

PRESSEMITTEILUNG

Best Western Plus Kurhotel an der Obermaintherme Bad Staffelstein

B(o)orn for Nature –

Nachhaltiges Küchenkonzept im Kurhotel

Vom Feld auf den Tisch, ressourcenschonend und fränkisch-regional: So kocht Fabian Wallner, Küchenchef im Best Western Plus Kurhotel an der Obermaintherme Bad Staffelstein. Der Ernährungsexperte hat sein eigenes nachhaltiges Konzept „B(o)orn for Nature“ entwickelt und setzt dieses, inspiriert von seiner Heimat in der Genussregion Oberfranken, bei der Kreation seiner Speisen tagtäglich um – ein Plus für Mensch, Tier und Umwelt.

Bad Staffelstein, 06. Juli 2021. Zwei Restaurants mit bayerischer und mediterraner Küche gibt es im Best Western Plus Kurhotel an der Obermaintherme in Bad Staffelstein, für die Küchenchef Fabian Wallner stets auf der Spur nach exquisiten Gerichten und ausgewählten Zutaten ist. Gemeinsam mit Geschäftsführer Andreas Poth hat er nun ein eigenes Qualitätskonzept in seiner Küche etabliert. Laut seines geschützten 3-of-5 Konzepts „B(o)orn for Nature“, nach dem Wallner seine Speisen zusammenstellt, erfüllen alle verwendeten Zutaten und Erzeugnisse mindestens drei der folgenden fünf Kriterien: **bi**ologogisch, **o**ekologisch, **o**ekonomisch, **r**egional und **n**achhaltig – kurz „boorn“ – und das ist gut für Mensch, Tier und Umwelt. „Meine Küchenphilosophie zu den Produkten beruht auf fünf Grundbausteinen. Die Voraussetzung der verarbeiteten Lebensmittel ist, dass mindestens drei der fünf Kriterien erfüllt sind. Damit garantieren wir nicht nur Geschmack, Qualität und Frische unserer Speisen, sondern tun gleichzeitig Gutes für die Umwelt und unsere Region“, erklärt Küchenchef Wallner. Allein 205 Bio-Produkte kommen zurzeit auf den Tisch, die alle mindestens EU-zertifiziert und aus artgerechter Haltung beziehungsweise ökologisch kontrollierter Landwirtschaft kommen. Dazu kommen noch Bio-Weine und -Kaffee. „Wir legen im gesamten Haus viel Wert auf Nachhaltigkeit und haben insgesamt rund 50 umweltschonende Maßnahmen implementiert. Im F&B-Bereich wollten wir uns dahingehend nochmals weiterentwickeln. Nun haben wir die Idee, unseren Gästen systematisch eine hochqualitative, nachhaltige Küche zu garantieren, weiter

ausgebaut und umgesetzt“, sagt Andreas Poth, Geschäftsführer des Best Western Plus Kurhotel an der Obermaintherme. „Fabian Wallners B(o)rn for Nature-Konzept ist für unser Hotel ein Alleinstellungsmerkmal, denn in dieser Form setzt kein anderes Restaurant in unserer Gegend das Thema Nachhaltigkeit um. Das durchweg positive Feedback unserer Gäste bestätigt uns zusätzlich, dass dies ein wirklich guter Weg ist, den wir hier gehen“, führt Poth weiter aus.

Vom Feld auf den Tisch...

Das Küchenteam des Kurhotels bezieht mittlerweile einen Großteil seiner Lebensmittel von regionalen Lieferanten aus einem Umkreis von maximal 100 Kilometern. Fabian Wallner überzeugt sich regelmäßig vor Ort von der Qualität der Produkte und achtet darauf, dass auch bei seinen ausgewählten Lieferanten ressourcenschonend und mit Rücksicht auf Natur und Umwelt gearbeitet wird. Zudem steht er in regelmäßigem Austausch mit der Öko-Modellregion Obermain-Jura, die Landwirte und Erzeuger aus Oberfranken unter ihrem Dach vereint. Denn das Umland von Bad Staffelstein ist eine wahre Schatztruhe für den Küchenchef und Ernährungsprofi. Das Prinzip „From farm to table“ funktioniert in Oberfranken. In der Region findet sich eine große Bandbreite an Direktvermarktern, also zum Beispiel Bauernhöfe mit eigenem Hofladen, Obstbauern oder Bäckereien, sowie die größte Brauereidichte der Welt – fast alle familiengeführt. Neben vielen alteingesessenen Betrieben mit typisch fränkischen Produkten gibt es auch trendigen Gin und feine Schokoladenkunstwerke am Obermain. Viele junge Landwirte gehen hier zudem mit ihren Betrieben an den Start und wirtschaften rein ökologisch und ökonomisch – eben im „Einklang mit der Natur“, wie Wallner erzählt. Neben der Qualität sind die räumliche Nähe und die familiären Partnerschaften gute Argumente für den Küchenchef, auf Erzeuger aus der Gegend zu setzen. „Wir können Dank der kurzen Wege selbstverständlich CO2 einsparen, aber auch garantieren, dass wir regelmäßig mit ganz frischen Produkten versorgt werden. So werden zum Beispiel nur reife Früchte oder Gemüse geliefert und das ganz ohne Aromaverlust“, erklärt Wallner.

