

PRESSEINFORMATION

Essbare Tischdeko, eigene Schweine, ein Kräutergarten und eine neue Spendenaktion

Das Paulsen´s ist nachhaltig mit immer neuen Ideen



Neue Hausschweine im Paulsen's Landhotel und Restaurant, Außenbeet für Kräuter & Co., Essbare Dekoration: Kräuterwand

©Fotos: Paulsen´s Landhotel und Restaurant

Foto-Download: per hinterlegtem Hyperlink oder unter https://www.primo-pr.com/de/bildarchiv/index.html?dir=paulsens_landhotel_u

Bohmstedt, 31. August 2021 (primo PR). Mit der Umwelt in Einklang und bewusst leben ist und war von Anfang an erklärtes Ziel im Paulsen´s Landhotel und Restaurant. Seit seinem Ausbau vor zwölf Jahren hat sich dieser besondere Ort in Bohmstedt als eines der nachhaltigsten Hotels der Region erfolgreich etabliert. Das wird sowohl im Kleinen wie im Großen sichtbar. So konnte sich das engagierte Team am 1. Juli 2021 nach umfassenden Prüfungen seines Umweltmanagements erneut für drei Jahre als Partner des Nationalparks Wattenmeer qualifizieren. Darüber hinaus sorgen kleinere Neuerungen wie ein Kräutergarten, zwei hauseigene Schweine oder das Angebot an die Gäste, auf eine Zwischenreinigung der Zimmer zu verzichten, dafür, Ziele wie kurze Wege zum Erzeuger oder Einsparungen von Ressourcen weiter voranzutreiben. Sogar im aktuellen Arrangement Heimatliebe ist Nachhaltigkeit mit eingebaut. Weitere Infos unter www.paulsens-hotel.de oder telefonisch unter 04671 - 15 60.

Schon heute ist die Liste der umgesetzten Maßnahmen zu Umweltschutz, Nachhaltigkeit und Wertschätzung im Paulsen´s Landhotel und Restaurant sehr lang. Konsum regionaler Waren, Zero Waste durch das Verwerten möglichst aller Produktbestandteile in den Gerichten, Leihfahrräder aus der nahegelegenen Bredstedter Fahrradmanufaktur, Nutzung zertifizierter umweltverträglicher Reinigungsmittel, Waschen in einem nach dem Umweltmanagement-Standard ISO 14001 zertifizierten Betrieb und nicht zuletzt ein wertschätzendes Miteinander sind nur ein kleiner Ausschnitt davon.

Nachhaltigkeit: Auch kleine Schritte führen zum Ziel

Und es entstehen immer neue Ideen. So entpuppt sich die Zusammenarbeit mit der [Gastfreund](#) App bei näherem Hinsehen ebenfalls als nachhaltig. „Wir haben gelernt, dass uns auch kleine Schritte zum großen Ziel führen. Zum Beispiel sparen wir dadurch, dass wir die Gästeinformation und Meldescheine nicht mehr ausdrucken und somit auch nicht schon bei kleinen Änderungen erneut produzieren müssen, Ressourcen von bis zu 12.000 Blatt Papier, freut sich Hotelchef André Schirmag. Auch Zeit lässt sich mit dem neuen Service sparen, da hier der digitale Meldeschein hinterlegt ist. Wird er vor der Anreise vom Gast ausgefüllt geht der Check-In schneller.

Für kurze Wege zu den Produkten sorgt auch das neue In- und Outdoor-Gardening. In

PRESSEINFORMATION

einem großen Außenbeet zieht das Team inzwischen selbst Küchenkräuter, Waldmeister, Bärlauch und Blüten. Blattsalate sollen folgen. Zur Dekoration im Innenbereich soll es essbare Pflanzen geben. Weitere Ideen zum Indoor-Gardening sind geplant.

Neu sind auch zwei Hausschweine: Piggeldy und Frederick. Sie leben direkt am Hotel, sorgen für ein gemütliches Landflair und werden von Gastgeber André Schirmag persönlich gepflegt.

