



LANDGUT RIEGERBAUER • ST. JOHANN BEI HERBERSTEIN

Nachhaltigkeitskonzept

2026–2030

Verantwortung leben. Genuss bewahren. Zukunft gestalten.

Inhalt

— Vorwort

I Das Landgut Riegerbauer

2 Unser Nachhaltigkeitsverständnis

3 Unsere Vision

4 Unsere Mission

5 Leitbild mit acht Grundsätzen

6 Werte-Ampel

7 Unsere Verantwortung

8 Umwelterklärung

9 Umweltmanagement

10 Unsere Steuerungslogik

II Unsere Nachhaltigkeitsziele

12 Energie & Klimaschutz

13 Wasser

14 Lebensmittel & Kreislaufwirtschaft

15 Nachhaltige Beschaffung

16 Biodiversität & Außenbereich

17 Mobilität

18 Unsere Mitarbeitenden

19 Unsere Gäste

20 Unsere regionalen Partner

21 Erfolgskontrolle

22 Schlusswort

Vorwort

Das Landgut Riegerbauer ist seit über 370 Jahren ein Ort der Begegnung, der Gastfreundschaft und des Genusses. Eingebettet in die sanfte Hügellandschaft der Oststeiermark ist unser Haus eng mit seiner Region, den Menschen und der Natur verbunden.

Was über viele Generationen gewachsen ist, möchten wir bewahren und gleichzeitig verantwortungsvoll weiterentwickeln. Nachhaltigkeit bedeutet für uns daher nicht Verzicht und auch keinen kurzfristigen Trend. Sie ist Teil unserer Haltung und begleitet unsere täglichen Entscheidungen – vom Einkauf regionaler Lebensmittel über den bewussten Umgang mit Energie, Wasser und Rohstoffen bis hin zur Zusammenarbeit mit unseren Mitarbeitenden, Lieferanten und Partnerbetrieben.

Wir möchten zeigen, dass Genuss, Qualität, wirtschaftliche Stabilität und verantwortungsvolles Handeln einander nicht ausschließen. Im Gegenteil: Sie bilden die Grundlage für eine langfristig erfolgreiche und glaubwürdige Betriebsführung.

Dieses Nachhaltigkeitskonzept beschreibt unsere Grundsätze, unsere Ziele und unsere Maßnahmen. Es dient uns als Orientierung für den betrieblichen Alltag und als Grundlage für die laufende Weiterentwicklung unserer Umwelt- und Nachhaltigkeitsleistungen.

Nachhaltigkeit verstehen wir als gemeinsamen Weg. Deshalb beziehen wir unser Team, unsere Gäste und unsere Partner aktiv ein und überprüfen unsere Fortschritte regelmäßig.

Herzlich, eure Gastgeber

Felix Allmer & Birgit Praprotnik

Das Landgut Riegerbauer

1.1 Tradition mit Zukunft

Das Landgut Riegerbauer liegt in St. Johann bei Herberstein, eingebettet in die Hügellandschaft der Oststeiermark und nahe dem Naturjuwel Herberstein. Der historische Vierkanthof blickt auf eine mehr als 370-jährige Geschichte zurück.

Diese lange Geschichte ist für uns Verpflichtung und Inspiration zugleich. Wir bewahren die gewachsene Bausubstanz mit Sorgfalt und entwickeln den Betrieb gleichzeitig behutsam weiter. Tradition und zeitgemäße Gastfreundschaft stehen dabei nicht im Widerspruch, sondern ergänzen einander.

Das Landgut ist heute ein Ort für Genuss, Erholung, Begegnung und besondere Anlässe. Unser Angebot umfasst insbesondere:

- ◆ Beherbergung,
- ◆ Gastronomie,
- ◆ Hochzeiten und Feiern,
- ◆ Seminare und Veranstaltungen,
- ◆ regionale Kulinarik,
- ◆ sowie die Zusammenarbeit mit Produzentinnen, Produzenten und Genusshandwerkern aus der Region.

Unser überwiegender Betriebsbereich ist die Gastronomie. Dadurch entstehen besondere Anforderungen an Energieverbrauch, Lebensmittelbeschaffung, Kühlung, Reinigung, Abfallvermeidung und Ressourceneinsatz. Diese Bereiche bilden daher einen wesentlichen Schwerpunkt unseres Nachhaltigkeitsmanagements.

1.2 Unsere Philosophie

Gastfreundschaft bedeutet für uns mehr als professionellen Service. Wir möchten einen Ort schaffen, an dem sich Menschen willkommen fühlen, zur Ruhe kommen, gemeinsam feiern und die Vielfalt der Oststeiermark genießen können.

Unser Leitmotiv lautet:

Mi casa es su casa.

Dieses Verständnis prägt unseren Umgang mit Gästen, Mitarbeitenden, Lieferanten und Partnern. Offenheit, Wertschätzung, Qualität und Verlässlichkeit stehen im Mittelpunkt unseres Handelns.

Unsere Küche verbindet regionale Zutaten mit ehrlichem Handwerk und mediterraner Leichtigkeit. Die Herkunft der Produkte, ihre Qualität und ein respektvoller Umgang mit Lebensmitteln sind für uns wesentliche Bestandteile eines verantwortungsvollen Genusserlebnisses.

1.3 Unsere Verbundenheit mit der Region

Die Oststeiermark ist nicht nur unser Standort, sondern ein wesentlicher Teil unserer Identität. Landschaft, Landwirtschaft, Handwerk und regionale Produzenten prägen das Landgut Riegerbauer und unser kulinarisches Angebot.

Wir bevorzugen – soweit Qualität, Verfügbarkeit und wirtschaftliche Rahmenbedingungen dies ermöglichen – Produkte und Dienstleistungen aus der Region beziehungsweise aus Österreich. Damit verkürzen wir Transportwege, stärken regionale Wirtschaftskreisläufe und schaffen langfristige Partnerschaften.

