

Nachhaltig & Regional

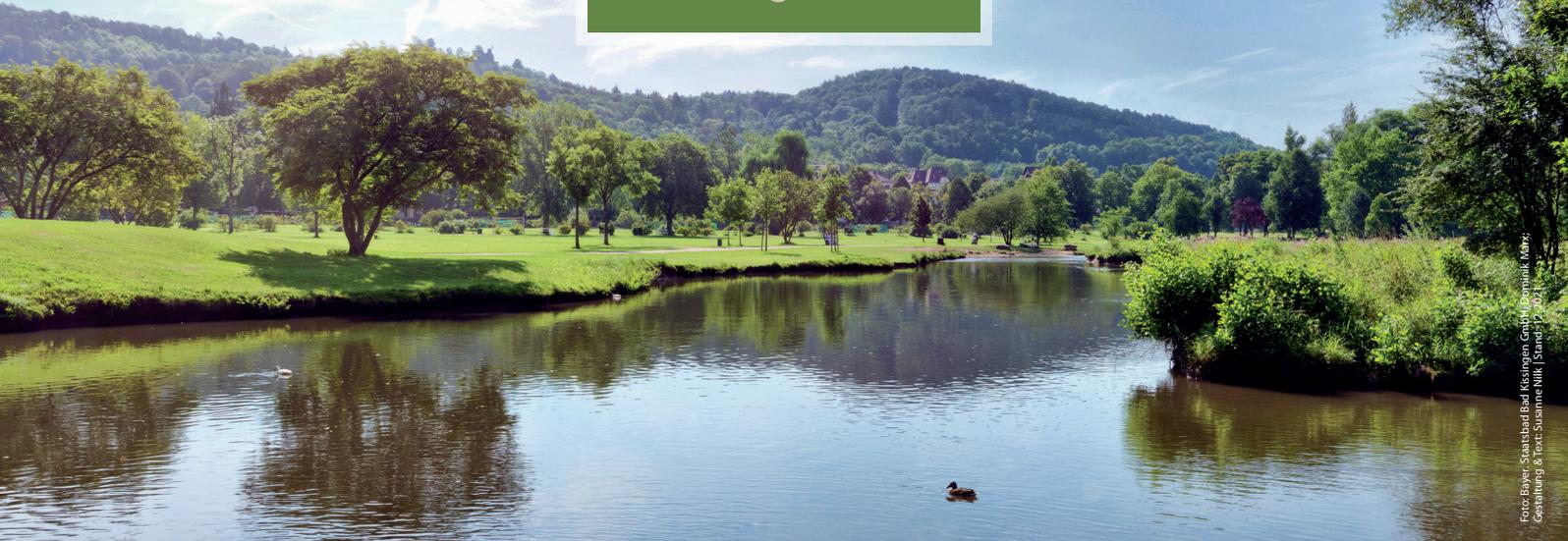


Foto: Bayer, Staatsbad Bad Kissingen, Graphik: Doronik, Wahr, Gestaltung & Text: Susanne Milk, Januar 2021

Unser Versprechen

Wir betreiben unser Hotel auch im Hinblick auf Kreislauf und Langlebigkeit, um die Umweltbelastung so gering wie möglich zu halten. Qualität spielt dabei eine wichtige Rolle. Wir arbeiten mit Partnern zusammen, die erstklassige Produkte bieten und unsere Werte teilen.

*„Die Vernunft beginnt bereits in der Küche.“
(Friedrich Nietzsche)*

Wir beziehen einen großen Teil unserer Produkte von regionalen Herstellern. Das minimiert Transportwege und die Produkte sind frisch. Es fällt weniger Abfall an. So wirken wir der Lebensmittelverschwendung entgegen und unterstützen die heimische Wirtschaft.



Frank Vogler bietet seinen Hühnern regelmäßig Frischluft und Platz zum Scharren.

