



Landhotel Bohrerhof

PRESSEMAPPE

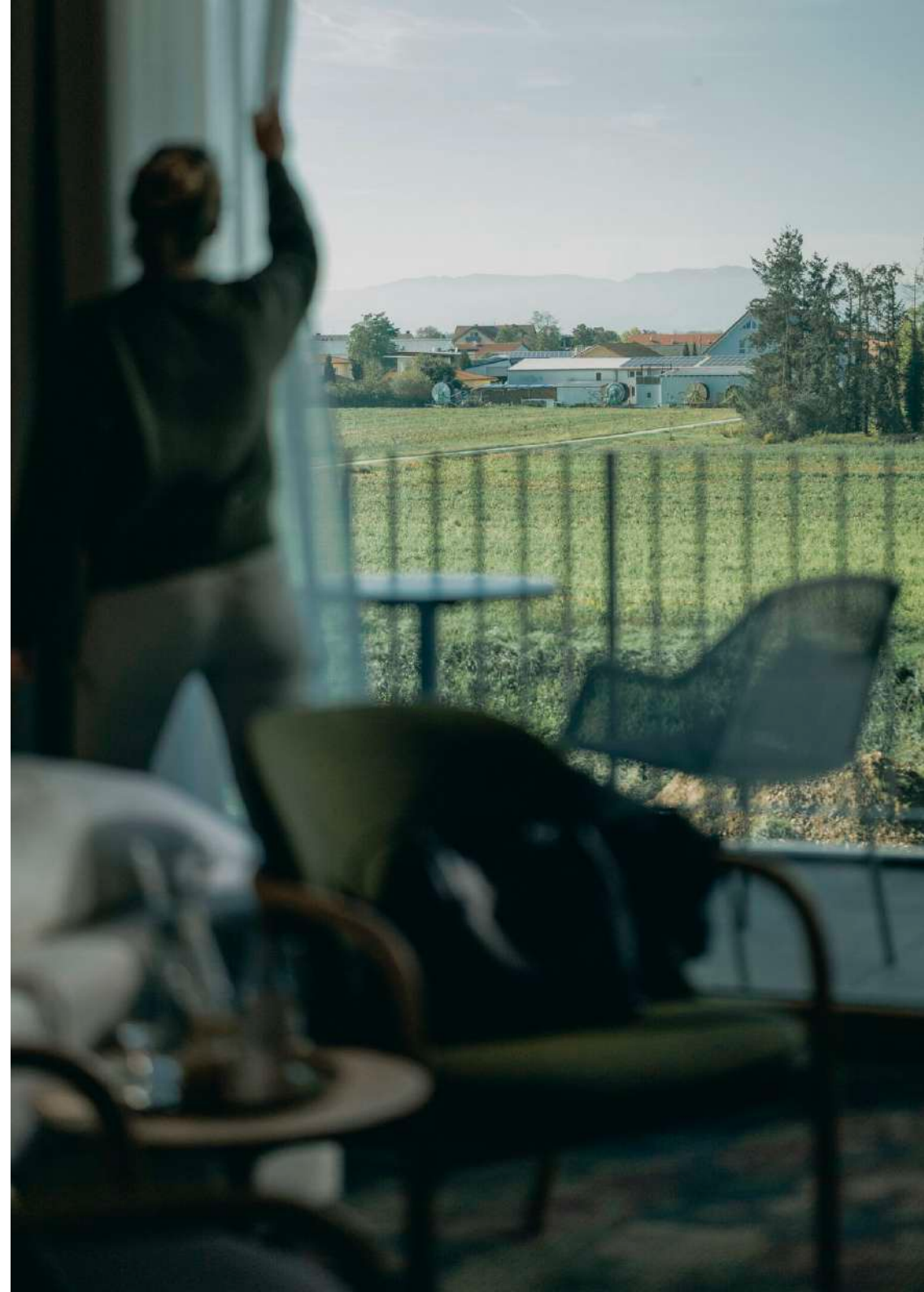


Farm to table

Vom Ackerbau direkt auf den Tisch: Eine landwirtschaftliche Unternehmerfamilie aus dem Markgräflerland, im südlichen Schwarzwald, eröffnet im Herbst 2022 ein Landhotel mit 64 Zimmern, das primär auf eigene Ressourcen setzt. Wenn Gastronomie auf Landwirtschaft trifft, spricht man heute von farm-to-table, von gelebter Nachhaltigkeit dank kurzer Transportwege. Hotelrends wie diese sind im deutschsprachigen Raum gefragt, weil sie autarke Gesamtkonzepte vorleben.