...und von der Nase bis zum Schwanz

Geschäftsführer Poth und Küchenchef Wallner liegt es am Herzen, in allen Bereichen des Hotels und des F&B-Bereichs besonders ressourcenschonend und damit nachhaltig zu wirtschaften. Technisch schaffen dafür das hoteleigene Blockheizkraftwerk, die 285

Kilowatt Photovoltaik-Anlage oder moderne Luftfilteranlagen in der Küche die entsprechenden Voraussetzungen. Ein weiterer großer Punkt ist der Umgang mit Lebensmitteln. Das Best Western Plus Kurhotel an der Obermaintherme ist Mitglied im Verband „United against Waste“, der sich für die Reduzierung von Lebensmittelabfällen einsetzt. Fabian Wallner möchte aktiv gegen Verschwendung angehen und bleibt dafür gern flexibel. So kommen Fleisch und Fisch nicht nur vom Schäfer oder der Fischzucht um die Ecke, das Tier wird auch „from nose to tail“ verarbeitet. „Beim Lamm zum Beispiel bieten wir aus einigen Teilen Schmorgerichte an, natürlich auch das klassische Kurzgebratene – aber eben nicht mehr nur Lammkarree. Aus anderen Teilen machen wir Würste und aus den Knochen kochen wir einen Fond. So verarbeiten wir das ganze Tier vom Kopf bis zum Schwanz, nichts bleibt übrig“, erklärt er. Das Team in der Küche kocht somit flexibel das, was da ist, und das Servicepersonal ist entsprechend gebrieft. Denn Wallner möchte die Gäste in diesem Bereich sensibilisieren und zum Umdenken bewegen. „Wir Deutschen sind da ein wenig verwöhnt, gerade was Fleisch angeht. Oft stehen daher nur die Filetstücke auf der Karte. Die Natur bietet uns jedoch so ein breites Spektrum und das sollten wir nutzen“, ist er überzeugt.

Zu Gast in Bad Staffelstein

Das Vier-Sterne-Wellnesshotel Best Western Plus Kurhotel an der Obermaintherme bietet 113 Junior Suiten, drei Executive Zimmer, vier Penthouse Suiten sowie 16 Classic-Zimmer. Barrierefrei liegt es in zentraler Lage unweit des Bahnhofs und der Seebühne direkt an der Obermain Therme. Es beherbergt ein bayrisch-regionales und ein mediterranes Restaurant mit gehobenem Angebot. Zudem liegt das Wellnesshotel an der wärmsten und solehaltigsten Thermalquelle Bayerns, die über einen direkten Bademantelgang zu erreichen ist. In der Region zwischen Bamberg und Coburg im sogenannten „Gottesgarten am Obermain“ erwarten Reisende die Kulturdenkmäler Wallfahrtsbasilika Vierzehnheiligen, der Staffelberg, das Kloster Banz und die historische Altstadt von Bad Staffelstein.

Pressekontakt im Hotel:

Best Western Plus Kurhotel an der Obermaintherme Bad Staffelstein
Andreas Poth, Geschäftsführer
Am Kurpark 7, 96231 Bad Staffelstein
Telefon (09573) 3330, Fax (09573) 333299
E-Mail: info@kurhotel-staffelstein.de
Internet: www.kurhotel-staffelstein.de

Die folgenden Pressebilder stehen für Sie zum Download zur Verfügung:



Bildunterschrift: Für „B(o)orn for Nature“ in der Region unterwegs: Fabian Wallner (mitte), Küchenchef Best Western Plus Kurhotel an der Obermaintherme Bad Staffelstein, besucht Schäfer Anton Wunderlich (links) in Lichtenfels gemeinsam mit Souschef Alexander Hartung (rechts).



Bildunterschrift: Küchenchef Fabian Wallner garantiert seinen Gästen im Best Western Plus Kurhotel an der Obermaintherme mit seinem nachhaltigen Küchenkonzept „B(o)orn for Nature“ Genuss mit Zutaten, bei denen mindestens drei von fünf „grünen“ Kriterien erfüllt sind.