Ebenfalls erfolgreich hat sich eine weitere ressourcenschonende Idee entwickelt. Gäste können bei ihrer Ankunft entscheiden, ob sie bei den Zwischenreinigungen während ihres Aufenthaltes auf eine davon verzichten wollen. „Falls ja, spenden wir einen Euro für einen guten Zweck und für unsere Gäste gibt es eine kleine Aufmerksamkeit bei der Abreise“, erläutert Schirmag das beliebte Konzept. Seit der Einführung konnte er bereits 2.400 Euro an die Husumer Tafel (Bahnhofsmission und Wilhelminenhospiz in Niebüll) spenden und nebenbei seinen Verbrauch an Reinigungsmitteln merkbar senken.

Das „Paulsen´s“ ist erneut als Partner des Nationalparks Wattenmeer ausgezeichnet

Etwas, das dem gesamten Hotelteam sehr am Herzen liegt, ist der Schutz des Wattenmeeres. „Dass wir erneut die strenge Prüfung unseres Umweltmanagements durch das Institut für Tourismus- und Bäderforschung in Nordeuropa und die inspektour GmbH bestanden haben, macht uns sehr stolz. Für drei Jahre sind wir nun wieder offizieller Partner des Nationalparks Wattenmeer“, freut sich Naturfreund und Hotelchef Schirmag. Geprüft werden unter anderem die Bereiche Wasser-, Energie- und Abfallmanagement sowie Mobilität, Barrierefreiheit, regionale Wertschöpfung und allgemeiner Umweltschutz. Mehr Informationen zur Nationalpark-Partnerschaft: <https://nationalpark-partner-sh.de/>

Auch das Arrangement „Heimatliebe“ schützt die Umwelt

Leidenschaft für die Natur spiegelt auch das Arrangement „Heimatliebe“ wider. Drei Übernachtungen im Landhauszimmer, das tägliche Friesenfrühstück mit regionalen Produkten auf dem Buffet sowie zwei vegetarische 3-Gang-Menüs kombinieren die „Paulsen´s“ mit einem schönen Fahrrad-Package. Zum Rad für einen Tag gehört auch die passende Karte sowie ein Picknickkorb. Umweltfreundliches Sightseeing ist somit garantiert. Weitere umweltschonende Bestandteile sind die Karaffe Wasser auf dem Zimmer sowie der Verzicht auf die tägliche Zimmerreinigung. Ein Glas hausgemachtes Chutney für zu Hause gehört ebenfalls dazu. Das Package ist bis zum 30. September 2021 für 230 Euro pro Person im Doppelzimmer und 273 Euro bei Einzelnutzung buchbar.

Das Paulsen´s Landhotel und Restaurant blickt auf eine lange Historie zurück. Seit 1880 ist das Haus in Familienbesitz und wurde zunächst als Gaststätte Paulsen geführt. Erst in den 1990er Jahren, genau 1986, vermietet die Familie Paulsen fünf Zimmer im Haupthaus. Sechs Jahre später steigt Sohn Marten Paulsen in das Geschäft der Eltern ein und ebnet in fünfter Generation den Weg für eine nachhaltig erfolgreiche Zukunft. Zunächst wird 2001 der große Saal, indem viele Dorfveranstaltungen gefeiert wurden, erstmalig renoviert, im Jahr 2008 starten dann die umfangreichen Umbauarbeiten im gesamten Areal. 2009 geht das neue Paulsen´s Landhotel und Restaurant mit 29 modernen lichtdurchfluteten Landhauszimmern, einem Hauptrestaurant und zwei Eventräumen an den Start. Kombiniert mit geschmackvollen Hölzern und klaren Linien in den hellen Naturtönen Lindgrün und Weiß strahlen die Räume moderne Behaglichkeit aus. Auch der schön angelegte Garten mit kleinem Teich und Brücke passt zum Konzept. 2010 kommt André Schirmag nach Stationen auf Sylt, Hamburg und Husum, als neuer Küchenchef in das Team hinzu. Auf Wunsch von Marten Paulsen übernimmt der engagierte Küchenchef 2017 das Paulsen´s komplett.