Die Rede ist von Familie Bohrer, die seit über 40 Jahren Spargel, Zucchini, Kürbis, Chicorée, Feldsalat und Erdbeeren im südbadischen Raum auf 250 Hektar Land anbaut. Mit fast 80 Angestellten und weiteren saisonalen Mitarbeitern sind sie nicht nur ein wichtiger Arbeitgeber in der Region, sondern auch langjähriger Gemüseproduzent für die Edeka Südwest.

Ihre Kunden wollen eben wissen, wo ihr Essen herkommt. Insofern ist die Hotelvision auf dem eigenen Hof nur eine logische Konsequenz aus dem großem Zuspruch, den das hofeigene Landrestaurants bereits seit Jahrzehnten erfährt.



Nachhaltige Architektur

Die Bohrsers setzen konsequent auf Nachhaltigkeit und betreiben ihren Hof sowie das neue Landhotel in Boutiquegröße zu 80 Prozent mit eigenen Ressourcen. Alle Baustoffe sind gemäß der Deutschen Gesellschaft für Nachhaltiges Bauen (DGNB e.V.) entsprechend zertifiziert. Ausserdem ist ein SHI-Siegel angestrebt, das nach strengen Prüfkriterien des Sentinel Haus Instituts (SHI), dem Marktführer für Wohngesundheits, nur für emissions-

frei Baustoffe vergeben wird: Heimische Baustoffe wie Tanne und Fichte aus dem benachbarten Schwarzwald, eine solarbetriebene Fotovoltaikanlage für Gastronomie, Hotel, Landwirtschaft und später auch für das Badehaus, ein autarkes Heizungs- und Kühlungssystem über die stabilen Grundwasserstände der Rheinebene, saisonale Produkte aus der Landwirtschaft für das Frühstücksbuffet und das Hof-Restaurant mit 200 Sitzplätzen sowie eine eigene Hofbäckerei und -Konditorei zur Herstellung von Brot- und Backwaren, Kuchen und Torten.





Die Fertigstellung des Landhotels "Bohrerhof", eines dreigeschossigen Holzbaus in Tafelbauweise erfolgte 2022. Es handelt sich um ein ganzheitliches Landkonzept aus Landwirtschaft, Landmarkt, Landküche und eben Landhotel. Das Gästeprofil des Bohrerhofs macht sich bezahlt und setzt weiterhin auf Paare, Familien und Geschäftsreisende, die im Dreiländereck nach Deutschland, Frankreich oder der Schweiz unterwegs sind. Und da der Bohrerhof ganzjährig von der Familie bewirtschaftet wird, sind die für den Schwarzwald saisonalen touristischen Aktivitäten wie Kunst, Kultur, Wandern, Radfahren oder eben Skifahren und Langlaufen allesamt geboten.



Unternehmerfamilie Bohrer v. l. n. r.: Annika Bohrer, Petra Bohrer, Sebastian Bohrer, Melanie Schlager, Kai Schlager

Crowdfunding im Schwarzwald

Finanziert wird das - in puncto Nachhaltigkeit beispielgebende Hotelprojekt - übrigens nicht etwa von einer ortsansässigen Hausbank, sondern von über 650 privaten Investoren, die im Durchschnitt 25.000 Euro bei einem Festzins von fünf Prozent anlegen, und durch ei-

nen Eintrag ins Grundbuch zusätzlich abgesichert sind. Denn Familie Bohrer - zwei Kinder und deren Ehepartner sind bereits fest im Familienbetrieb integriert - setzt seit 16 Jahren auf die sogenannte Gruppenfinanzierung. Seit 2009 finanzieren die Bohrer ihre Hoferweiterung ausschließlich mit privaten Investoren. Somit erfolgte der Ausbau der Gemüseproduktion, der Neubau des Restaurants 2015 sowie die Erweiterung des Landmarktes über diesen

alternativen Weg der Kapitalbeschaffung. Die Zielmarke für ihr beispielhaftes Hotelprojekt lag bei gut 13,5 Millionen Euro. Der Spatenstich erfolgte im Januar 2020. Keine 2,5 Jahre sollte es dauern, bis das neue Landhotel "Bohrerhof" mit seinen 64 Zimmern, im September 2022 eröffnete. Investieren konnte jeder ab einer Mindestsumme von 10.000 Euro.

