



## **BIO-HOTELS JUBILÄUMSSERIE – Teil II**

**Hohe Berge, weite Blicke über das Meer und dichte Wälder – das Naturerlebnis rund um die BIO-Hotels bietet eine große Vielfalt. Aber auch die inneren Werte der mittlerweile über 75 Häuser der Gruppe, die alle zertifizierte Bio-Qualität bei Speis und Trank bieten, sind abwechslungsreich und individuell: Die Gäste können biologisch schlemmen und fasten, ruhen und sich auspowern, in sich gehen oder aus sich rausgehen. Damit bei der Fülle dieses Angebots jeder seinen ganz persönlichen Traumurlaub findet, helfen 13 Urlaubsthemen bei der Auswahl. Weil aber diese Themen das breite Spektrum der BIO-Hotels nicht gänzlich erfassen können, zeigen wir Ihnen mit dieser Serie, was noch so alles typisch BIO-Hotels ist. Im zweiten Teil unserer dreiteiligen Jubelserie dreht sich alles um die Häuser, deren Mauern so einiges an Geschichten zu erzählen hätten:**

### **Häuser mit Vergangenheit**

Der Klützer Winkel in Mecklenburg Vorpommern an der Ostsee war seit jeher ein eher stilles Fleckchen Erde. Auch heute werfen Obstbäume noch ihre Schatten auf kopfsteingepflasterte Landstraßen, Enten watscheln schnatternd um den Dorfteich und irgendwie scheint die Zeit hier langsamer dahin zu streichen, abseits des hektischen Weltgeschehens. Trotzdem aber hat das BIO-Hotel **Gutshaus Stellshagen**, das am Ende einer Baumallee auf einem Hügel thront, mit seiner knapp 90-jährigen Geschichte bereits bewegte Zeiten hinter sich. Der Hamburger Bauingenieur und Urgroßvater von Gertrud Cordes, der heutigen Gutshaus-Besitzerin, hat das Haus 1925 im Klützer Winkel für seinen Sohn, einen gelernten Landwirt, als Wohnsitz gebaut. Im Backsteinstil und mit einem antiken Sandstein-Ornament am Hauptportal als Blickfang.

#### **Nach der Wende wieder in Familienbesitz**

Die letzte Familienfeier erlebte Lore Cordes, die Mutter von Gertrud Cordes, als junge Frau im Gutshaus: die Taufe ihres ersten Kindes. Dann brach der Krieg auch in die Idylle des Klützer Winkels ein; erst kamen amerikanische, dann englische und schließlich russische Besatzer. Die Familie musste ihr Heim verlassen und das Haus samt Ländereien ging später in den Staatsbesitz der DDR über. Bis kurz nach der Wende wurde das Gutshaus als Schule genutzt. „Meine Mutter hatte den Wunsch, das Elternhaus wieder zurück zu bekommen“, erzählt Gertrud Cordes. Am Anfang zögerte sie, aber dann ließ sie sich vom Haus, den Menschen und der Gegend überzeugen. Gertrud Cordes, die Heilpraktikerin ist, machte ein Nutzungskonzept über ein Bio- und Gesundheitshotel, das Arbeitsplätze für die strukturschwache Region brachte, und ersteigerte 1994 das Gutshaus vom Landkreis.

## **Parin – eine Schwester für Stellshagen**

Das Haus wurde vom Keller bis zum Dach nach baubiologischen Gesichtspunkten renoviert, dabei achteten Cordes und ihr Mann darauf, den Original-Zustand des denkmalgeschützten Hauses wiederherzustellen. Auch heute schreiten die Gäste noch über alte Böden und erfreuen sich an Original-Stuck und -Marmor. Im Haupthaus und in den Nebengebäuden gibt es 60 Zimmer und sechs Ferienwohnungen. Das Bio- und Gesundheitshotel hat eine rein vegetarische Küche, Obst und Gemüse kommen erntefrisch aus der eigenen Landwirtschaft. Neben dem Hauptgebäude gibt es das TAO Gesundheitszentrum für westlich und östlich inspirierte Behandlungen, einen großen Naturbadeteich und ein oxsenrotes Saunahaus im Schwedenstil mit Open Air Whirlpools. Mit dem Gutshaus Stellshagen ist Gertrud Cordes auf den Geschmack gekommen: Nur fünf Autominuten von Stellshagen entfernt hat sie Ende 2009 das Hotel Gutshaus Parin als Dependance eröffnet, das sich besonders gut für Veranstaltungen und Seminare eignet.