Unser Anspruch lautet:

Qualität vor Masse. Handwerk vor Industrie.
Nähe vor Anonymität.

Regionalität bedeutet für uns jedoch nicht ausschließlich geografische Nähe. Ebenso wichtig sind nachvollziehbare Herkunft, hohe Produktqualität, faire Zusammenarbeit und verantwortungsvolle Produktionsbedingungen.



FOTO: WEBERS

1.4 Unsere Gastgeber

Das Landgut Riegerbauer wird von Felix Allmer und Birgit Praprotnik geführt.

Gemeinsam verbinden sie die Geschichte des Hauses mit neuen Ideen und einer klaren Zukunftsorientierung. Ihr Ziel ist es, das Landgut wirtschaftlich stabil, gastfreundlich und ressourcenschonend weiterzuentwickeln.

Dabei stehen folgende Grundsätze im Mittelpunkt:

- ◆ Bewahrung des historischen Landguts,
- ◆ hohe Qualität in Küche und Gastlichkeit,
- ◆ Stärkung regionaler Produzenten und Partner,
- ◆ verantwortungsvoller Umgang mit natürlichen Ressourcen,
- ◆ faire und wertschätzende Zusammenarbeit,
- ◆ sowie eine kontinuierliche Verbesserung der betrieblichen Nachhaltigkeitsleistung.

1.5 Unsere Verantwortung

Mit unserem Betrieb übernehmen wir Verantwortung gegenüber:

- ◆ unseren Gästen,
- ◆ unseren Mitarbeitenden,
- ◆ unseren Lieferanten und Partnern,
- ◆ unserer Region,
- ◆ der Natur und Landschaft,
- ◆ sowie kommenden Generationen.

Diese Verantwortung betrifft sowohl den täglichen Betrieb als auch langfristige Investitionsentscheidungen. Bei der Beschaffung, der Energieversorgung, dem Umgang mit Wasser, der Vermeidung von Abfällen und der Gestaltung von Arbeitsabläufen berücksichtigen wir ökologische, wirtschaftliche und soziale Gesichtspunkte.

Nachhaltigkeit ist daher kein abgegrenzter Einzelbereich, sondern Bestandteil unserer gesamten Betriebsführung.

1.6 Zweck dieses Nachhaltigkeitskonzeptes

Dieses Nachhaltigkeitskonzept fasst die wesentlichen Grundsätze, Umweltaspekte, Ziele und Maßnahmen des Landgut Riegerbauer zusammen.

Es dient insbesondere:

- ◆ als Orientierung für die Geschäftsführung und das Team,
- ◆ als Grundlage für das betriebliche Umweltmanagement,
- ◆ zur Vorbereitung und Begleitung des Österreichischen Umweltzeichens UZ 200,
- ◆ zur regelmäßigen Überprüfung unserer Nachhaltigkeitsziele,
- ◆ zur Information unserer Gäste und Partner,
- ◆ sowie zur Dokumentation unserer kontinuierlichen Weiterentwicklung.

Das Konzept wird regelmäßig überprüft und bei Veränderungen im Betrieb, bei neuen gesetzlichen oder betrieblichen Anforderungen sowie im Zuge der jährlichen Bewertung der Umweltleistung aktualisiert.

Unser Nachhaltigkeitsverständnis

2.1 Nachhaltigkeit als Teil unserer Unternehmenskultur

Nachhaltigkeit ist für das Landgut Riegerbauer kein einzelnes Projekt und keine kurzfristige Maßnahme. Sie ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Unternehmensphilosophie und begleitet unsere täglichen Entscheidungen.

Unser Ziel ist es, verantwortungsvoll zu wirtschaften und dabei ökologische, wirtschaftliche und soziale Aspekte in Einklang zu bringen. Nachhaltigkeit bedeutet für uns, die Bedürfnisse unserer Gäste von heute zu erfüllen, ohne die Möglichkeiten kommender Generationen einzuschränken.

Dabei verstehen wir Nachhaltigkeit als kontinuierlichen Verbesserungsprozess. Wir hinterfragen bestehende Abläufe, setzen konkrete Maßnahmen um und überprüfen deren Wirksamkeit regelmäßig.

2.2 Unser Verständnis von Nachhaltigkeit

Für uns bedeutet Nachhaltigkeit:

- ◆ verantwortungsvoller Umgang mit Energie, Wasser und Rohstoffen,
- ◆ hochwertige regionale Lebensmittel mit nachvollziehbarer Herkunft,
- ◆ langfristige Partnerschaften mit Lieferanten und Produzenten,
- ◆ faire und sichere Arbeitsbedingungen,
- ◆ wirtschaftlich nachhaltige Entscheidungen,
- ◆ Wertschätzung gegenüber Mensch, Natur und Region.

Nachhaltigkeit endet für uns nicht bei Umweltmaßnahmen. Sie umfasst unser gesamtes unternehmerisches Handeln – von der Investition bis zum Einkauf, vom Speisenangebot bis zur Gästekommunikation.

2.3 Unsere drei Säulen der Nachhaltigkeit

Unser Handeln orientiert sich an den drei klassischen Dimensionen der Nachhaltigkeit.

Umwelt

Wir setzen natürliche Ressourcen sparsam und effizient ein. Durch den Einsatz erneuerbarer Energien, einen bewussten Umgang mit Wasser, konsequente Abfallvermeidung und umweltfreundliche Beschaffung leisten wir unseren Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz. Unser Ziel ist es, unsere Umweltleistung kontinuierlich zu verbessern und negative Umweltauswirkungen schrittweise zu reduzieren.

