



Fotos by Chesa Valisa / Nicolas Falder



„Unsere Familie lebt das Bewusstsein für Bio-Qualität und Klimaschutz schon seit Jahren aus Überzeugung“, sagt Geschäftsführerin Magdalena Kessler.  
(v.l.n.r.: David, Magdalena, Sieglinde und Klaus Kessler)

## Naturverbundene Innovation

Im 4-Sterne Naturhotel Chesa Valisa im vorarlbergischen Kleinwalsertal treffen Ökologie, Fortschritt und Tradition zusammen. Seit Oktober 2019 ist das Naturhotel das erste klimaneutrale Hotel Vorarlbergs. Magdalena und David Kessler setzen mit ihrem Hotel auf Klimaschutz, Bio-Qualität und Regionalität. Das reicht vom Gemüse, Fleisch und Wein bis hin zu nachhaltigen Getränkesystemen.

Die Ursprünge des Naturhotels Chesa Valisa gehen mit der Errichtung des Walserhauses auf das Jahr 1507 zurück. 1930 wandelte man den Bauernhof in eine Fremdenpension und später in einen Gasthof um. 1985 erschufen Klaus und Sieglinde Kessler daraus das Naturhotel Chesa Valisa. Seit 2002 vergrößerten sie das Hotel mit laufenden Umbauarbeiten. Federführender Architekt ist Hermann Kaufmann, der mit seinem Design eine Nominierung für den Staatspreis der Architektur in der Kategorie Tourismus und Freizeit erhielt. Seit 2007 ist das Hotel ein hundertprozentiges Bio-Hotel. Im Jahr 2019 übernahmen Magdalena und David Kessler in 14. Generation den Familienbetrieb, in diesem Jahr wurde aus dem Chesa Valisa das erste klimaneutrale Hotel Vorarlbergs.

### Klima zum Wohlfühlen

Als Klaus Kessler sich 2003 das Ziel setzte, das Chesa Valisa in ein Bio-Hotel umzuwandeln, gab es in der Region nur einen einzigen Bio-Bauern. „Mein Vater ist damals von Bauer zu Bauer gegangen und hat Aufklärungsarbeit geleistet. Als wir 2007 zum ersten Bio-Hotel Vorarlbergs wurden, konnten wir unser Gemüse und Fleisch bereits aus der Region beziehen. Heute gibt es bei uns schon 18 Bio-Bauern“, erzählt Magdalena Kessler, „der nächste wichtige Schritt war klimaneutral zu werden, das ist uns 2019 auch gelungen.“

Unterschiedlichste Maßnahmen haben zu diesem Siegel beigetragen. Begonnen beim Strom bis zur Heizung achtet man auf klimaschützende und CO<sub>2</sub>-neutrale Systeme. Auch bei den Bauarbeiten setzt man auf energiesparende und ökologische Holzbauweise. Gäste und Mitarbeiter nutzen E-Bikes und die Walser-Busse kostenlos. Für Gäste, die während des Aufenthaltes auf ihren PKW verzichten, ist die Tiefgarage gratis und es stehen ihnen im Winter und Sommer entsprechende Sportausrüstung kostenlos zur Verfügung.





## Feinste Bio-Kulinarik

Das Restaurant „Kesslers Walsereck“ bietet Gästen höchste Kulinarik in Bio-Qualität. Gemüse, Kräuter und Fleisch stammen aus der Region oder aus dem eigenen Permakulturgarten. Auch auf der Getränkekarte findet man durchgehend Bio-Angebote. Begonnen beim Wein bis zu den alkoholfreien Getränken. Die Komplettumstellung auf Bio bringt Herausforderungen mit sich. „Es war nicht einfach ein geschmacklich gutes Bio-Cola zu finden“, erzählt Magdalena Kessler, „das haben wir mit den Grapos Bio-Limos dann geschafft.“ Der Postmix-Spezialist Grapos entwickelt seit Jahren Sirupe und Schanksysteme für den nachhaltigen Offenausschank. Grapos konnte als erster Hersteller Sirupe für Limonaden wie Cola, Orange und Zitrone für Offenausschanksysteme in Bio-Qualität anbieten und setzt auf regionale Ressourcen. Das spiegelt sich auch in der Servicekultur wider: Um Gastronomen eine 24/7-Serviceleistung zu garantieren, gibt es Grapos-Partner wie das in Tirol angesiedelte Unternehmen Hogatron.