Eier von Frank Vogler, Landwirtschafts- und Geflügelwirtschaftsmeister aus dem Landkreis Bad Kissingen Herr Vogler wurde mit dem Ehrenpreis „Landwirt des Jahres 2021“ in der Kategorie Geflügelhalter ausgezeichnet. Im Stall wird den Tieren Beschäftigung geboten und sie erhalten regelmäßigen Auslauf auf angrenzenden Wald- und Wiesenflächen. Gesteinsmehl und Stroh wird eingesetzt, um den Tieren ihren Spaß beim Scharren zu erhalten. Ein ganzheitliches Futter- und Wasserkonzept verbessert die Gesundheit der Tiere. Im letzten Jahr hat der Betrieb im Rahmen der Initiative „Huhn & Hahn“ damit begonnen, die Bruderhähne der Legehennen mit aufzuziehen.



Das Dinkelvollkornbrot ist saftig und bleibt lange frisch.

Roggen-Getreide kommt aus dem Biosphärenreservat Rhön direkt vor der Haustür. Seit 2018 wird für alle Backwaren mit Weizenmehl nur noch „Wasserschutz-Weizenmehl“ verarbeitet, aus Weizen der regional in Unterfranken wächst und zum Schluss nicht mehr gedüngt wird. Somit gelangt weniger Nitrat ins Grundwasser.



Obst & Gemüse von Mönch Fruchthandels-Company aus Bad Bocklet/Großenbrach

Das Unternehmen besteht seit mehr als 85 Jahren. Durch langjährige Kooperationen mit regionalen Landwirten kann Mönch sicherstellen, dass saisonale Gemüsesorten und Salate direkt von der Anbaufläche in unsere Kühllhäuser und somit erntefrisch zu Ihnen auf den Tisch kommen. Wichtig ist dabei auch der Nachhaltigkeitgedanke. Denn ein lebendiger Boden ist die gemeinsame Basis für Naturschutz und Landwirtschaft. In allen Land-Ökosystemen steckt die meiste Lebensvielfalt direkt im Boden. Durch ständige Überwachung der Firma Mönch (Lebensmitteluntersuchungen durch ein akkreditiertes Labor) trägt das Unternehmen dazu bei, dass ihre Vertragsbauern auch dahingehend arbeiten.

Menzelstraße 19
D-97688 Bad Kissingen

PARKHOTEL
CUPVITALIS
★★★★
BAD KISSINGEN

fon +49 (0)971 700-0
fax +49 (0)971 700-812
mail info@cupvitalis.de
web www.cupvitalis.de



Pilgerstoff - eine besondere Bier-Spezialität aus dem Brauhaus Will-Bräu.

Bier aus dem Hochstiftlichen Brauhaus Will-Bräu in Motten/Bayern

Das Hochstiftliche Brauhaus in Bayern kann auf eine stolze Geschichte von über 200 Jahren zurückschauen. Als regionale Familienbrauerei ist sie fest in der Region verwurzelt. Ein besonderes Geheimnis der feinen Will Biere ist die ganz besonders weiche und reine Wasserqualität des verwendeten Brauwassers aus im Rhöner Biosphärenreservat liegenden, brauereieigenen Tiefbrunnen. Gemäß dem Motto „aus der Region - für die Region“ stellt Will-Bräu sich der unternehmerischen Verantwortung gegenüber der Heimat. Denn in dem familiengeführten Unternehmen werden Entscheidungen langfristig und im Hinblick auf nachfolgende Generationen gefällt, ohne nur den schnellen, kurzfristigen Erfolg im Auge zu haben. Auf den Internetseiten von Will-Bräu wird die Philosophie und Tradition der einzig verbliebenen Brauerei im Landkreis Kissingen vorgestellt.

Edle Brände von Franziska die Brennerin, Edelbrandsommelière und Brennerin aus Wartmannsroth

Franziska Bischof ist Brennerin... und zwar aus Leidenschaft. Sie produziert mit viel Liebe Edelbrände, die bereits mehrfach ausgezeichnet wurden. Sie legt großen Wert auf die Verarbeitung nur bester Rohstoffe. Farb- oder Aromazusätze sind seit jeher ein Ünding. Nur die Natur kommt ins Glas. Das Brennerhandwerk ist Hingabe und Naturverbundenheit. So entstehen in sorgfältiger Handarbeit kleine Batches hochwertigster Destillate. Franziska Bischof erhielt im Frühjahr 2018 auf dem Craft Spirits Festival DESTILLE BERLIN den Titel 'Best female distiller 2018', also als Brennerin des Jahres.