Wirtschaft

Nachhaltigkeit bedeutet für uns auch wirtschaftliche Verantwortung. Nur ein wirtschaftlich gesunder Betrieb kann langfristig Arbeitsplätze sichern, in die Zukunft investieren und regionale Wertschöpfung schaffen.

Deshalb setzen wir auf:

- ♦ langfristige Investitionen
- ♦ hochwertige und langlebige Produkte
- ♦ regionale Lieferketten
- ♦ verantwortungsbewusstes Wirtschaften
- ♦ kontinuierliche Qualitätsverbesserung

Soziales

Der Mensch steht im Mittelpunkt unseres Handelns. Wir schaffen ein wertschätzendes Arbeitsumfeld, fördern die persönliche und fachliche Entwicklung unserer Mitarbeitenden und pflegen einen respektvollen Umgang miteinander. Gleichzeitig möchten wir unseren Gästen einen Aufenthalt bieten, der durch Herzlichkeit, Qualität und gelebte Gastfreundschaft geprägt ist.

2.4 Nachhaltigkeit bedeutet Qualität

Wir sind überzeugt, dass nachhaltiges Handeln und hohe Qualität untrennbar miteinander verbunden sind. Qualität beginnt bereits bei der Auswahl unserer Lieferanten und setzt sich über die Verarbeitung hochwertiger Lebensmittel bis hin zum bewussten Umgang mit Ressourcen fort.

Deshalb entscheiden wir uns bevorzugt für:

- ♦ regionale Produkte,
- ♦ saisonale Zutaten,
- ♦ langlebige Materialien,
- ♦ energieeffiziente Technik,
- ♦ reparieren statt ersetzen, wenn dies sinnvoll ist,
- ♦ Mehrweg vor Einweg,
- ♦ Qualität vor kurzfristigen Einsparungen.

Diese Grundsätze stärken nicht nur die Umwelt, sondern auch die Qualität unseres Angebots und die Zufriedenheit unserer Gäste.

2.5 Nachhaltigkeit gemeinsam leben

Nachhaltigkeit kann nur dann erfolgreich sein, wenn alle Beteiligten ihren Beitrag leisten. Deshalb beziehen wir unsere Mitarbeitenden aktiv in Verbesserungsprozesse ein und fördern Eigenverantwortung sowie Umweltbewusstsein im Arbeitsalltag.

Auch unsere Gäste möchten wir motivieren, durch kleine Entscheidungen einen Beitrag zu leisten – beispielsweise durch einen bewussten Umgang mit Energie und Wasser oder die Unterstützung regionaler Produkte.

Unser Ziel ist nicht, Verhalten vorzuschreiben, sondern Bewusstsein zu schaffen und nachhaltiges Handeln einfach und selbstverständlich zu machen.

2.6 Unser Bekenntnis

Nachhaltigkeit ist für uns kein Endziel, sondern ein Weg. Wir möchten unser Landgut Schritt für Schritt weiterentwickeln, unsere Umweltleistung messbar verbessern und gleichzeitig ein Ort bleiben, an dem Gastfreundschaft, Kulinarik und Lebensqualität im Mittelpunkt stehen.

Mit diesem Nachhaltigkeitskonzept verpflichten wir uns, unsere Maßnahmen regelmäßig zu überprüfen, neue Potenziale zu erkennen und unsere Verantwortung gegenüber Umwelt, Gesellschaft und Wirtschaft dauerhaft wahrzunehmen.

Unsere Vision

Das Landgut Riegerbauer ist ein Ort, an dem mediterrane Leichtigkeit auf steirische Wurzeln trifft – und an dem beides Zukunft hat.

In unserem über 370 Jahre alten Vierkanthof zeigen wir, dass Gastfreundschaft, Genuss und Verantwortung für Natur und Region keine Gegensätze sind, sondern untrennbar zusammengehören.

Unser Bild von morgen ist ein Landgut, das seine Region stärkt, natürliche Ressourcen schont und seine Kreisläufe Schritt für Schritt weiter schließt. Ein Ort, den Gäste und Mitarbeitende bereichert verlassen – enkeltauglich, ehrlich und warm.

Wir setzen uns dafür keine starre Jahreszahl, sondern einen klaren Maßstab: Jedes Jahr wollen wir sorgsamer mit Energie, Wasser, Lebensmitteln und weiteren Ressourcen umgehen als im Jahr zuvor – messbar, überprüfbar und konsequent.



FOTO: WEBERS

Unsere Mission

Wir schaffen einen Ort, an dem Seminargäste, Hochzeitspaare und Genießer ankommen, auftanken, feiern und zusammenkommen können.

Wir kochen mit dem, was unsere Region und die jeweilige Saison hervorbringen, bewahren unseren über 370 Jahre alten Vierkanthof mit Sorgfalt und begegnen jedem Gast nach unserem Leitmotiv: *Mi casa es su casa*.

Dabei gehen wir verantwortungsvoll mit Energie, Wasser, Lebensmitteln und anderen Ressourcen um, arbeiten mit Partnern aus der Nachbarschaft und schaffen für unser Team einen Arbeitsplatz, an dem Menschen gerne bleiben und sich weiterentwickeln können.

Wir stärken die regionale Wertschöpfung der Oststeiermark, indem wir bewusst bei Genusshandwerkern und regionalen Produzenten einkaufen. Nachhaltigkeit machen wir für unsere Gäste erlebbar – authentisch, genussvoll und ohne erhobenen Zeigefinger.



FOTO: WEBERS

Leitbild mit acht Grundsätzen



Herkunft schmeckt man.

Regionale und saisonale Lebensmittel.



Genuss ist Handwerk.

Qualität, Handwerk und mediterrane Leichtigkeit.



Sorgsam mit unserem Landgut.

Erhalt des historischen Vierkanthofs.



Kreisläufe schließen.

Ressourcen schonen und Lebensmittel wertschätzen.



Menschen zuerst.

Faire Arbeit und gegenseitige Wertschätzung.



