

KIRCHENWIRT MARIA SCHUTZ, Familie Auer

Referenzblatt Nr. 001/15



Kirchenwirt-Chef
Helmut Auer

pionier

umgesetzt

Biomasse Errichtung einer 300 kW Hackschnitzelheizanlage, bestehend aus zwei Biomassekesseln mit 200 und 100 kW. Die Biomasseanlage wurde inklusive Brennstofflager und Pufferspeicher in einem Doppelstockcontainer untergebracht. Einsparungen: 100 % Öl; Emissionsreduktion: 105 Tonnen CO₂/a; Energiekosteneinsparungen: rund 16.500 Euro/a.

geplant

Renovierung inklusive thermischer Sanierung eines weiteren Hoteltraktes.



Das Gute liegt so nah

Warum nicht nutzen, was vor der eigenen Türe wächst und gedeiht? Mit sinnvollen Maßnahmen gleichzeitig Geldbörse und Klima schonen und die regionale Wertschöpfung erhöhen? Klingt einfach, ist es auch. Man muss nur wissen wie. Wir haben beim Ökomanagement NÖ Pionier Helmut Auer nachgefragt.

Nicht nur der Ausblick auf den Schneeberg macht einen Aufenthalt beim Kirchenwirt in Maria Schutz so angenehm. Sie haben in den letzten Jahren immer wieder Maßnahmen zum Umwelt- und Klimaschutz umgesetzt. Welche Maßnahmen waren denn das?

Wir haben uns 2012 entschieden für unseren Gastronomie- und Beherbergungsbetrieb mit rund 2.000 Quadratmetern eine Hackschnitzelheizanlage mit 300 Kilowatt Nennwärmeleistung zu errichten. Die Hackschnitzelheizung ist für uns und unsere Bedürfnisse sehr gut geeignet. Mit der Anlage können wir den Gasthof Kirchenwirt energieautark versorgen. Die Hackgutheizung inklusive Brennstofflager und Pufferspeicher ist auf einem Platz neben dem Gasthof in einem Doppelstockcontainer untergebracht. Die Anbindung der Anlage an das bestehende Heizsystem erfolgt über im Erdreich verlegte Leitungen. Andere Kleinigkeiten, die in Summe doch viel bewirken, waren die Umstellung auf Energiesparlampen und für die Küche haben wir einen Induktionsherd gekauft.

Was hat Sie denn dazu veranlasst, in eine neue Biomassefeuerungsanlage zu investieren? Das waren eigentlich mehrere Gründe. Wir haben früher mit Öl geheizt und wollten den CO₂-Ausstoß reduzieren und uns nicht von fossilen Brennstoffen abhängig wissen. Für unsere Hackschnitzelheizung liegt der Rohstoff vor unserer Haustüre. Aus den umliegenden Wäldern bekommen wir alles, was wir zum Heizen brauchen. Neben kurzen Anfahrtswegen unterstützen wir somit auch noch die regionale Wertschöpfung. Unser Geld bleibt in der Region und geht nicht an Ölscheichs oder Ölkonzerne.

Wie wichtig ist es Ihnen auf regionale Ressourcen zurückzugreifen? Für unsere regionalen Waldbauern ist der Hackgutverkauf zu einem zusätzlichen Einkommensstandbein geworden. Mit diesem Beitrag können sie auf ihren Höfen bleiben und unsere ländlichen Kulturgüter auch in Zukunft bewirtschaften. Wichtig war uns auch, einen persönlichen Beitrag zur Energiewende in Österreich zu leisten. Die Energiewende ist eines der großen Vorhaben unserer Generation. Sie >>

» bedeutet nichts anderes, als dass wir in Zukunft unsere Energieversorgung komplett mit erneuerbaren Energien bewerkstelligen wollen – CO₂-neutral und unabhängig von fossiler oder atomarer Energie. Der Anteil von Holz an unserem Energiebedarf ist meiner Ansicht schon jetzt respektabel, aber ausbaubar. Denn in unseren Wäldern wächst jedes Jahr mehr Holz nach, als gefällt wird.

Mit Ökomanagement NÖ haben Sie Maßnahmen umgesetzt, die vor allem langfristig greifen sollen. Welche Einsparungspotenziale ergeben sich denn daraus? Nachdem wir die Ölheizung durch die Hackschnitzelheizung ersetzt hatten, zeichneten sich die ersten Einsparungen sehr rasch ab. Früher belief sich der Heizölverbrauch auf circa 24.000 Liter im Jahr, obwohl zu jenem Zeitpunkt unsere neuen Hotelzimmer noch nicht voll ausgebaut waren und folglich auch nicht beheizt wurden. In der Heizperiode 2013/2014 – nach Fertigstellung

der Zimmer – hatten wir bereits eine Energiekosteneinsparung von rund 16.500 Euro und 105 Tonnen CO₂-Ausstoß weniger.

Und wie konnte Ihnen Ihr Ökomanagement NÖ Berater bei Ihrem Vorhaben helfen? Unser Ökomanagement NÖ Berater Josef Mergili hat unserer umweltpolitischen Weiterentwicklung in mehreren Bereichen wichtige Impulse gegeben. Wir danken dafür sehr herzlich.

Sie sind Wirt mit Leib & Seele – das spürt man sofort beim Betreten des Hauses. Ihre Gäste kommen einerseits wegen Ihrer Spezialität, den Klosterkrapfen, andererseits auch um die Umgebung, die Natur zu genießen. Wie wichtig ist es Ihnen denn, in Sachen Umweltschutz am Puls der Zeit zu sein? Unsere nachhaltige Wirtschaftsweise ist ein Beitrag dazu, die Natur in unverwechselbarer Form, ohne Raubbau und in ihrer Vielfalt für die nächste Generation zu erhalten.

Regional verbunden

Der Kirchenwirt der Familie Auer liegt gut behütet gleich neben der bekannten Wallfahrtskirche Maria Schutz. Der Kirchenwirt ist berühmt für seine Hausspezialität, die Klosterkrapfen, die nach einem mündlich überlieferten Rezept zu einer wahren Gaumenfreude zubereitet werden. Viele Zutaten für seine Küche – wie auch die Zutaten für seine Hackgutheizung – stammen von Landwirtschaftsbetrieben aus unmittelbarer Umgebung. Hier lässt sich nicht nur ausgezeichnet essen, sondern auch besonders nachhaltig ruhen.



KIRCHENWIRT MARIA SCHUTZ, FAMILIE AUER

KONTAKT
Kirchenwirt Maria Schutz
Familie Auer
2642 Maria Schutz 2
Tel. +43 2663 8206
hotel.kirchenwirt@klosterkrapfen.at
www.klosterkrapfen.at

Betrieb: Restaurant und Hotel
Lage: Wandergebiet Sonnenstein, UNESCO Weltkulturerbe Semmeringbahn und Schigebiet Semmering in unmittelbarer Nähe
MitarbeiterInnen: Familiengeführtes Unternehmen mit 10 MitarbeiterInnen



Ökomanagement NÖ Berater
Josef Mergili

KONTAKT
EFFP Ingenieurbüro
Georgistraße 11, 1210 Wien
Mobil: +43 664 452 75 88
Tel. +43 1 504 77 77
j.mergili@effp.at
www.effp.at