohl Vor- als auch Hauptspeisen und ein Dessert vor. Wie zum Beispiel das gebratene Forellenfilet mit Kartoffelkruste auf Riesling-Soße und Karottengemüse oder das Apfel-Schmandküchlein mit Eierlikörschaum.

»Kochlust Pur – Sinn und Sinnlichkeit in

sechs Gängen« lautet der Titel des umfangreichen Buches im DIN-A4-Format. Der Sinn ist es, unter anderem Klimaneutralität, Regionalität und Saisonalität – Pfeiler des BIO-Hotel-Konzeptes – hervorzuheben. Darüber hinaus sprechen die Gerichte durch ihre Ästhetik, ihr Verführungspotenzial und den lukullischen Gesamteindruck die Sinne an.

Einen Auszug aus dem Rezept »Kräuterseitlinge in Sesamkruste Gemüsepaghetti & zweierlei Pesto« finden Sie nebenstehend unter Gaumenfreuden.



## Gaumenfreuden

Kräuterseitlinge in Sesamkruste  
Gemüsepaghetti & zweierlei Pesto

... für die Gemüsespaghetti Zucchini, Karotten, Kohlrabi und Steckrübe mit dem Spiralschneider zu feinen Spaghettis schneiden und getrennt beiseitelegen. Hierzu vorher die Steckrübe und den Kohlrabi schälen, Karotte und Zucchini lediglich mit Wasser und Gemüsebürste säubern.



vegetarisch · vegan · basisch

In einer Pfanne eine fein geschnittene Zwiebel in Olivenöl anschwitzen und zuerst die Karotten sowie die Steckrübe bei mäßiger Hitze kurz anschwitzen. Die Karotten hinzugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit den Zuchinispiralen kommt ein guter Schuss Gemüsebrühe in die Pfanne. Die Spaghetti mit Salz, Pfeffer und Olivenöl fein abschmecken.

Vor dem Anrichten ein paar Blättchen frisches Basilikum mit dazugeben. Die Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden und in wenig Olivenöl zusammen mit einer fein gewürfelten Zwiebel anbraten. Salzen und am Schluss pfeffern sowie etwas fein geschnittene Kräuter hinzugeben. Den Sesam parallel in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Die Pilze dazugeben und durchschwenken.

Die Nudeln in die Teller geben, die Pilze auf den Nudeln arrangieren und die beiden Pestos in Gläschen abgefüllt dazu genießen. Mehr dazu [www.biohotel-forellenhof.de](http://www.biohotel-forellenhof.de)

### Impressum

Forellenhof GmbH · Brühlstr. 16  
35080 Bad Endbach  
Tel. 02776 9142-0 · [post@fhof.de](mailto:post@fhof.de)  
[www.biohotel-forellenhof.de](http://www.biohotel-forellenhof.de)

Geschäftsführerin: Ute Heck  
HRB-Nr. 3223, Amtsgericht Marburg  
USt.-Ident-Nr.: DE 220542318, DE-ÖKO-006  
Fotos: [fotolia.de](http://fotolia.de), [Forellenhof.com](http://Forellenhof.com), [smartwerk.de](http://smartwerk.de)

Druck: L&W Druck GbR, Bad Endbach,  
Auflage: 4.500 Stück  
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.  
Mehr Informationen auf Anfrage oder  
unter [www.biohotel-forellenhof.de](http://www.biohotel-forellenhof.de)

### Gesundheit im Blick

## Der neue Trend zur Langsamkeit

Im Alltag das Besondere entdecken, sich selbst verlangsamen, aussteigen aus dem Hamsterrad, das permanent schnelle Entscheidungen verlangt – das wird in Zukunft nötig sein, um gesund zu bleiben. Trendforscher, Ärzte und Heilpraktiker wissen das. Sie sagen voraus, dass es eine Entwicklung von Schnell zu Langsam geben wird. Das bewusste Wahrnehmen des Moments ist dabei von großer Wichtigkeit, weil es den Menschen wieder auf sich selbst und eigene Empfindungen fokussiert. Der Gewinn ist innere Stabilität, die in dieser schnelllebigen Zeit besonders wichtig ist.

Wir im Forellenhof setzen von jeher auf Entschleunigung und tun alles dafür, dass Sie ganz zu sich kommen. Die stille Natur unseres Lahn-Dill-Berglandes ermöglicht Ihnen besinnliche Aufenthalte an der frischen Luft. Das BIO-Konzept unseres Hotels schärft Ihr Bewusstsein für die eigene Gesundheit. Fangen sie bei uns doch einfach schon mal an, Achtsamkeit zu üben.



## Warum BIO-Hotel

»Ihr seid die, die am längsten gebraucht haben um Mitglied zu werden«, sagte Ludwig Gruber bei der Überreichung des BIO-Hotelschildes in 2010.

Bereits in 2004 hatten wir erstmals Kontakt zu den BIO-Hotels, aber damals hatten wir noch nicht den Mut ...

Aufgrund unserer kleinbäuerlichen Herkunft war und ist uns die Wertschätzung von Lebensmitteln eine Herzensangelegenheit, daher war seit 2005 die etappenweise Umstellung auf 100 % BIO ein logischer Schritt. Als wir im Frühjahr 2010 seitens der BIO-Hotels nochmals angesprochen wurden, bedurfte es keiner langen Überlegung und Umstellungszeit: Seit Sommer 2010 sind wir stolz Mitglied im Verein der BIO-Hotels zu sein.

Natürlich bringt die Mitgliedschaft etwas für die Vermarktung – für uns in einer leider touristisch unbekanntem Region – ein nicht unwichtiger Aspekt.

Aber das ist nicht alles. Hier erleben wir Vertrauen und gegenseitige Unterstützung. Das Miteinander und das freimütige Austauschen von Erfahrungen hat uns von Anfang an fasziniert. Auch die sachlichen, manchmal kontroversen Diskussionen und die demokratischen Abstimmungen auf den Versammlungen tun echt gut. Da merkt man, dass sich die Identität aus Werten speist. Als Mitglied der impulsgebenden Wertegemeinschaft liegt es uns am Herzen die Entwicklung und Gastlichkeit mit zu prägen und Vorbild für nachhaltiges Wirtschaften und Leben zu sein.