

KATEGORIE 2: NUTZERFREUNDLICHE GRÜNFLÄCHEN UND GARTEN-PROJEKTE VON GASTRONOMIE/HOTELLERIE & GEWERBEBETRIEBE



ERWIN RÜCKERL / HOFGUT HAFNERLEITEN (DE, SEIT 2004) HOFGUT HAFNERLEITEN

Vor ca. 25 Jahren entstand im Bad Birnbach auf landwirtschaftlich genutzter Fläche in Deutschland eine vielfältig strukturierte Landschaftsinsel, die ihresgleichen sucht. Der Gastgeber Rückerl arbeitete bei dem in seiner Gesamtheit nachhaltigen Hofgut Hafnerleiten schon bei der Planung der Häuser eng mit Landschaftsarchitekten zusammen. Viel Wert wurde auf natürliche Materialien und eine umweltgerechte Bauweise gelegt. Aus mit Nagelfluh-Findlingen gebauten Natursteinmauern, Wildobsthecken, Streuobst- und Magerwiesen sowie Teichen wird der Natur viel Raum gewährt, sich weiträumig frei zu entfalten. Pflegemaßnahmen bleiben auf ein Minimum reduziert. Natürlichem Gehölzaufwuchs wie einer Birken-Erlen-Baumgruppe und einem Birkenwald wird Platz gegeben: Er beherbergt ein Baumhaus für Gäste. Obst, Nüsse, Kräuter, Gemüse werden in der Küche verwendet. Der Naschgarten ist besonders beliebt und wird von Gästen genutzt, KochkursteilnehmerInnen dürfen ihn je nach Ertragslage nutzen. Ein Großteil der Wiesenflächen wird nur zweimal im Jahr gemäht. Plätze für Picknick, Aussicht und Beobachtung gibt es nicht nur an den Teichen, wo sie Meditation und Yoga dienen. Routinearbeiten im Garten erledigen Hausmeister und Chef, manche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter pflegen freiwillig in ihrer Freizeit. Im Innenhof finden regelmäßig Veranstaltungen statt. Besichtigungen zeigen das ökologische Umfeld, z.B. dass die Membrananlage, das Trinkwasser für Bewässerung und Toilette klärt.

EUROPEAN
AWARD
FOR
ECOLOGICAL
GARDENING



2019