Gastfreundschaft leben.

Mi casa es su casa.



Die Region stärken.

Regionale Wertschöpfung und Partnerschaften.



Jeden Tag ein Stück besser.

Kontinuierliche Verbesserung und Umweltzeichen als Haltung.

5.1 Unser Leitbild – wie wir handeln

Herkunft schmeckt man.

Wir setzen auf regionale und saisonale Lebensmittel, kurze Transportwege und langfristige Partnerschaften mit Produzentinnen und Produzenten aus unserer Region. Vom Feld ums Eck auf den Teller – frisch, ehrlich und mit Respekt vor der Herkunft.

Genuss ist Handwerk.

Wir kochen mit Leidenschaft, Sorgfalt und Respekt vor jedem Produkt. Unsere Küche verbindet regionale Zutaten mit mediterraner Leichtigkeit und ehrlichem Handwerk. Qualität entsteht für uns durch beste Zutaten, handwerkliches Können, Zeit und die Liebe zum Detail.

Sorgsam mit unserem Landgut.

Unser über 370 Jahre alter Vierkanthof ist ein wertvolles Stück Baukultur. Wir bewahren ihn mit Respekt, investieren laufend in seine Zukunft und gehen verantwortungsvoll mit Energie und Ressourcen um – mit Wärme aus steirischen Pellets, Strom aus 100 % erneuerbaren Quellen mit Herkunftsnachweisen aus Österreich und dem Anspruch, Verschwendung konsequent zu vermeiden.

Kreisläufe schließen.

Wir vermeiden Abfälle, trennen konsequent und nutzen Lebensmittel mit größtmöglicher Wertschätzung. Was weiterverwendet werden kann, wird weitergedacht – nicht weggeworfen. Lebensmittelverschwendung verstehen wir als vermeidbaren Verlust wertvoller Ressourcen.

Menschen zuerst.

Gastfreundschaft beginnt bei den Menschen, die sie leben. Wir schaffen ein Arbeitsumfeld, das von Fairness, Wertschätzung und Vertrauen geprägt ist. Unser Team gestaltet mit, übernimmt Verantwortung und entwickelt sich gemeinsam mit dem Betrieb weiter.

Gastfreundschaft leben.

Mi casa es su casa. Wir begegnen unseren Gästen herzlich, aufmerksam und authentisch. Jeder soll sich bei uns willkommen fühlen – unaufgeregt, ehrlich und ein Stück weit wie zu Hause.

Die Region gemeinsam stärken.

Unsere Heimat ist mehr als unser Standort – sie ist Teil unserer Identität. Deshalb arbeiten wir mit regionalen Produzentinnen und Produzenten, Handwerksbetrieben und Partnern aus der Oststeiermark zusammen und schaffen Wertschöpfung dort, wo sie ihren Ursprung hat. Gemeinsam stärken wir die Region, bewahren ihre Vielfalt und leisten einen Beitrag für kommende Generationen.

Jeden Tag ein Stück besser.

Nachhaltigkeit ist für uns ein kontinuierlicher Prozess. Wir messen unsere Umweltleistung, hinterfragen unser Handeln und verbessern uns Schritt für Schritt. Das Österreichische Umweltzeichen ist für uns keine Auszeichnung am Ende des Weges, sondern Ausdruck unserer täglichen Haltung.

Werte-Ampel

Unsere Werte sind die Grundlage unseres täglichen Handelns. Sie geben Orientierung für Entscheidungen, den Umgang miteinander und unsere Verantwortung gegenüber Gästen, Mitarbeitenden, Partnern, der Region und der Umwelt.

DAFÜR STEHEN WIR	DARAUF ACHTEN WIR JEDEN TAG	DAS PASST NICHT ZU UNS
Regionale und saisonale Lebensmittel	Energie und Wasser bewusst nutzen	Lebensmittelverschwendung
Ehrliches Genusshandwerk	Ressourcen sparsam einsetzen	Verschwendung von Energie und Wasser
Gastfreundschaft – Mi casa es su casa	Abfälle vermeiden und konsequent trennen	Wegwerfmentalität
Wertschätzung gegenüber Gästen, Mitarbeitenden und Partnern	Kontinuierliche Verbesserung unserer Umweltleistung	Gleichgültigkeit gegenüber Umwelt und Natur
Faire Zusammenarbeit und gegenseitiger Respekt	Nachhaltige Beschaffung und kurze Transportwege	Anonyme Massenware statt Qualität
Verantwortung für Natur, Region und kommende Generationen	Historische Bausubstanz sorgsam erhalten	Kurzfristiges Denken auf Kosten der Zukunft
Qualität vor Quantität	Regionale Wertschöpfung stärken	Respektloser Umgang mit Menschen
Offenheit, Ehrlichkeit und Vertrauen	Nachhaltigkeit im Alltag leben	Greenwashing und leere Versprechen

Unsere Verantwortung

Verantwortung übernehmen – heute und morgen

Als Gastgeber tragen wir Verantwortung – nicht nur für den wirtschaftlichen Erfolg unseres Betriebes, sondern auch für die Auswirkungen unseres Handelns auf Umwelt, Gesellschaft und Region.

Diese Verantwortung begleitet uns bei jeder Entscheidung – von der Auswahl unserer Lieferanten über Investitionen in Gebäude und Technik bis hin zum täglichen Umgang mit Energie, Wasser und Lebensmitteln.

Wir verstehen Nachhaltigkeit als gemeinsamen Auftrag und beziehen unsere Mitarbeitenden, Gäste und Partner aktiv in diesen Weg ein.

Unsere Verantwortung umfasst insbesondere:

Für unsere Gäste

Wir schaffen einen Ort, an dem sich Menschen wohlfühlen und Gastfreundschaft authentisch erleben können. Qualität, Regionalität und Transparenz bilden dabei die Grundlage unseres Angebots.