Zur Hotelvision - Interview mit Petra Bohrer

Frau Bohrer, Ihr Hof zählt heute zu den größten Gemüseproduzenten im südbadischen Raum: Spargel, Zucchini, Kürbis, Chicorée, Feldsalat und Erdbeeren liefern Sie an die Edeka Südwest unter der Dachmarke "Unsere Heimat". Die Frage liegt nahe, warum der Schritt ins Hotelgewerbe?

Petra Bohrer: (lacht) Die Frage ist absolut berechtigt. Wir sind ja vom Kern her ein reiner Gemüsebaubetrieb in zweiter Generation mit einem großen Vertriebsnetzwerk über die Edeka Südwest. Wenn ich zurückdenke, ist die Hotelidee allmählich in unseren ersten Gastronomiejahren „gereift“. Im Zuge unserer gastronomischen Ausrichtung sind wir dann immer stärker mit dem gewerblichen Bereich in Berührung gekommen. Die Nachfrage nach unseren Produkten im hofeigenen Landmarkt wuchs und damit auch unser Kundenstamm. Wir wollten uns als Gastgeber weiterentwickeln, unsere Hofbesucher nicht nur bewirten, sondern auch ihrem Wunsch

nachkommen, auf unserem Hof zu nächtigen.

Die erste wichtige Hürde war es, einen neuen Bebauungsplan für unser Hotelvorhaben auf den Weg zu bringen. Und Ende November 2012 wurde uns vom Gemeinderat in Feldkirch schließlich der vorhabenbezogene Bebauungsplan für unseren Hotelbau genehmigt. Zehn Tage später erfolgte unser Spatenstich für den Bau einer neuen Zufahrtsstraße. Das war der wohl erste Mosaikstein für die Erweiterungspläne des Bohrerhofs – zehn Jahre später dann die Eröffnung – im September 2022.

In Krisenzeiten gehört bekanntlich noch eine Portion mehr Mut zum Bauen. Auch Ihre Hausbank war anfangs ziemlich zurückhaltend. Im Gegensatz zu Ihren privaten Investoren, die wohl in einer Zeit extremer Niedrigzinsen nach renditestarken Geldanlagen suchten. Wieviel Mut braucht es für Crowdfunding?

Petra Bohrer: Das war sicherlich eine unserer größten Herausforderungen - Mut und Vertrauen in diese alternative Kapitalbeschaffung. Sie brauchen gute Nerven, wenn das Anlegergeld parallel zur Bauphase

eingezahlt wird, und eben nicht die gesamte Bausumme wie beim klassischen Bankdarlehen vorab zugesichert ist. Sie müssen sich das so vorstellen, dass vor jedem großen Meilenstein in der jeweiligen Bauphase, das fehlende Kapital eben rechtzeitig auf dem Konto sein muss. Manch einer würde es vielleicht schon als eine Art Nervenkitzel formulieren.

Nun ja, wir arbeiten jetzt seit fast 16 Jahren ohne zusätzliche Kredite von Banken, die bis heute größtenteils zurückgeführt sind. In dieser Zeit konnten wir unseren Investorenkreis sukzessive vergrößern. Am Anfang kamen die Anleger vornehmlich aus unserer Region oder aus dem erweiterten badischen Raum, doch auch über den Schwarzwald hinaus bis zum Elsass. Hinzu kommt, dass das Markgräflerland eine beliebte Urlaubsregion ist und die Gäste unsere Visionen auch nach Hause tragen und mit Bekannten, Nachbarn und Verwandten in ganz Deutschland über alternative Geldanlagen sprechen.

Fortsetzung auf Seite 9



- Fortsetzung Interview

In puncto Nachhaltigkeit gilt Ihr Landhotel als beispielgebend nicht nur für die Region. Seine CO₂-Bilanz ist tadellos und das Boutique-Resort bis zu 80 Prozent autark. Heimische Baustoffe wie Tanne und Fichte aus dem benachbarten Schwarzwald, eine solarbetriebene Fotovoltaikanlage für Gastronomie, Hotel, Landwirtschaft und später auch für das geplante Badehaus, ein autarkes Heizungs- und Kühlungssystem über die stabilen Grundwasserstände der Rheinebene. Wodurch unterscheidet sich Ihr Hotel noch von anderen? Welche Erkenntnisse haben Sie in der Baukultur gewonnen?