Weiteres Bildmaterial steht zum Download bereit unter:

www.bestwestern.de/Bildmaterial

Über Best Western Hotels & Resorts:

*Best Western Hotels & Resorts mit Hauptsitz in Phoenix, Arizona, ist eine Hotelmarke innerhalb der BWH Hotel Group, dem Markendach für die drei weltweiten Markenfamilien Best Western Hotels & Resorts, WorldHotels Collection und SureStay Hotel Group mit einem globalen Netzwerk von rund 4.700 unabhängigen Hotels in rund 100 Ländern weltweit. * Insgesamt gehören zur Markenfamilie BWH Hotel Group weltweit 18 Hotelmarken, die die Anforderungen und Bedürfnisse von Hotelentwicklern und Gästen in aller Welt erfüllen: Best Western, Best Western Plus, Best Western Premier, Executive Residency by Best Western, Vib, GLo, Aiden, Sadie, BW Premier Collection und BW Signature Collection sowie WorldHotels Luxury, WorldHotels Elite, WorldHotels Distinctive und WorldHotels Crafted. Zudem ergänzen die Marken Sure Hotel, Sure Hotel Plus, Sure Hotel Collection und Sure Hotel Studio das Portfolio der Gruppe. ** Diese Marken-Diversität bietet Hotelbetreibern, Entwicklern und Investoren die Möglichkeit, das passende Markenkonzept aus dem Markenangebot von drei eigenständigen Markenfamilien auszuwählen. Gleichzeitig erleichtert das breitgefächerte Portfolio dem Reisenden die Hotelauswahl. Alle Hotels unter dem Dach der BWH Hotel Group weltweit sind unternehmerisch unabhängig und individuell geführt. Die BWH Hotel Group bietet Hoteliers weltweit operative Dienstleistungen sowie Vertriebs- und Marketing-Unterstützung sowie mehrfach ausgezeichnete und preisgekrönte Online- und mobile Buchungsmöglichkeiten und die Kundenbindungsprogramme Best Western Rewards und WorldHotels Rewards.*

Die BWH Hotel Group Central Europe GmbH, vormals Best Western Hotels Central Europe GmbH, mit Sitz in Eschborn betreut insgesamt rund 270 Hotels in den zehn Ländern Deutschland, Kroatien, Liechtenstein, Luxemburg, Österreich, Slowakei, Slowenien, Schweiz, Tschechien und Ungarn unter dem gemeinsamen Unternehmensdach. Neben dem deutschen Hauptsitz in Eschborn gibt es ein regionales Länderbüro in Wien, Österreich. Alle Tagungs-, Stadt- und Ferienhotels der Gruppe und der verschiedenen Marken garantieren weltweit einheitliche Qualitätsstandards und behalten gleichzeitig ihren individuellen Stil und ihre Eigenständigkeit.

Als Dienstleistungspartner von Hotels verfolgt die BWH Hotel Group das Ziel, den wirtschaftlichen Erfolg und die Wettbewerbsfähigkeit der Partnerhotels zu steigern. Über den Markenanschluss profitieren die einzelnen Hotels von den umfassenden Marketing- und Verkaufsaktivitäten für alle relevanten Marktsegmente und Zielgruppen. Für alle Marktsegmente werden modernste Vertriebs- und Kommunikationswege bereitgestellt. Alle Hotels sind über elektronische Distributionssysteme in den weltweiten Reservierungssystemen sowie im Internet und Partner optimal präsentiert und buchbar. Außerdem profitieren Hotels von dem stetigen Ausbau der eigenen Vertriebskanäle und der Social Media Aktivitäten, strategischem Revenue Management, eigenen Reservierungszentralen, Qualitätsberatung und einem umfassenden Schulungsangebot. Die Loyalitätsprogramme für Vielreisende, Best Western Rewards und WorldHotels Rewards, mit weltweit mehr als

Seite 6 von 6 der Pressemitteilung: Bo(o)rn for Nature – Nachhaltiges Küchenkonzept im Kurhotel

40 Millionen Mitgliedern, gehören zu den größten Kundenbindungsprogrammen der Reisebranche. Weitere Informationen: www.bwhhotelgroup.de und www.bestwestern.de

** Die Zahlen sind Schätzwerte, die schwanken können und Hotels beinhalten, die sich derzeit in der Entwicklungspipeline befinden.*

***Alle Hotels der Marken Best Western, WorldHotels und Sure Hotels sind privat geführt und werden unabhängig betrieben. Außerhalb von Europa werden die Hotels der Marken Sure Hotels mit dem Namen SureStay geführt.*

Weitere Informationen und Pressekontakt:

BWH Hotel Group Central Europe GmbH

Deutschland | Kroatien | Liechtenstein | Luxemburg | Österreich | Slowakei | Slowenien | Schweiz | Tschechien | Ungarn

Anke Cimal, Head of Corporate Communications
Sophie Elise Pauly, PR Manager Corporate Communications
Frankfurter Straße 10-14, 65760 Eschborn, Deutschland
Tel. +49 (61 96) 47 24 -301, Fax +49 (61 96) 47 24 129
E-Mail: presse@bwhhotelgroup.de
Internet: www.bwhhotelgroup.de www.bestwestern.de/presse