Für unsere Mitarbeitenden

Unsere Mitarbeitenden sind der wichtigste Erfolgsfaktor unseres Betriebes. Wir fördern Eigenverantwortung, Aus- und Weiterbildung, einen respektvollen Umgang miteinander sowie sichere und attraktive Arbeitsbedingungen. Nachhaltigkeit lebt von den Menschen, die sie täglich umsetzen.

Für unsere Region

Die Oststeiermark ist unsere Heimat. Durch die Zusammenarbeit mit regionalen Produzentinnen und Produzenten, Handwerksbetrieben und Dienstleistern stärken wir die regionale Wertschöpfung und leisten einen Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung unserer Region.

Für die Umwelt

Natürliche Ressourcen stehen nur begrenzt zur Verfügung. Deshalb achten wir auf einen sparsamen Umgang mit Energie und Wasser, vermeiden Abfälle, setzen auf erneuerbare Energien und bevorzugen umweltfreundliche Produkte und Mehrwegsysteme. Unser Ziel ist es, unsere Umweltleistung kontinuierlich zu verbessern.

Für kommende Generationen

Nachhaltigkeit bedeutet für uns, heute Entscheidungen zu treffen, die auch morgen noch richtig sind. Wir möchten das Landgut Riegerbauer so weiterentwickeln, dass seine wirtschaftliche Stabilität, seine Gastfreundschaft und seine besondere Atmosphäre auch für zukünftige Generationen erhalten bleiben.

Unser Selbstverständnis

Verantwortung endet für uns nicht mit der Erfüllung gesetzlicher Anforderungen. Wir möchten unseren Betrieb Schritt für Schritt weiterentwickeln, Verbesserungen messbar machen und nachhaltiges Handeln dauerhaft in unserer Unternehmenskultur verankern.

Dabei orientieren wir uns am Grundsatz der kontinuierlichen Verbesserung. Jede Maßnahme – ob groß oder klein – ist Teil unseres Weges zu einem noch nachhaltigeren Landgut.

Umwelterklärung

Das Landgut Riegerbauer liegt eingebettet in die sanfte Hügellandschaft der Oststeiermark, nahe dem Naturjuwel Herberstein. Diese einzigartige Landschaft ist unser Zuhause, unser Kapital und unsere Verantwortung zugleich.

Seit über 370 Jahren wird an diesem Ort gelebt, gearbeitet und Gastfreundschaft mit Herz gelebt. Dieses Erbe möchten wir bewahren und verantwortungsvoll in die Zukunft führen. Nachhaltigkeit verstehen wir dabei nicht als kurzfristiges Projekt, sondern als festen Bestandteil unserer Unternehmensphilosophie und unseres täglichen Handelns.

Unser Ziel ist es, ökologische, wirtschaftliche und soziale Verantwortung miteinander zu verbinden. Wir möchten Ressourcen schonen, regionale Wertschöpfung stärken und unseren Gästen einen Aufenthalt ermöglichen, der Genuss, Qualität und Nachhaltigkeit selbstverständlich miteinander verbindet.

8.1 Unser Engagement ruht auf drei Säulen

01 ◆

Umweltbewusstsein

Wir setzen auf erneuerbare Energie, moderne und effiziente Technik sowie einen verantwortungsvollen Umgang mit Energie, Wasser und Rohstoffen. Durch die laufende Erfassung unserer Umweltkennzahlen überprüfen wir unsere Fortschritte regelmäßig und verbessern unsere Umwattleistung kontinuierlich. Denn wir sind überzeugt: Nur was wir messen, können wir nachhaltig verbessern.

02 ◆

Regionale Wertschöpfung

Regionalität ist für uns weit mehr als die Herkunft eines Produktes. Sie bedeutet Vertrauen, Qualität und langfristige Partnerschaften. Wir arbeiten bevorzugt mit Produzentinnen und Produzenten sowie Genusshandwerkern aus der Oststeiermark und Österreich zusammen. Mit unserem Einkauf stärken wir bewusst die regionale Wirtschaft und schaffen Wertschöpfung dort, wo sie ihren Ursprung hat.

03 ◆

Menschen & Gemeinschaft

Nachhaltigkeit beginnt bei den Menschen. Wir schaffen faire Arbeitsbedingungen, fördern Aus- und Weiterbildung und geben Wissen und Erfahrung an die nächste Generation weiter. Gleichzeitig verstehen wir unser Landgut als offenen Begegnungsort für Gäste, Mitarbeitende, regionale Partner und die Menschen unserer Heimat. Respekt, Vertrauen und Wertschätzung bilden die Grundlage unseres täglichen Handelns.

Qualität vor Masse. Handwerk vor Industrie.
Nähe vor Anonymität.

8.2 Unsere Fokusfelder

Energieeffizienz

Wir erzeugen Wärme mit unserer Pelletsheizung KWB USV 100 mit steirischen Pellets von Bauer Pellets aus Floing. Unseren Strom beziehen wir von der Kittelmühle, laut Stromkennzeichnung zu 100 % aus erneuerbaren Quellen, mit Herkunftsnachweisen aus Österreich. Im ganzen Haus setzen wir auf LED-Beleuchtung. Unser Ziel ist es, den Energieeinsatz je 1.000 € Umsatz kontinuierlich zu reduzieren und unsere Energieeffizienz laufend zu verbessern.

Wassereffizienz

Durch wassersparende Armaturen (Umstellung läuft), die rasche Behebung von Leckagen und den bewussten Umgang mit Wasser reduzieren wir unseren Verbrauch nachhaltig. Mitarbeitende und Gäste werden aktiv für einen verantwortungsvollen Umgang mit dieser wertvollen Ressource sensibilisiert.