Petra Bohrer: In der Tat ist unser Hotel nahezu vollständig aus dem Werkstoff Holz gebaut, wodurch wir etwa 4500 Tonnen CO₂ einsparen im Vergleich zur herkömmlichen Stahlbetonweise. Vorweg sei gesagt,

dass grundsätzlich sehr viel Erfahrung in den unterschiedlichsten Kompetenzbereichen der Baubranche erforderlich ist, bevor innovative Techniken überhaupt auf den Weg gebracht werden können. Wir haben den Bohrerhof - ursprünglich als landwirtschaftlichen Betrieb - über zwei Generationen gemeinsam entwickelt und konnten hier schon auf langjährige und inzwischen freundschaftlich verbundene Handwerksbetriebe zurückblicken. Es bedarf sehr vieler fachmännischer Diskussionen auf Augenhöhe und sicherlich auch ein gewisses Maß an Experimentierfreude, um nachhaltig zu bauen.

„Es bedarf ein gewisses Maß an Experimentierfreude, um nachhaltig zu bauen“

Anfangs haben sich beispielsweise viele Fremdbetriebe gegen ein autarkes Kühlungssystem ausgesprochen. Wir wollten aber keine klassischen

Kühlgeräte in unseren Hotelzimmern, da sie mitunter hohe Wartungskosten mit sich bringen. Deshalb experimentierten wir in einem heißen Sommer mit einem sogenannten Kühlbalkensystem, das über Grundwassertauscher funktioniert. Bei einer Außentemperatur von 36 Grad, haben wir in unserem Musterzimmer an einem Tag 29 Grad gemessen. Dann installierten wir den Kühlbalken und simulierten eine übliche Grundwassertemperatur von zehn Grad. Zu diesem Zweck kühlten wir das Wasser in einem großen Becken aus unserer benachbarten Chicorée-Treiberei auf zehn Grad herunter. Nachdem wir den Kühlbalken an das System angeschlossen hatten, fiel die Zimmertemperatur binnen weniger Stunden auf 23 Grad. Mit diesem Beweis sind wir wieder an die Fachleute herangetreten und konnten sie überzeugen. In Summe lassen sich dank unserer nachhaltigen Gebäudetechnik jährlich 535 Tonnen CO₂ einsparen.

Wir danken Ihnen für das Gespräch.





Hotelprojekt:

- ▶ Dreigeschossiger Holzbau in Tafelbauweise, teilunterkellert
- ▶ 64 Zimmer, davon 16 Familienzimmer + Spezialzimmer für Gäste mit Behinderung
- ▶ Lobby, Seminarräume, Seminar- und Outdoor-Bereich
- ▶ Alle Zimmer haben eine Terrasse oder einen Balkon, der nach Süd-Osten oder Süd-Westen ausgerichtet ist
- ▶ Hotel Eröffnung 9/2022
- ▶ Badehaus + Sauna in Planung
- ▶ Bausumme: 13 Mio

Daten und Fakten:

- ▶ 16.000 Kubikmeter umbauter Raum
- ▶ 3.050 Quadratmeter Nutzfläche

Außenanlagen:

- ▶ Parkplätze für PKW und Reisebusse
- ▶ E-Ladestationen für PKW vorhanden, für E-Bike in naher Zukunft

Nachhaltigkeit:

- ▶ Baustoffe überwiegend aus heimischer Tanne und Fichte als Tragwerk
- ▶ Dämmungen und Fasersadenbekleidungen aus dem nahen Schwarzwald
- ▶ 1.500 Kubikmeter Bauholz
- ▶ 1.200 Kubikmeter Holzfaserdämmung
- ▶ Alle Baustoffe sind zertifiziert gemäß der Deutschen Gesellschaft für nachhaltiges Bauen

Energie Management:

- ▶ Zu 80 Prozent autark durch Grundwassernutzung
- ▶ Wärmepumpe für Heizsystem
- ▶ Im Sommer passive Gebäudekühlung
- ▶ Photovoltaik-Anlage plus Stromspeicher

CO2 Bilanz:

- ▶ 2.700 Tonnen CO2 Einsparung durch den Werkstoff Holz

- ▶ 1.800 Tonnen CO2 Einsparung durch Holzbauweise gegenüber Stahlbetonbauweise (keine Verwendung von Zement)
- ▶ In Summe: Etwa 4.500 Tonnen CO2-Einsparung durch die Wahl des Baustoffes Holz

Gebäudetechnik:

- ▶ Etwa 35 Tonnen CO2 pro Jahr durch den laufenden Betrieb der technischen Gebäudeausstattung (Heizen / Kühlen) werden gegenüber einem klassischen Heiz-/ Kühltssystem eingespart
- ▶ 500 Tonnen CO2 pro Jahr durch Photovoltaik-Anlage mit 620 kW
- ▶ In Summe: Jährliche Einsparung von 535 Tonnen CO2

