



Was wir heute tun, entscheidet darüber, wie die Welt morgen aussieht: Die Themen Umweltschutz und Nachhaltigkeit sind präsent wie nie zuvor. Um die Umwelt zu schützen und etwas nachhaltiger zu leben, muss man aber nicht unbedingt auf die schönen Dinge im Leben, wie zum Beispiel auf das Reisen, verzichten.

Überall auf der Welt bemühen sich Gastronomen und Hoteliers, mit der Zeit zu gehen und ihren Gästen einen nachhaltigen Urlaub ohne Verzicht zu ermöglichen - mit Erfolg! Kaus Media Services präsentiert acht Tipps zum nachhaltigen Reisen und Genießen.

Design trifft Nachhaltigkeit: Marcel New Haven, Tapestry Collection by Hilton

Das Hotel Marcel New Haven, Tapestry Collection by Hilton ist eines der nachhaltigsten Hotels der USA. Schon von außen sieht man dem ikonischen Gebäude an, dass sich hier wohl einige Innovationen verstecken. Das revolutionäre Hotel nutzt eigene Solarpaneele vor Ort für den Strom für die öffentlichen Bereiche, die Wäscherei, die Tagungsräume und die insgesamt 165 Zimmer und Suiten. Es arbeitet unabhängig von fossilen Brennstoffen und verursacht somit keine Kohlenstoffemissionen. Dreifach verglaste Fenster für hocheffiziente Isolierung, recycelte Baumaterialien, ein spezielles energiesparendes Beleuchtungssystem, ausreichend Ladestationen für Elektro-Autos und die regionale Küche si



paar der zahlreichen Bausteine, die das historische Gebäude 2022 nach einer umfangreichen Renovierung zum einem von nur wenigen LEED (Leadership in Energy and Environmental Design) Platin zertifizierten Hotels des Landes machen.

Das nachhaltigste Weingut vor den Toren New York Cities: Sannino Vineyard

Zu den absoluten Highlights von Long Island gehören die zahlreichen Weingüter der Region. Das Sannino Weingut lädt seine Gäste zu einer Weinverkostung mit beeindruckendem Ausblick auf die hauseigenen fünf Hektar großen Weinberge ein. Anthony und Lisa Sannino, die das Weingut 2006 gegründet haben, legen großen Wert auf nachhaltigen Weinbau. Dieser beruht auf den folgenden Komponenten: Ökologische Verantwortung, soziale Gerechtigkeit und wirtschaftliche Lebensfähigkeit. Und das Konzept ist erfolgreich – seit über 15 Jahren kommen viele Urlauber immer wieder, um ein paar Tage auf dem Weingut der Sanninos zu verbringen. Und wer selbst schon immer einmal probieren wollte, eigenen Wein herzustellen, ist bei den Sanninos ebenfalls goldrichtig: Am 18. Dezember findet auf dem Weingut eine VIP Blending Session statt – nach einem spannenden Rundgang über den Weinberg wird zuerst das Weinsortiment verkostet und im Anschluss darf jeder Gast seinen eigenen Wein mischen und eine Flasche mit nach Hause nehmen – die perfekte Erinnerung an einen ohnehin unvergesslichen Aufenthalt.

Glamping mit fantastischer Aussicht: Backland Eco-Resort

Etwa 20 Minuten von Williams entfernt befindet sich auf einem 160 Hektar großen Privatgrundstück eines der außergewöhnlichsten und vielleicht auch naturverbundensten Luxus-Camping-Resorts Arizonas. Das Backland Eco-Resort wurde am 1. September dieses Jahres offiziell eröffnet. Es bietet seinen Gästen ein tiefgreifendes und transformatives Naturerlebnis und ist gleichzeitig bestrebt, die Lebensräume der Wildtiere und die Ökologie des Landes deutlich zu verbessern. Aber auch der komfortable Part des Aufenthaltes darf natürlich nicht zu kurz kommen: Alle Zeltsuiten verfügen über Panoramafenster und eine hochkarätige Ausstattung in einem vollständig isolierten und energieeffizienten Zelt. Zu den weiteren Annehmlichkeiten des Resorts gehören ein Restaurant, ein eigener Strand, ein E-Bike-Verleih, Naturlehrpfade, kostenlose Yogakurse, ein Spa, eine Geocaching-Schnitzeljagd und eine Feuerstelle mit S'mores. Es ist auch möglich, Elektroautos aufzuladen. Zentral gelegen bietet es schnellen Zugang zu einer Vielzahl von Tagesausflügen zu den beliebtesten Naturwundern Arizonas.

Preisgekrönt und nachhaltig: Das FnB in Scottsdale

Einzigartige und weltweit bekannte Menüs probieren und gleichzeitig den ökologischen Fußabdruck minimieren? Charleen Badman ist Chefköchin und Mitbesitzerin des Restaurants FnB in Scottsdale und gehört zu den meist-gefeierten Köchen Arizonas. Sie hat es sich zur Aufgabe gemacht, regionale Zutaten so kreativ und modern wie möglich zu verarbeiten und so jeden ihrer Gäste gut gesättigt, mit gutem Gewissen und einem Lächeln auf den Lippen zu entlassen. Badman gewann schon viele Preise für ihre Küche – sie gehört eindeutig zu den besten Köchen Arizonas. Ihre Fähigkeit, aus lokalem Gemüse die besten Geschmäcker zu entlocken, hat ihr den inoffiziellen Titel „The Veggie Whisperer“ eingebracht. Ihre Kochkunst und geschmackvollen Menüs finden sich auf der Speisekarte des FnBs wieder. Damit die verwendeten Zutaten immer frisch sind und somit das Geschmackserlebnis am intensivsten ist, ändert sie die Speisekarte teils sogar wöchentlich.

