

Zimmer mit Weitsicht

Bio ist Trumpf: In der Küche, auf dem dazugehörigen Bauernhof oder bei den Leckereien, die frisch auf den Teller kommen. Das Bio-Hotel L'Aubier in Montézillon ist ein Paradies auf Erden für Gäste, denen der sorgsame Umgang mit Mensch und Natur wichtig ist. Daniela Schwegler



«Auf unserem Hof produzieren wir nicht nur biologisch-dynamisch, weil es gesünder ist für uns Menschen. Sondern weil es auch gesünder ist für die Erde.» Das ist die klare Ansage von Christoph Cordes, Hotelier in Montézillon, bei einem Biominzentee auf der malerischen Gartenterrasse vor dem Haus. Die Sicht von hier über den Neuenburgersee bis weit in die Alpenkette hinein ist überwältigend.

Die Ökophilosophie zieht sich durch den ganzen Betrieb von L'Aubier, zu dem neben dem Hotel und Biohof auch ein Bioladen gehört, in dem man die Produkte direkt ab Hof kaufen kann. Neben Milch, Käse, Brot, Joghurt und Fleisch findet man auch andere Bioprodukte, die ein Ökoherz höherschlagen lassen, von Setzlingen über Tee, Teigwaren, Kaffee bis hin zu Literatur über biologisch-dynamische Landwirtschaft.

Grunzende Schweine. Seit elf Jahren gehört eine Dépendance im Zentrum Neuenburgs zum Unternehmen – ein Bio-Hotel mit Café, zentral gelegen, nahe dem Schloss. Und ganz neu erweiterte L'Aubier seinen Betrieb um das generationenübergreifende Wohnprojekt «Les Murmures» gleich vis-à-vis des Hotels. Als Hotelgast im L'Aubier ist es ein Leichtes, sich wohlzufühlen. Als wäre man zu Gast bei der Verwandtschaft mit einem Bauernhof, die ihre Produkte selber herstellt und

einen rundum verwöhnt. Selbst die Tiere auf dem Hof scheinen sich über den Besuch zu freuen, wenn man abends vor dem Essen noch kurz bei den Kühen im Freilaufstall vorbeischaud oder den Schweinen «Hallo» sagt, die neugierig grunzend ans Gatter springen, um einen zu beschnüffeln.

Was L'Aubier vor allem prägt, ist der Pioniergeist, der schon die Gründer beseelte. Als zwei Freunde 1979 mit dem Bauernhof den Grundstein legten, war klar, dass sie auf eine biodynamische Landwirtschaft umstellen wollten. Das schien ihnen der einzig nachhaltige Weg zu sein in eine fruchtbare Zukunft.

Schlaue Bauern. Allerdings hatten sie die Rechnung ohne die Landwirtschaftszentrale gemacht. War doch damals Milch noch gleich Milch, bio hin oder her. Und die galt es zentral abzuliefern. Es sei denn, man besitze eine Kuhherde. Dann durfte man die Milch selber konsumieren. Also erklärten die zwei Bauern ihre Biomilch-Liebhaber kurzerhand zu Besitzern der Kuhherde. Dazu gründeten sie den Freundeskreis biologischer Milch. Und jeder, der einen Liter Milch kaufte, wurde Mitglied und glücklicher Besitzer einer Kuh, womit die Biomilch-Freunde ihre Milch neu direkt ab Hof kaufen konnten. Heiss begehrte waren auch die anderen Bioproduk-

te ab Hof. Deren Frische und Qualität sprach sich herum. So dass der Kreis um L'Aubier schnell grösser wurde. Bald kaufte man das leer stehende Gebäude neben dem Hof und eröffnete darin das erste Bio-Hotel der Schweiz. Wieder eine Pioniertat. Und auch der Hotelbetrieb wurde zum Erfolg. Im Hinblick auf die Expo 2002 kamen zehn weitere Zimmer hinzu – in einem Annexbau gleich nebenan, der mit seiner luftigen Architektur an Pfahlbauten erinnert (und deren Balkone alle zum Neuenburgersee hin ausgerichtet sind wie eine Schiffsreeling). Heute zählt L'Aubier 25 Zimmer in Montézillon und neun weitere in Neuenburg.

Bio-Hotels: Es geht auch anders

Unter dem Label Bio-Hotels haben sich umweltbewusste Hoteliers aus ganz Europa zusammengeschlossen, die mit möglichst biologischen Produkten arbeiten wollen. Aktuell gehören dem Verein über 70 Hotels an, fünf davon aus der Schweiz. Ökologie, Nachhaltigkeit und regionales Wirtschaften stehen im Zentrum. Der Energieverbrauch wird bewusst tief gehalten. Durchschnittlich übernachtet man als Gast mit 50 Prozent weniger CO₂-Verbrauch als in konventionellen Hotels. Aufgetischt werden frische, biologische Produkte. Die Pflegeprodukte im Bad sind natürlich. Und selbst geputzt wird mit naturverträglichen Produkten. www.biohotels.info, www.ecohotelscertified.info



Einen Schritt voraus. An beiden Orten kommen die Produkte direkt ab dem Biohof auf den Tisch: Die Küche ist mit den Labels Knospe, Demeter und Goût Mieux zertifiziert. Und was nicht vom Hof selber kommt, pflanzt ein Biogemüseproduzent im Seeland an. «Dass auch bio drin ist, wo bio draufsteht, überprüft die Schweizerische Kontrollstelle für Ökolandbau Bioinspecta regelmässig», so Christoph Cordes.

Immer einen Schritt voraus war L'Aubier auch in der Energieversorgung. Schon in den 80er-Jahren, als sparsamer Wasserverbrauch noch kein grosses Thema war, sammelte man das Regenwasser vom Dach, reinigte es, und benutzte es fürs Waschen der Textilien, die Bewässerung des Gartens und die Toilettenspülung. Geheizt wird mit Holzschnitzeln aus einheimischem Holz. Die Abwärme der Kühlanlagen wird zurückgewonnen. Und eine Photovoltaikanlage auf dem Dach verwandelt Sonnenenergie in Strom, so dass L'Aubier an sonnigen Tagen autark funktioniert. Bei schlechtem Wetter liefert ein mit Gas betriebenes Blockheizkraftwerk zusätzlich Energie. «Unser Betrieb mit dem Hof betrachten wir als einen Organismus», sagt Christoph Cordes. Es sei ein Geben und ein Nehmen zwischen Mensch und Natur, Himmel und Erde. Denn der einzige Weg in eine nachhaltige Zukunft sei das Miteinander, ist der Hotelier überzeugt. Sagts, lächelt, und schenkt nochmals eine Tasse frischen Biominzente nach. www.aubier.ch