Architekt:

Rudolf Lais
www.lais-architekten.de



Herstellerverzeichnis:

Architektur
(Industrie, Gewerbe, Hotellerie, Hausbau)
Dipl. Ing. Rudolf Lais
Lais Architekten
Architektenkammer Baden-Württemberg
Hartheimer Str. 20
D-79 427 Eschbach
www.lais-architekten.de

Farbkonzept
(Malerarbeiten Innen- und Außenwände)
Dipl. Petra Ruhnau
Caparol Farben Lacke
Bautenschutz GmbH
Roßdörfer Straße 50
D-64 372 Ober-Ramstadt
www.caparol.de

Zimmerei
(Dach- und Fassadenarbeiten)
Jürgen Wenz
Wolf Holzbau GmbH
An der Möhlinhalle 2
D-79 189 Bad Krozingen
www.wolf-holzbau.de

Schreinerei
(Einbauschränke, Foyer und Trinkbrunnen)
Martin Hanser
Bau- und Möbelschreinerei
Lindenstraße 33
D-79 258 Hartheim
www.hanser-schreinerei.de

Tischlerei
(Holztische, Stühle und Sessel)
Artisan d.o.o.
Medakovo bb
BIH-74260 Tešanj
Bosnien und Herzegowina
www.artisan.ba

Naturoberflächen
(Almwiesen-, Rollenware für Innenwände)
Organoid Technologies GmbH
Nesselgarten 422 / Top 5
A-6500 Fließ
Österreich
www.organoids.com

Natur Bettwaren (Boxspringbetten, Naturmatratzen, Massivholz-Lattenroste)
Elzacher Matratzen GmbH Industriestraße 4
D-79215 Elzach
www.elza.de

Naturstein (Wandsteine- und Fliesen für Trinkbrunnen)
Kamen Benkovac d.o.o.
Kaminska cesta 20 HR-23420 Benkovac
www.kamen-benkovac.hr

Nachhaltigkeitssiegel

Deutschen Gesellschaft für Nachhaltiges Bauen (DGNB e.V.)

SHI-Siegel des Sentinel Haus Instituts (SHI), dem Marktführer für Wohnge-sundheit, das nur für emissionsfrei Baustoffe vergeben wird.

Kontakte:
Landhotel Bohrerhof
Zum Bohrerhof 1
79258 Hartheim am
Rhein

Hotel Hotline:
+49(0)7633/920404
9

info@bohrerhof.de
www.bohrerhof.de

Öffnungszeiten:
Landmarkt
Täglich geöffnet:
8-19 Uhr

Restaurant
Montag bis Sonntag
täglich Frühstück ab
7.30 - 10.30 Uhr und
ab 12 Uhr durchge-
hend geöffnet

