



HOTEL SCHLOSS
MONTABOUR****

VERANTWORTUNGSVOLL HANDELN

Nachhaltigkeit auf Schloss Montabaur

Ihr Erfolg ist unsere Motivation.



TRADITIONELL, REGIONAL, FAIR – NACHHALTIGKEIT AUF SCHLOSS MONTABAUER

Green meetings – das Thema Nachhaltigkeit wird in der Öffentlichkeit und in der Veranstaltungsbranche zunehmend wichtiger. Der ökologische Wert einer Location, die möglichst umweltschonende Möglichkeiten der An- und Abreise von Gästen oder auch die Verwendung regionaler Speisen spielen dabei eine entscheidende Rolle. Hotel Schloss Montabaur folgt genau diesen Merkmalen verantwortungsvollen Handelns.

Bereits im Jahr 2009 wurde Schloss Montabaur von der Europäischen Union für seine umfassenden Energieeinsparungsaktivitäten als „Green Building-Partner“ ausgezeichnet. Mit dem neuen Veranstaltungszentrum wird nun nahtlos an bereits im Umweltsektor erzielte Erfolge angeknüpft. Ein besonderes Augenmerk widmet Schloss Montabaur der Erhaltung der historischen Bausubstanz.



VORBILDICHE ENERGIEEFFIZIENZ

Das neue Veranstaltungszentrum wurde von Beginn an als Vorreiter in Sachen Energieeffizienz geplant: Erstmals in Deutschland kommt in dieser Form eine Technologie zum Einsatz, die die energetische Eigenständigkeit eines Veranstaltungszentrums erlaubt. Geheizt bzw. gekühlt wird das Gebäude durch Erdwärme/-kühle. Der Strom für die Wärmepumpe wird durch Photovoltaikglas gewonnen, das in die moderne Glaskuppel des Gebäudes integriert ist. Insgesamt werden dadurch ca. 52.000 kg weniger CO₂ freigesetzt als bei klassischer Anlagentechnik. Insgesamt investierte Hotel Schloss Montabaur in den vergangenen Jahren knapp eine Million Euro in ein ganzheitliches Energiekonzept. Mit Hilfe von Energiecontracting in Zusammenarbeit mit der Siemens AG konnte im Schloss etwa 20 Prozent des Energieverbrauchs eingespart werden.

Der ökologische Aspekt kommt auch in den verwendeten Materialien für das neue Veranstaltungszentrum zum Ausdruck. Die Natursteinaußenmauer wurde nahezu unverändert gelassen, die notwendigen Durchbrüche wurden mit den ausgebrochenen Bestandsmaterialien wieder beigemauert und in der Innengestaltung verwendet. Das Eichenholz kommt aus heimischen Wäldern, die Kuppel besteht aus Glas und Stahl von Herstellern aus Rheinland-Pfalz. Sämtliche Bau- und Renovierungsarbeiten auf Schloss Montabaur werden von regional ansässigen Unternehmen durchgeführt.



KLIMANEUTRALE ERREICHBARKEIT

Verkehrsgünstig zwischen den Ballungsräumen Rhein-Main und Rhein-Ruhr liegt Hotel Schloss Montabaur mitten im grünen Herzen des Westerwaldes. Mit der direkten Anbindung an das Streckennetz der Deutschen Bahn ist eine umweltfreundliche An- und Abreise der Gäste gewährleistet. Rund 40 Mal am Tag hält am Fuße des Schlossbergs der ICE. In nur 40 Minuten erreichen die Gäste so die Metropolen Köln und Frankfurt. Auf www.hotelschlossmontabaur.de finden die Gäste außerdem günstige Angebote für Ihre individuelle Reise zum Hotel Schloss Montabaur.

VERANTWORTUNGSBEWUSSTE ERNÄHRUNG

Unser Küchenteam legt bei seinen Speisen besonderen Wert auf die Aspekte der gesunden Ernährung und der Nachhaltigkeit. Frische Lebensmittel von bester Qualität sind die Rohstoffe, mit denen das Team unter Leitung von Frank Schmidt eine moderne, leichte und abwechslungsreiche Küche präsentiert, die speziell für „Kopfarbeiter“ entwickelt wird und welche die gesundheitliche Fitness unserer Gäste unterstützt. Faire Partnerschaft, erstklassige Produkte und regionale Küche sind dabei für uns wichtige Werte, die wir mit großem Engagement verfolgen. Mit kurzen Transportwegen, weniger Verkehrsbelastung und einer Stärkung der regionalen Wertschöpfungskette leistet unser Vier-Sterne-Haus mit rund 70.000 Übernachtungen pro Jahr einen deutlichen Beitrag zum Umweltschutz und zur Sicherung von Arbeitsplätzen in der ländlichen Region des Westerwaldes.

Unsere Produzenten aus der Region:

- *Exklusive Fleisch- und Wurstwaren*
- *Traditionelles Konditor-Handwerk*
- *Hochwertige Molkereiprodukte*
- *Gesunde Milch von glücklichen Kühen*
- *Westerwälder Bierspezialitäten*
- *100 Jahre Brenntradition*



ERSTKLASSIGE FLEISCH- UND WURSTWAREN

Seit drei Generationen ist die Metzgerei Herz im Familienbesitz und verwöhnt in Heiligenroth tagtäglich ihre Kunden mit hausgemachten Fleisch- und Wurstwaren. Dank der ausgezeichneten Qualität der Produkte kann sich das kleine Unternehmen über viele Stammgäste freuen. Einige kommen sogar aus dem 30 km entfernten Koblenz, um bei Familie Herz einzukaufen. Noch heute arbeiten alle drei Generationen der Familie gemeinsam unter einem Dach.