Ein sicheres Zuhause für gefährdete Tiere: Clearwater Marine Aquarium

Das Clearwater Marine Aquarium in St. Petersburg/Clearwater ist weitaus mehr, als es der Name vermuten lassen würde: Das Aquarium ist gleichzeitig eine Rettungsstation für verletzte Meerestiere. Neben der Rettung, Versorgung und Rehabilitation der Tiere ist eine weitere Hauptaufgabe der gemeinnützigen Organisation, die lokale Bevölkerung und die Besucher von St. Petersburg/Clearwater für das Thema Meeresschutz zu sensibilisieren.

Im Clearwater Marine Aquarium finden zahlreiche Delfine, Otter, Pelikane, Seepferdchen, Schildkröten und andere pflegebedürftige Meerestiere Zuflucht. Der jüngste Zugang im Clearwater Marine Aquarium ist Izzy. Das siebenjährige Delfinweibchen wurde in Texas gerettet und benötigte intensive medizinische Betreuung. Seit dem 4. November 2022 hat sie ihr neues Zuhause in St. Petersburg/Clearwater gefunden und kann dort gemeinsam mit sechs ihrer Artgenossen ein schönes und sicheres Delfinleben führen.

Den maledivischen Ozean schützen: Six Senses Laamu

Wer an die Malediven denkt, hat sofort Bilder des türkisblauen Ozeans und von kilometerlangen weißen Sandstränden mit Palmen vor Augen. Und um diese wunderschöne Natur bestmöglich zu schützen, hat das Luxus-Resort Six Senses Laamu sich hohe Ziele gesetzt und will stetig nachhaltiger und umweltbewusster werden. Es wird zum Beispiel möglichst auf Plastik verzichtet, die Zahnbürsten werden aus Bambus hergestellt und das Trinkwasser wird durch Entsalzung von Meerwasser gewonnen und in wiederverwendbare Flaschen abgefüllt – allein hierdurch werden rund 20.000 Plastikflaschen pro Monat vermieden. Es gibt zahlreiche weitere Maßnahmen und jeden Monat kommen neue hinzu. Um immer auf dem aktuellen Stand zu bleiben, werden die Mitarbeiter des Resorts regelmäßig zu Themen wie Meeresbiologie, Abfallmanagement und Nachhaltigkeit geschult.

Auch die Gäste des Resorts können die Nachhaltigkeitsinitiativen in Aktion erleben. Bei speziellen Touren besuchen sie die hauseigene Hühnerfarm, die Entsalzungsanlage oder auch den „Leaf Garden“ - In dem besonderen Garten werden mehr als 40 verschiedene Bio-Kräuter, Gemüse und Salat angebaut. Weiter hinten im Garten gibt es eine Pilzhütte, in der Delikatessen wie Austern- oder Abalone- Pilze frisch geerntet werden können.

Ein Gründer voller Ambitionen: Ewald Biemans und sein Bucuti & Tara Beach Resort

Das Bucuti & Tara Beach Resort auf Aruba (Foto) gilt als nachhaltigstes Hotel der Welt und wurde bereits mehrfach für seine vielen Initiativen zur Bekämpfung des Klimawandels ausgezeichnet. Zusätzlich zu den zahlreichen Installationen im eigenen Hotel – unter anderem Solarpanele auf dem Dach und Fitnessgeräte, die bei der Nutzung Strom erzeugen – engagiert sich der Gründer des Resorts auch auf der restlichen Insel aktiv für die Umwelt. Ewald Biemans geht der Erhalt der Natur in seiner Wahlheimat über alles. Sein neuestes Projekt: Mit seiner Bucuti & Tara Preservation Foundation forstet er gemeinsam mit seiner Freundin Grete Marie Case ein bisher privates zwölf Hektar großes Stück Land im Norden Arubas wieder auf. Das neue Naturschutzgebiet soll den Namen Bucuti Tara GMC Park tragen und insbesondere den Einwohnern Arubas als grüne Oase dienen. Aber auch Gäste sollen hier lange Spaziergänge machen, Joggen oder einfach nur die Natur genießen können. Bereits jetzt stellt das Reservat ein typisch arubisches Ökosystem dar und ist das Zuhause von 280 Vogelarten.

Mit gutem Gewissen genießen: Vegane Küche an der türkischen Riviera

Nach einer umfangreichen Renovierung und einer Neueröffnung im April dieses Jahres präsentierte sich das ELA Excellence Resort Belek auch mit einem brandneuen Konzept. Ein wesentlicher Bestandteil des Konzeptes ist der Respekt gegenüber der Umwelt.

Ein Highlight in Sachen Nachhaltigkeit ist zweifelsohne das Restaurant La Sante – hier wird Umweltbewusstsein zu einem absolut köstlichen Erlebnis. Das Restaurant ist das einzige seiner Art in der Region und bietet seinen Besuchern eine Vielfalt an vegetarischen und veganen Spezialitäten, die Gourmet-Herzen höherschlagen lassen. Die einheimischen Zutaten, die für die Zubereitung verwendet werden, stammen nicht nur aus der Region, sondern größtenteils sogar aus dem hoteleigenen Gemüsegarten – frischer geht's nicht! Der Garten ist aber nicht nur dem Küchenpersonal zugänglich: Auch die Gäste des Hotels haben die Möglichkeit, sich an einer großen Auswahl aus dem Kräutergarten zu bedienen und dadurch die eigenen Speisen noch zu verfeinern. Eine pflanzlich basierte, nachhaltige Küche, die auch jeden Nicht-Vegetarier begeistern wird.