Die edlen Brände von Franziska Bischof erhalten Sie bei uns an den Bars.



Typisch für fränkische Weine - die Abfüllung in die Bocksbeutel-Flasche.

Weine der Gebr. Geiger jun. aus Thüngersheim

Fränkische Weine direkt vom Erzeuger. Franken ist die Heimat des Silvaners - urkundlich bezeugt wurde die Rebsorte erstmals 1665 in Franken angebaut. In dieser Tradition wird nicht nur der Silvaner, Kabinett trocken vom Thüngersheimer Scharlachberg erzeugt, sondern zahlreiche weitere regionale Weine und sogar Prosecco. Der Familienbetrieb liefert uns Weine aus Leidenschaft. Schon viele Weine und Sekte erhielten die Auszeichnung „DLG-prämiert“ Silber oder Gold.



Im Öko-Test erhielten die RhönSprudel Mineralwässer das Prädikat „Sehr gut“.

RhönSprudel Mineralwasser frisch aus dem Biosphärenreservat Rhön

Der Mineralbrunnen RhönSprudel mit seinen Quellen liegt in einer der schönsten Naturlandschaften Mitteldeutschlands, dem Biosphärenreservat Rhön. Ein intaktes Ökosystem, das aufgrund seines Reichtums an seltenen Pflanzen und Tieren bereits 1991 von der UNESCO unter besonderen Schutz gestellt wurde. Hier lebt und wirtschaftet der Mensch im Einklang mit der Natur und hier entspringt das wundervolle Mineralwasser aus den Tiefen des Vulkangesteins. RhönSprudel Mineralwasser wird über viele Jahrzehnte durch unterschiedlichste Gesteinsschichten gefiltert, bis es als reines, kristallklares Mineralwasser aus bis zu 370 Metern Tiefe entnommen und abgefüllt wird. Die lange Reise durch die unberührten Gesteinsschichten der Rhön begründet die einzigartige Qualität und die hohe Reinheit der Mineralquellen. Das Thema Nachhaltigkeit steht bei RhönSprudel schon aufgrund der besonderen Lage im Biosphärenreservat Rhön und der ursprünglichen Reinheit des Naturprodukts Mineralwasser im Fokus. So produziert das Unternehmen seit diesem Jahr klimaneutral.

*„Wir können den Wind nicht ändern, aber die Segel anders setzen.“
(Aristoteles)*

Auch wir machen uns immer wieder Gedanken, wie wir dazu beitragen können, unsere Umwelt zu schonen bzw. zumindest sie weniger zu belasten. Ein Hotel, wie das **Parkhotel CUP VITALIS**, das seinen Gästen so viele Angebote zur Verfügung stellt, wie Schwimmbäder, Saunalandschaft, Salzanwendungen, etc., braucht Energie, damit alle Einrichtungen immer richtig temperiert sind und Sie sich als Gast stets wohlfühlen.

Um Strom und Wärme energieeffizient und nachhaltig selbst zu erzeugen, haben wir in **zwei hauseigene Blockheizkraftwerke (BHKW)** investiert. Darüber hinaus wurden drei **Wärmetauscher** eingebaut, um die in der Heizzentrale entstehende warme Umgebungsluft sinnvoll zu nutzen.

- **60 % unseres Stroms erzeugen wir mit den BHKW's selbst.**
- **Die komplette Abwärme unserer Blockheizkraftwerke und Wärmetauscher nutzen wir für die Heizung und Warmwasseraufbereitung.**
- **Alle Heizungs- und Versorgungspumpen sind neu und energieeffizient.**
- **Wir planen zurzeit eine Fotovoltaikanlage auf dem Dach unseres Neubaus, um zukünftig bis zu 90 % unseres Stroms selbst erzeugen zu können.**
- **Das Regenwasser unserer großen Dachflächen fangen wir in Zisternen auf und bewässern damit unsere weitläufige Gartenanlage.**