## Authentizität schafft Vertrauen

Diese Kontinuität macht sich für das Naturhotel bezahlt: „Die Mehrheit unsere Gäste kommt genau deshalb zu uns, weil wir ein klimaneutrales Bio-Hotel sind und das nicht aus einem Trend heraus machen. Wir betreiben kein ‚Greenwashing‘. Gerade jetzt in der Coronakrise haben wir gemerkt, dass die Gäste das zu schätzen wissen“, erzählt Magdalena Kessler. Das Naturhotel konnte nach dem Lockdown einen Anstieg der Buchungen verzeichnen.

In den nächsten Jahren will das Hotel nicht mehr wachsen. „Das Hotel hat jetzt eine Größe, wo wir unsere Gäste noch beim Namen kennen und sie nicht nur eine Zimmernummer sind“, sagt Magdalena Kessler, „Neuentwicklungen beziehen sich in nächster Zeit darauf, unseren eigenen Mitarbeitern etwas zurückzugeben. Für sie wird die ‚Natur-Hotel-Lodge‘ gebaut, in die wir 3,3 Millionen Euro investieren. So können wir ihnen eine Unterkunft in Fußnähe zum Naturhotel bieten. Zufriedene Mitarbeiter sind für uns und auch für unsere Gäste sehr wertvoll.“

## Zertifizierte Bio-Limos von Grapos

Der österreichische Postmix-Spezialist Grapos entwickelt seit über 50 Jahren Sirupe und Geräte für den nachhaltigen Offenausschank. Die Produktpalette erstreckt sich auf über 100 Sirupe. Darunter sind auch Sorten in zertifizierter Bio-Qualität enthalten, wie die Grapos Bio-Limos mit den fünf Sorten Bio-Cola, Bio-Orange, Bio-Zitrone, Bio-Kräuter und Bio-Holunder. Das Offenausschanksystem von Grapos ist besonders nachhaltig. Im Vergleich zu herkömmlichen Portionsflaschen entsteht ein 90 % kleinerer ökologischer Fußabdruck sowie eine 90 % geringere CO<sub>2</sub>-Belastung. Das wurde von einer Studie der TU Graz belegt.

[www.naturhotel.at](http://www.naturhotel.at)

[www.grapos.com](http://www.grapos.com)

**Grapos**  
SOFT DRINKS

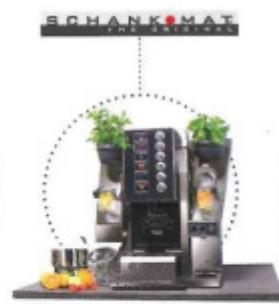
DAS BROOKLYN

# HOTELLERIE KONZEPT

FRÜHSTÜCK | SEMINAR  
GLAS | KARAFFE | FRÜCHTE + KRÄUTER



**Bio & Vitaminbar**  
INNOVATIVE TECHNIK  
IM ZEITGEIST-DESIGN



**Technik**  
INDIVIDUELL FÜR SIE  
ADAPTIERT



**BIO-Säfte**  
IN NACHHALTIGER  
PREMIUM QUALITÄT



VEGAN - ALLERGENFREI - NACHHALTIG  
PROUD TO BE  
**Grapos**  
SOFT DRINKS  
A PRODUCT OF



Nachhaltige  
**AF-KONZEPTE**  
VOM PROFI FÜR PROFIS

GETRÄNKE + TECHNIK + SERVICE  
EXKLUSIV FÜR DIE GASTRONOMIE

[www.grapos.com](http://www.grapos.com) | [www.schankomat.com](http://www.schankomat.com)