Von ganz im Norden geht es ganz in den Süden: Wer während der Sommersaison das **Gut Sonnenhausen** in Glonn südöstlich von München besucht, trifft mit ziemlich großer Wahrscheinlichkeit auf eine strahlende Frau in weißem Kleid und einen Mann in feinem Zwirn. Denn nicht nur die heutigen Gutsbesitzer, die Familie Schweisfurth, waren nach eigener Aussage „baff von dem Anblick“ als sie das erste Mal Sonnenhausen betraten; auch bei Hochzeitspaaren ist das malerische, hufeisenförmige Gut auf einer großen, grünen Lichtung genau die Kulisse, die sie sich für diesen besonderen Tag wünschen. Unter der Woche genießen die Teilnehmer von Tagungen die Ruhe Sonnenhausens als Inspirationsquelle.

## **Ein Gut mit Gottes Segen**

Der Baron und Pferdeliebhaber Adolf von Büsing-Orville hatte das Gut 1900 als herrschaftliches Gestüt nach englischem Vorbild bauen lassen. Schon damals fanden auf Sonnenhausen große Reiterfeste statt. Als der Baron das Gut 1927 verkaufte, gingen die festlichen Zeiten des Guts erst einmal zu Ende. Nun diente das Anwesen der landwirtschaftlichen Nutzung und als Ausbildungsstätte für Novizinnen des Ordens „Zum guten Hirten und in der Liebe zur Mutter Gottes“, später wurde es bis 1985 als Reiterhof genutzt.

Die Familie Schweisfurth, die ganz in der Nähe von Sonnenhausen bereits das Gut Herrmannsdorf erworben hatte, um dort ihr bekanntes Biopionier-Projekt „Herrmannsdorfer Landwerkstätten“ aufzubauen, kaufte das Gut Sonnenhausen 1986. In den folgenden acht Jahren war Sonnenhausen die Dependance Herrmannsdorfs und in dieser Zeit wurde das denkmalgeschützte Gut behutsam nach baubiologischen

Grundsätzen renoviert und Altes und Neues stimmig miteinander verbunden. So wurden aus den Stallungen Tagungsräume, aus den Privaträumen Gästezimmer und aus der ehemaligen Schnapsbrennerei und Hofmetzgerei das Restaurant. Seit 1997 präsentiert sich Sonnenhausen als Tagungsort und Veranstaltungshotel. Die meisten Zutaten für die Küche stammen vom Bio-Schwesterbetrieb Herrmannsdorf und aus dem eigenen Küchengarten, der im nächsten Jahr vergrößert werden soll.

### **Biostil nach Schweisfurth-Art**

Das Gut Sonnenhausen ist erst seit diesem Jahr Mitglied der BIO-Hotels, war aber aufgrund der Bio-Aktivitäten der Familie Schweisfurth von Anfang an ein Haus mit Bioküche und ökologischer Ausrichtung. „Wir sind nicht ökig, obwohl wir öko sind“, fasst Georg Schweisfurth die Philosophie des Hauses zusammen. Das spiegelt sich auch in dem lebendigen Stil von Sonnenhausen, einer bunten Mischung aus moderner Kunst, alten und klassisch-modernen Möbeln sowie Jugendstilelementen des 111 Jahre alten Gutshofes. Für Tagesbesucher aus der Region München bietet das Gut kulinarische Musikabende und Konzerte; an sonnigen Wochenenden im Sommer hat das Gartencafé geöffnet. Individualreisende können insbesondere im Winter, wenn die Feier- und Hochzeitsaison vorbei ist, die Ruhe in Sonnenhausen genießen und von dort das Voralpenland und das nahe München erkunden.