Abfallreduktion

Wir verfolgen den Grundsatz: Vermeiden – Wiederverwenden – Recyceln. In unserer Küche setzen wir auf kreative Resteverwertung sowie eine konsequente Mülltrennung. Einwegprodukte werden, wo immer möglich, vermieden. Lebensmittelverschwendung verstehen wir als vermeidbaren Verlust wertvoller Ressourcen.

Nachhaltige Beschaffung

Unsere Einkaufsentscheidungen orientieren sich am Genusshandwerk-Manifest sowie an ökologischen und sozialen Kriterien. Wir bevorzugen regionale Lieferketten, umweltfreundliche Reinigungsmittel, langlebige Qualitätsprodukte und Mehrwegsysteme. Wo immer möglich setzen wir auf Produkte mit anerkannten Umweltzeichen.

Klimaschutz

Wir leisten unseren Beitrag zum Klimaschutz durch den Einsatz erneuerbarer Energien, energieeffiziente Gebäudetechnik, kurze Transportwege und regionale Lieferketten. Bei Investitionen berücksichtigen wir neben wirtschaftlichen auch ökologische Aspekte und entscheiden uns bewusst für langfristig nachhaltige Lösungen.

Natur & Biodiversität

Die Kulturlandschaft der Oststeiermark ist Teil unserer Identität. Deshalb achten wir auf eine naturnahe Gestaltung unseres Außenbereichs, fördern regionale Pflanzenarten und gehen sorgsam mit Flora, Fauna und den natürlichen Lebensräumen unserer Umgebung um.

Bewusstseinsbildung

Nachhaltigkeit gelingt nur gemeinsam. Deshalb schulen wir unser Team regelmäßig und informieren unsere Gäste transparent über unsere Website und Informationen vor Ort. Unser Ziel ist es, Nachhaltigkeit verständlich, nachvollziehbar und einladend statt belehrend zu vermitteln.

Nachhaltige Mobilität

Mit unserer E-Ladestation unterstützen wir eine klimafreundliche Anreise. Gleichzeitig informieren wir unsere Gäste über nachhaltige Mobilitätsangebote in der Region und fördern die Erkundung der Oststeiermark zu Fuß oder mit dem Fahrrad.



FOTO: WEBERS

8.3 Unsere Nachhaltigkeitsziele

Mit unserem Umweltmanagement verfolgen wir das Ziel,

- ♦ den Energieverbrauch kontinuierlich zu reduzieren,
- ♦ den Wasserverbrauch nachhaltig zu senken,
- ♦ Lebensmittelabfälle weiter zu vermeiden,
- ♦ regionale und nachhaltige Lieferketten auszubauen,
- ♦ den Einsatz umweltfreundlicher Produkte zu erhöhen,
- ♦ unsere Mitarbeitenden regelmäßig zu schulen,
- ♦ und unsere Gäste für nachhaltiges Handeln zu sensibilisieren.

Diese Ziele werden regelmäßig überprüft und bei Bedarf weiterentwickelt.

8.4 Unsere Verpflichtung

Wir überwachen unsere Umweltleistung laufend, überprüfen unsere Ziele jährlich und entwickeln unsere Maßnahmen kontinuierlich weiter.

Diese Umwelterklärung verstehen wir als Selbstverpflichtung. Sie dokumentiert unseren Anspruch, Verantwortung für Umwelt, Region und Gesellschaft zu übernehmen und unser Landgut Schritt für Schritt nachhaltig weiterzuentwickeln.

Das Österreichische Umweltzeichen ist für uns keine Auszeichnung am Ende des Weges, sondern Ausdruck unserer täglichen Haltung und Ansporn, jeden Tag ein Stück besser zu werden.

Nachhaltigkeit bedeutet für uns, Verantwortung zu übernehmen – für unsere Gäste, unsere Mitarbeitenden, unsere Partner, unsere Region und die Natur, die uns umgibt. Gemeinsam möchten wir dazu beitragen, dass das Landgut Riegerbauer auch für kommende Generationen ein besonderer Ort bleibt.

Herzlich, eure Gastgeber

Felix Allmer & Birgit Praprotnik

Umweltmanagement

9.1 Unser Umweltmanagement

Nachhaltigkeit ist ein fester Bestandteil unserer Betriebsführung. Mit unserem Umweltmanagement verfolgen wir das Ziel, Ressourcen effizient einzusetzen, Umweltbelastungen zu reduzieren und unseren Betrieb kontinuierlich weiterzuentwickeln. Dabei orientieren wir uns an den Anforderungen des Österreichischen Umweltzeichens und überprüfen unsere Maßnahmen regelmäßig auf ihre Wirksamkeit.

9.2 Verantwortung

Die Verantwortung für das Umweltmanagement liegt bei der Geschäftsführung. Gleichzeitig leisten alle Mitarbeitenden durch ihr tägliches Handeln einen wichtigen Beitrag zur Erreichung unserer Nachhaltigkeitsziele. Durch regelmäßige Informationen und Schulungen fördern wir ein gemeinsames Verständnis für umweltbewusstes Arbeiten.

9.3 Dokumentation und Kontrolle

Unsere Umweltleistungen werden laufend dokumentiert und jährlich bewertet. Erfasst werden unter anderem Energie- und Wasserverbrauch, Abfallmengen sowie die Umsetzung unserer Umweltziele. Die Ergebnisse dienen als Grundlage für neue Maßnahmen und die kontinuierliche Verbesserung unseres Betriebes.

9.4 Kommunikation

Wir informieren Mitarbeitende, Gäste und Partner transparent über unsere Nachhaltigkeitsmaßnahmen. Dies erfolgt über Schulungen, Gästeinformationen, unsere Website sowie den digitalen Landguide. Unser Ziel ist es, Nachhaltigkeit verständlich und authentisch zu vermitteln.