Warme Küche
bis 21 Uhr
Interviewpartner:
Petra und Sebastian
Bohrer, Inhaber

Axel Wobst,
Betriebsleitung

Rudolf Lais,
LAIS Architekten

Vanessa Gromer,
Hotelvertrieb

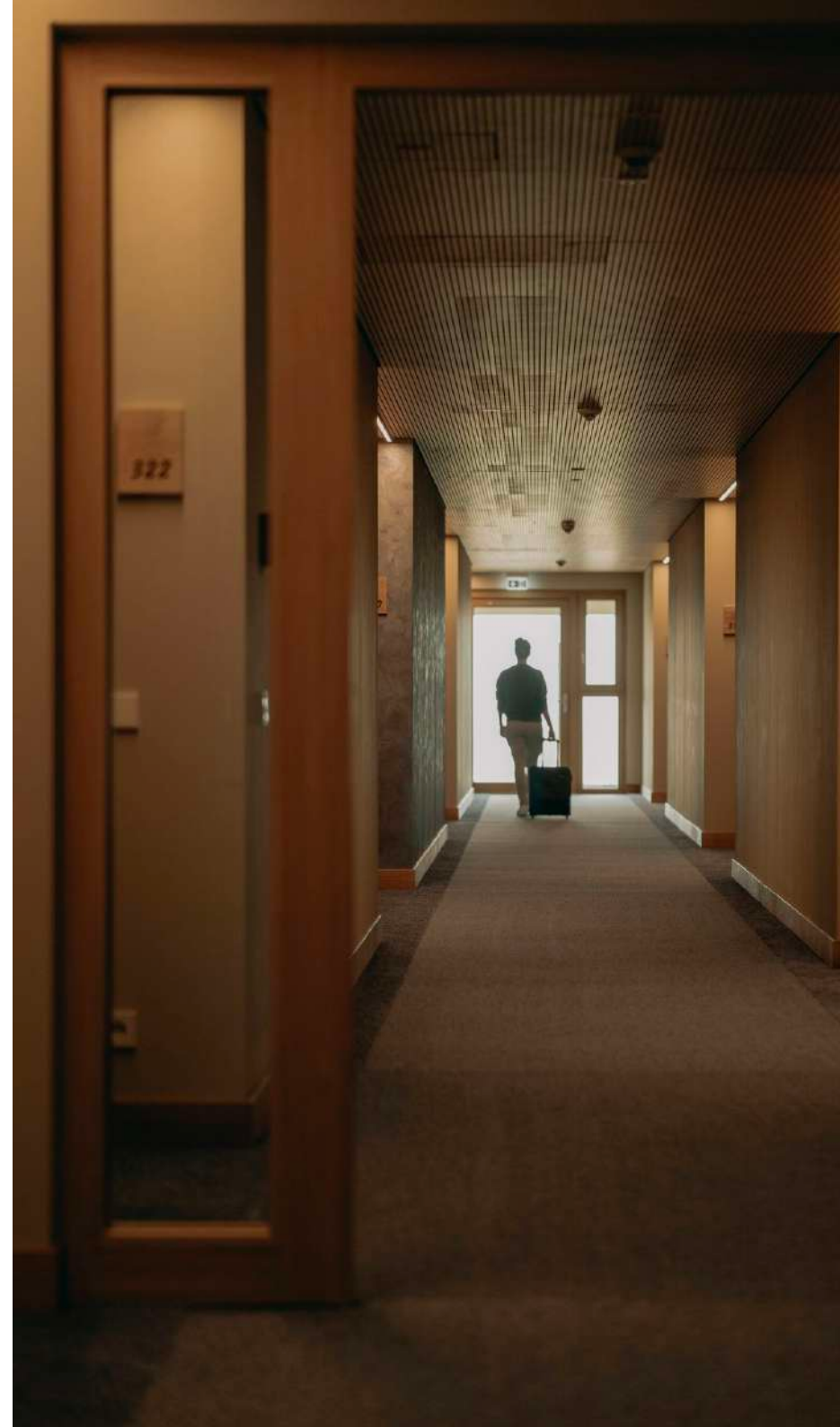
UNISONO Hospitali-
ty Management
GmbH
Marie-Curie-Straße 8
79539 Lörrach
+49(0)7621/15 42
700
vg@unisono-hm.de
www.unisono-hm.-
com

Vesna Tornjanski,
Pressearbeit

VTPR public relations
Klenzestraße 38
80469 München
+49(0)89/12 01 886 7
presse@vt-pr.de
www.vt-pr.de

Bildmaterial:
<https://www.bohrerhof.de/presse/>

Copyright:
© Bohrerhof/Markus
Edgar Ruf



Lieblingszitate aus der Presse:

„Klima ohne Klimaanlage: das Landhotel Bohrerhof in Hartheim am Rhein ist ein Best-Practice-Beispiel für nachhaltige Heiz- und Klimatisierungslösungen im Hotelbau.“

Süddeutsche Zeitung

„Im Markgräflerland wird's königlich: Vor knapp drei Jahren realisierten sie mit dem Landhotel ihre nachhaltige Vision einer stilvollen Herberge.“

Frankfurter Allgemeine Zeitung

„Missionen & Visionen: Farm-to-table ist an sich kein neues Konzept. Erfahrung in Sachen Farming bringt die Familie mehr als genug mit. Der Schritt hin zum eigenen Hotel war da nur naheliegend. On Top gibt's erneuerbare Energien sowie ein autarkes Heizungs- und Kühlungssystem.“

Connoisseur Circle

„Per Crowdfunding zum Hotel: Der Bohrerhof in Hartheim punktet mit einem Dreigespann aus neuem Landhotel, Gastronomie und Landwirtschaft. Nachhaltigkeit spielt hier eine große Rolle und in Sachen Finanzierung geht der Familienbetrieb erfolgreich ungewöhnliche Wege.“

Allgemeine Hotellerie- und Gastronomiezeitung



Vesna Tornjanski
presse@vt-pr.de
www.vt-pr.de

fon +49 89 - 653 093 50
mob +49 176 - 802 420 41

c/o STUDIO KLENZE
Klenzestraße 38
80469 München