TRADITIONELLES KONDITOR-HANDWERK

1952 von Josef Görg gegründet, wird die Konditorei Görg heute erfolgreich in der dritten Generation fortgeführt. Dabei stehen die handwerkliche Fertigung sowie hohe Qualität und Frische der Waren stets im Vordergrund. Sieben Mitarbeiter, darunter zwei Auszubildende fertigen das umfangreiche Sortiment rund um Torten, Pralinen und Gebäck. Ihr hausgemachtes Eis stellt Familie Görg liebevoll in traditioneller Fertigung her.





HOCHWERTIGE MOLKEREIPRODUKTE

Der Großhandel Mibus – eine Abkürzung für Milch Butter Sahne – arbeitet bereits in der vierten Generation als Familienbetrieb. Das Premium-Sortiment von Mibus umfasst Molkereiprodukte und Käsespezialitäten, Obst und Gemüse sowie Weine. Darunter befinden sich weder die allseits bekannten großen Namen noch Massenware, sondern erstklassige Gewächse kleiner Erzeuger, die ihr Handwerk mit Lust und Leidenschaft zelebrieren. Ein Großteil der Produkte kann sich deshalb mit einer Goldmedaille der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft schmücken.



GESUNDE MILCH VON GLÜCKLICHEN KÜHEN

Beim Thema Milch gehen wir bewusst andere Wege: Hotel Schloss Montabaur verwendet echte Bergbauernmilch aus dem Berchtesgadener Land. Aber was genau heißt eigentlich Bergbauernmilch?

Dieser Begriff ist kein Werbename sondern eine geschützte Herkunftsbezeichnung, die die EU bereits vor über 20 Jahren festgelegt hat, um die Existenz der Familien, die in den Alpen leben und arbeiten, zu sichern.

Die Milch der Molkerei Berchtesgadener Land stammt ausschließlich von Familienbetrieben, die bereits seit Generationen entlang des Grünlandgürtels der Alpen Landwirtschaft betreiben. Bedingt durch die Höhenlage müssen sich die Bergbauern seit jeher in ihrer Wirtschaftsweise der Natur in ganz besonderem Maße anpassen. Intensivdüngung und Massentierhaltung sind hier nicht möglich. Ein Bergbauer besitzt im Schnitt nur 10 bis 20 Kühe und meist weniger als 10 Hektar Land. Den Tieren steht eine reiche Futtervielfalt zur Verfügung: Gräser, Alpenkräuter und sogar Heilpflanzen, die nachweislich selbst im übrigen



Alpenraum kaum mehr anzutreffen sind. All diese Faktoren kommen der Qualität und dem Geschmack der Milch zugute, die von den Bauern auch heute noch ganz traditionell erzeugt wird.

Wussten Sie schon?

Die Milch von Weidekühen weist einen besonders hohen Anteil an lebensnotwendigen Omega-3-Fettsäuren auf. Sie stärken die körpereigenen Abwehrkräfte, wirken krebshemmend und senken das Risiko von Kreislauferkrankungen um bis zu 50 Prozent!





WESTERWÄLDER BIER SPEZIALITÄTEN

Im Herzen des Westerwaldes befindet sich eines der ältesten Pils-Brauereien Deutschlands. Seit 1861 braut das Familienunternehmen Hachenburger Westerwälder Bier-Spezialitäten. Ein sehr gutes Bier braucht viel Zeit zur Ausreifung. Daher werden alle Hachenburger Biere auch heute noch traditionell gebraut und so lange gelagert, bis sie ihre volle Reife und ihren spritzigen Geschmack entfaltet haben. Ihre ausgezeichnete Qualität verdanken die Hachenburger den hohen Ansprüchen bei der Auswahl und Verwendung erstklassiger Rohstoffe.

Zum wiederholten Male konnte die Hachenburger Brauerei Gold-Medaillen-Gewinne bei der „Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft“ und bei der internationalen Weltauswahl der Biere, der „Monde Selection“ in Brüssel erzielen.





160 JAHRE BRENNTADITION

Seit über 160 Jahren wird die Tradition der Herstellung hochwertiger Kornbrände und Liköre in der Birkenhofbrennerei kontinuierlich von einer Generation an die nächste gegeben. Die erfolgreiche Entwicklung des Familienbetriebs basiert dabei von Anfang an auf der konsequenten Verbindung von Tradition, Innovation und Familiensinn. 1999 wurde die Brennerei um eine Obstdestillerie erweitert. Hier werden feinste Brände aus Obst, Bieren und Gemüse destilliert, die Sie auf Schloss Montabaur gerne probieren können.



KONTAKT

Schloss Montabaur

56410 Montabaur

Telefon: 02602 14-266

Telefax: 02602 14-106

verkauf@hotel-schloss-montabaur.de

www.hotel-schloss-montabaur.de