9.5 Kontinuierliche Verbesserung

Nachhaltigkeit ist ein fortlaufender Prozess. Deshalb überprüfen wir unsere Umweltziele regelmäßig und entwickeln unseren Betrieb Schritt für Schritt weiter. Jede Verbesserung – ob groß oder klein – trägt dazu bei, die Umweltleistung des Landgut Riegerbauer nachhaltig zu stärken.

Unsere Steuerungslogik

Um unsere Nachhaltigkeitsziele erfolgreich umzusetzen, erfassen und bewerten wir regelmäßig die wichtigsten Umweltkennzahlen unseres Betriebes. Dadurch schaffen wir Transparenz, erkennen Verbesserungspotenziale und können Maßnahmen gezielt planen.

Als zentrale Kennzahlen dienen unter anderem der Energie- und Wasserverbrauch, das Abfallaufkommen sowie ausgewählte Beschaffungsdaten. Die Ergebnisse werden jährlich ausgewertet und mit den gesetzten Zielen verglichen.

Da sich Auslastung und Betriebsumfang von Jahr zu Jahr verändern können, betrachten wir unsere Kennzahlen möglichst in Relation zur Betriebsleistung. So erhalten wir eine realistische Grundlage für die Bewertung unserer Umweltleistung und die Planung weiterer Verbesserungsmaßnahmen.

Die gewonnenen Erkenntnisse fließen direkt in unser jährliches Umweltprogramm ein und unterstützen uns dabei, unsere Nachhaltigkeitsziele kontinuierlich weiterzuentwickeln.

Unsere Nachhaltigkeitsziele

Die kontinuierliche Verbesserung unserer Umweltleistung ist ein wesentlicher Bestandteil unseres Nachhaltigkeitsmanagements. Deshalb setzen wir uns messbare Ziele in den Bereichen Energie, Wasser, Abfall, Beschaffung, Mobilität und Bewusstseinsbildung. Die Zielerreichung wird regelmäßig überprüft und bei Bedarf durch neue Maßnahmen ergänzt.

BEREICH	ZIEL
Energie	Energieverbrauch kontinuierlich reduzieren und Energie effizient einsetzen.
Wasser	Wasser sparsam verwenden und den Verbrauch laufend optimieren.
Abfall	Abfälle vermeiden, Wertstoffe konsequent trennen und Lebensmittelabfälle reduzieren.
Beschaffung	Den Anteil regionaler, saisonaler und umweltfreundlicher Produkte weiter erhöhen.
Mobilität	Nachhaltige Mobilitätsangebote für Gäste und Mitarbeitende fördern.
Mitarbeitende	Umweltbewusstsein durch regelmäßige Information und Schulung stärken.
Gäste	Gäste über unsere Nachhaltigkeitsmaßnahmen informieren und zu umweltbewusstem Verhalten motivieren.



FOTO: WEBERS

Energie & Klimaschutz

Ein verantwortungsvoller Umgang mit Energie ist ein zentraler Bestandteil unseres Nachhaltigkeitsmanagements. Durch den effizienten Einsatz von Energie und laufende Optimierungen reduzieren wir unseren Ressourcenverbrauch und leisten einen Beitrag zum Klimaschutz.

Zu unseren wichtigsten Maßnahmen zählen:

- ◆ Einsatz einer energieeffizienten Heizungs- und Gebäudetechnik
- ◆ Verwendung von LED-Beleuchtung
- ◆ Laufende Wartung technischer Anlagen
- ◆ Bewusster Umgang mit Strom und Wärme im Arbeitsalltag
- ◆ Sensibilisierung unserer Mitarbeitenden für energiesparendes Verhalten
- ◆ Regelmäßige Kontrolle der Energieverbräuche

Bei Neuanschaffungen und Investitionen achten wir auf energieeffiziente und langlebige Lösungen.

Wasser

Wasser ist eine wertvolle Ressource. Deshalb gehen wir im gesamten Betrieb sorgsam damit um und setzen auf einen verantwortungsvollen Einsatz.

Unsere Maßnahmen umfassen unter anderem:

- ◆ wassersparende Armaturen und Sanitäranlagen (Umstellung läuft)
- ◆ regelmäßige Kontrolle auf Leckagen
- ◆ sparsamer Umgang mit Wasser im Küchen- und Reinigungsbereich
- ◆ Handtuch- und Wäschewechsel auf Wunsch unserer Gäste
- ◆ Bewusstseinsbildung bei Mitarbeitenden und Gästen

Unser Ziel ist es, den Wasserverbrauch kontinuierlich zu optimieren, ohne den Komfort unserer Gäste einzuschränken.

Lebensmittel & Kreislaufwirtschaft

Der bewusste Umgang mit Lebensmitteln gehört zu unserem Selbstverständnis. Regionalität, Saisonalität und handwerkliche Qualität bilden die Grundlage unserer Küche.

Bei der Auswahl unserer Lebensmittel legen wir Wert auf hochwertige Zutaten aus der Region und beziehen – wo sinnvoll und verfügbar – auch Produkte aus biologischer Landwirtschaft. So fördern wir nachhaltige Produktionsweisen und bieten unseren Gästen eine bewusste und qualitativ hochwertige Küche.

Lebensmittel werden sorgfältig geplant, verarbeitet und möglichst vollständig verwertet. Dadurch vermeiden wir unnötige Abfälle und nutzen vorhandene Ressourcen verantwortungsvoll.

Unsere Schwerpunkte sind:

- ◆ Einkauf regionaler und saisonaler Lebensmittel
- ◆ Berücksichtigung von Produkten aus biologischer Landwirtschaft
- ◆ Zusammenarbeit mit Produzentinnen und Produzenten aus der Region
- ◆ sorgfältige Lagerhaltung und Mengenplanung
- ◆ Vermeidung von Lebensmittelabfällen
- ◆ konsequente Mülltrennung und Recycling
- ◆ bevorzugter Einsatz von Mehrweg- und langlebigen Verpackungslösungen

Mit diesem verantwortungsvollen Umgang verbinden wir Genuss, Qualität und Nachhaltigkeit und leisten einen Beitrag zu einer zukunftsfähigen Lebensmittelkultur.