Wir bleiben im Süden, jetzt aber mit Blick auf den Bodensee: Ehemaliger Adelssitz, Residenz und Refugium – die Mauern des **Bio-Schlosshotels Wartegg** am Schweizer Bodenseeufer haben mit ihren 450 Jahren wohl mit die meisten Geschichten von allen BIO-Hotels erlebt. Sogar Zita, die letzte Kaiserin Österreichs, fand nach dem Ende des Kaiserreichs für einige Monate Zuflucht auf dem Schloss in Rorschacherberg. 1994 hat Familie Mijnsen das Schloss aus seinem Dornröschenschlaf wachgeküsst und zu einem Ort der Gastlichkeit gemacht – für Feriengäste, zum Feiern und für Tagungen. Eigentlich hatten Christoph und Angelika Mijnsen damals einen hochwertigen Erholungsort, wie etwa einen Bauernhof, gesucht; dass es dann doch ein Schloss geworden ist, lag stark an dem besonderen Grün außen rum.

### **Ein Park und ein Bad wie im Märchen**

„Der Park hat mich schwer beeindruckt“, erzählt Christoph Mijnsen, der von der Mischung aus Wildheit und Park im englischen Stil ganz verzaubert war und diesen unbedingt erhalten wollte. Ihm sei damals klar gewesen, wenn das Grundstück in die Hände von Immobilienspekulanten fallen würde, wäre das das Aus für den Park gewesen. So aber können die Gäste des Hauses auch heute noch in dem 130.000 Quadratmeter großen Park im Schatten unter mehr als 150-jährigen Bäumen spazieren. Die Familie hat zudem einen Garten mit Pro-Specia-Rara-Sorten anlegen lassen; hier werden seltene und

bedrohte Gemüse, Kräuter, Beeren und Blumen für den Bedarf des Hotels und der Hotelküche biologisch-dynamisch angebaut. Und für Schlechtwettertage bietet das lichtdurchflutete und mit Naturmaterialien ausgestattete Schloss, das ganz ohne inszenierte Historie auskommt, ein besonderes Wellness-Erlebnis im historischen „Türkisen Bad“ aus dem Jahr 1928.

Was es ansonsten noch an historischen Mauern bei den BIO-Hotels zu entdecken gibt: Zum Beispiel beherbergt Deutschlands größte Feldsteinscheune in der Mecklenburgischen Seenplatte das **BIO-Hotel „Zur Scheune“**, das im gemütlichen Landhausstil eingerichtet ist. Oder: Mit Blick auf den Starnberger See lässt es sich im idyllischen Garten des **BIO-Hotels Schlossgut Oberambach** festlich feiern; anschließend bietet das neue Vitalzentrum des Hauses belebende Behandlungen. Und im Restaurant des **Stiftsguts Wilhelmglücksbrunn** in Thüringen können die Gäste viele Zutaten aus der eigenen Biolandwirtschaft und die Schafsmilchprodukte aus der dazugehörigen Käsemanufaktur genießen. Weitere Häuser mit Geschichte sind auf der Website der BIO-Hotels zu finden und über das Online-Buchungstool direkt buchbar: [www.biohotels.info](http://www.biohotels.info).

## **10 Jahre BIO-Hotels**

Nach zehn Jahren begeisterter und engagierter Arbeit an einer grünen Wende in Gastronomie und Hotellerie haben die BIO-Hotels allen Grund zum Feiern. Mittlerweile hat die bis dato einzigartige Gruppe über 75 Mitglieder in aktuell fünf europäischen Ländern. Nach wie vor sind garantiert biologisches Essen und Getränke die gemeinsame Basis der zertifizierten Häuser. Aber auch im Nonfood-Bereich sind die BIO-Hotels Vorreiter einer neuen, nachhaltigen Reisekultur: So gehört mittlerweile kontrollierte Naturkosmetik zum Standard aller Häuser. Und aktuell führen die BIO-Hotels das Qualitätssiegel *eco hotels certified (ehc)* ein. Ziel des Labels ist es, einen möglichst kleinen ökologischen Fußabdruck zu hinterlassen – durch nachhaltiges Ressourcenmanagement im Bereich Energie, Wasser und Müll sowie die Förderung von regionalen Strukturen.

## **Weitere Informationen und Bildmaterial für die Presse:**

### **Sylvia Raabe**

#### **BIO-Hotels Pressebetreuung**

raabengrün – nachhaltig kommunizieren

Tel.: 0049 / (0)89 / 99 01 60 7 – 11

Tel. mobil: 0049 / (0)171 / 78 43 759

E-Mail: [s.raabe@raabengruen.de](mailto:s.raabe@raabengruen.de)

#### **Bitte schicken Sie uns einen Beleg an:**

raabengrün – Raabe & Venus GbR

Arcisstraße 32

80799 München