FOTO: WEBERS

Nachhaltige Beschaffung

Eine nachhaltige Beschaffung ist für uns ein wesentlicher Bestandteil eines verantwortungsvollen Wirtschaftens. Bei der Auswahl unserer Lieferanten und Produkte achten wir neben Qualität und Wirtschaftlichkeit insbesondere auf Regionalität, Umweltverträglichkeit und Langlebigkeit.

Wo immer möglich, bevorzugen wir regionale Produzentinnen und Produzenten sowie Lieferanten, die unsere Werte teilen. Darüber hinaus setzen wir auf umweltfreundliche Reinigungs- und Verbrauchsprodukte sowie auf Mehrweg- und wiederverwendbare Verpackungslösungen.

Durch bewusste Kaufentscheidungen stärken wir die regionale Wertschöpfung und leisten einen Beitrag zum schonenden Umgang mit natürlichen Ressourcen.

Biodiversität & Außenbereich

Die Natur rund um das Landgut Riegerbauer ist ein wertvoller Bestandteil unseres Betriebes. Deshalb achten wir auf einen respektvollen Umgang mit der Landschaft und fördern eine naturnahe Gestaltung unserer Außenbereiche.

Bei Neubepflanzungen bevorzugen wir heimische oder standortgerechte Pflanzen und vermeiden invasive Arten. Grünflächen werden ressourcenschonend gepflegt und leisten einen Beitrag zur Erhaltung der regionalen Biodiversität.

Mobilität

Wir möchten unseren Gästen und Mitarbeitenden eine möglichst umweltfreundliche Mobilität ermöglichen.

Dazu informieren wir über die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln sowie über nachhaltige Freizeitangebote in der Region. Für Gäste mit Elektrofahrzeugen steht eine E-Ladestation zur Verfügung. Darüber hinaus fördern wir die Erkundung der Umgebung zu Fuß oder mit dem Fahrrad.

Durch diese Maßnahmen möchten wir einen Beitrag zu einer klimafreundlicheren Mobilität leisten.

Unsere Mitarbeitenden

Unsere Mitarbeitenden tragen wesentlich zum Erfolg unseres Nachhaltigkeitsmanagements bei. Durch regelmäßige Schulungen und Informationen fördern wir ein gemeinsames Verständnis für umweltbewusstes und ressourcenschonendes Arbeiten.

Wir legen Wert auf einen respektvollen Umgang, ein sicheres Arbeitsumfeld sowie die aktive Einbindung unserer Mitarbeitenden in die Weiterentwicklung unseres Betriebes. Ideen und Verbesserungsvorschläge sind ausdrücklich willkommen und tragen zur kontinuierlichen Verbesserung unserer Umweltleistung bei.

Unsere Gäste

Nachhaltigkeit wird bei uns für Gäste erlebbar. Mit Informationen im Betrieb, auf unserer Website und im digitalen Landguide informieren wir über unsere Umweltmaßnahmen und geben Anregungen für einen ressourcenschonenden Aufenthalt.

Durch freiwillige Maßnahmen – wie den bewussten Umgang mit Wasser und Energie oder die Nutzung regionaler und nachhaltiger Angebote – können unsere Gäste aktiv zu unserem Nachhaltigkeitsgedanken beitragen.



FOTO: WEBERS

Unsere regionalen Partner

Die Zusammenarbeit mit regionalen Produzentinnen, Produzenten und Dienstleistungsbetrieben ist ein wichtiger Bestandteil unserer Unternehmensphilosophie. Kurze Transportwege, saisonale Verfügbarkeit und persönliche Partnerschaften schaffen Vertrauen und stärken die regionale Wertschöpfung.

Gemeinsam mit unseren Partnern möchten wir Qualität, Nachhaltigkeit und die Besonderheiten der Oststeiermark erlebbar machen.

Erfolgskontrolle

Nachhaltigkeit verstehen wir als kontinuierlichen Entwicklungsprozess. Deshalb überprüfen wir unsere Umweltziele und Maßnahmen regelmäßig anhand ausgewählter Kennzahlen und bewerten deren Wirksamkeit.

Die Ergebnisse fließen in unser Umweltprogramm ein und bilden die Grundlage für weitere Verbesserungen. So entwickeln wir unsere Umweltleistung Schritt für Schritt weiter.

Schlusswort

Nachhaltigkeit bedeutet für uns, Verantwortung zu übernehmen – für unsere Gäste, unsere Mitarbeitenden, unsere Region und unsere Umwelt.

Mit diesem Nachhaltigkeitskonzept bekennen wir uns zu einem verantwortungsvollen und zukunftsorientierten Handeln. Wir verstehen Nachhaltigkeit als einen kontinuierlichen Prozess und werden unseren eingeschlagenen Weg konsequent weitergehen.

Wir danken allen Mitarbeitenden, Gästen, Partnern und Lieferanten, die diesen Weg gemeinsam mit uns gestalten und mittragen.

Hertzlich,

Felix Allmer & Birgit Praprotnik

Kontakt

Landgut Riegerbauer

Allmer GmbH & Co KG

St. Johann bei Herberstein 12, 8222 St. Johann bei Herberstein
Oststeiermark, Österreich

auszeit@riegerbauer.at

+43 3113 2301

riegerbauer.at



Stand: Nachhaltigkeitskonzept 2026–2030. Das Konzept wird jährlich überprüft und bei Bedarf aktualisiert.

Riegerbauer

MEDISTYRANES LANDGUT SEIT 1652