

NAKUK

DAS FRIESISCHE LANDHOTEL

Familie Judick · Wiardergroden 22 · 26434 Horumersiel
Telefon 04426 904400 · Fax 904429 · eMail info@nakuk.de · www.nakuk.de

DAS FRIESISCHE LANDHOTEL **NAKUK**
NACHHALTIGKEITSBERICHT





Karin und Ulrich Judick

Liebe Leser,
im NAKUK verbinden sich Natur, Kunst und Kultur der norddeutschen Küstenregion zu einer harmonischen Einheit – was uns zum Namen des Hotels inspiriert hat.

Mit diesem Nachhaltigkeitsbericht kommunizieren wir zum ersten Mal unser Engagement und zeigen auf, wie nachhaltig wir wirtschaften. Er wird nicht unser letzter Nachhaltigkeitsbericht bleiben, sondern ist vielmehr der Beginn einer langfristigen und überprüfbaren Selbstverpflichtung.

Nachhaltigkeit ist ein wesentliches Element des NAKUK-Konzepts. Leitlinien unserer Arbeit sind unsere Überzeugungen. Mit dem Bericht möchten wir unser Vorgehen auf den Prüfstand stellen und stärker systematisieren. Dazu gehört, dass wir uns Ziele setzen und uns kontinuierlich verbessern möchten.

Bestimmend für unsere Handlungen ist die NAKUK-Vision: ein Vorbild und eine Quelle der Inspiration für unsere Gäste, Mitarbeiter und Lieferanten zu sein und das NAKUK ständig weiterzuentwickeln. Denn es ist uns ein zentrales Anliegen, mit unserem Handeln als Unternehmen einen Beitrag zur Nachhaltigkeit zu leisten.

Wir wünschen Ihnen eine spannende Lektüre und freuen uns über Ihr Feedback, das Sie uns gerne per E-Mail (info@nakuk.de) zukommen lassen können!

Herzliche Grüße
Familie Judick und das gesamte NAKUK-Team

NAKUK

Wer wir sind

Das NAKUK liegt an der niedersächsischen Nordsee und ist von einem 1,6 Hektar großen Naturgrundstück umgeben. Hier finden sich nicht nur Ruhe, Weite und eine frische Brise, sondern auch Zeit und Aufmerksamkeit für die Begegnung mit der Natur, mit sich selbst und anderen Menschen.

In traumhaft ruhiger Lage vor Horumersiel, nur einige Gehminuten von der Nordsee entfernt liegt das NAKUK. Bewusst beherbergt der ehemalige Gulfhof (eine norddeutsche Bauernhausform) nur 15 Zimmer, Studios und Suiten und nimmt Gruppen bis maximal 6 Personen sowie Kinder erst ab 12 Jahren auf. Die persönliche Atmosphäre im NAKUK fördert die Ruhe und sorgt für umfassende Erholung. Das NAKUK bietet neun komfortable Doppel- und Einzelzimmer mit Terrasse im Erdgeschoss und mit Marschblick in der 1. Etage, drei komfortable Suiten mit Terrasse im Erdgeschoss und mit Marschblick in der 1. Etage sowie zwei komfortable Studio-Doppelzimmer im Dachgeschoss und eine Studio-Suite mit Dachterrasse im Dachgeschoss. Die Preise pro Übernachtung und Person liegen zwischen 70 - 110 Euro und beinhalten ein reichhaltiges Frühstücksbuffet bei uns im Haus. Ganzjährig besuchen uns Gäste (überwiegend Paare und Einzelreisende), um die Ruhe zu genießen, sich wohlfühlen und zu entschleunigen. Sie erleben die Faszination jeder einzelnen Jahreszeit dieses einzigartigen Fleckchens Erde und freuen sich im NAKUK „nach Hause zu kommen“. Mit rund 1.700 Gästen pro Jahr konnten wir unsere prozentuale Belegung von

2012 - 2016, mit fast 80 %, annähernd konstant halten. Die Anzahl der Nächte, die ein Gast bei uns verweilt, ist von durchschnittlich 3,6 Nächten in 2013 auf 3,9 in 2015 gestiegen. Mit unserem zurückhaltenden Service sorgen wir und unsere 10 Teammitglieder dafür, dass der Aufenthalt im NAKUK für unsere Gäste zu einem Quell der Erholung wird.

Unser Wellnessbereich bietet vielseitige Möglichkeiten der Entspannung. Dort befinden sich eine Bio-Sauna, eine finnische Sauna und eine Infrarotkabine. Außerdem können verschiedene Massagen, Kosmetikanwendungen und Bäder gebucht werden.

Die Küche im NAKUK bietet frische und regionale Produkte. Jeden Tag können unsere Gäste mit Sorgfalt zubereitete Speisen zum Frühstück und Abendessen, frische kulinarische Köstlichkeiten aus der Nordsee-Region und am Nachmittag den hausgemachten Kuchen genießen.

Werte und Vision

In unserem täglichen Arbeiten und im Umgang mit den Gästen orientieren wir uns am NAKUK-Leitbild. Dieses basiert auf einem gemeinsamen Werteverständnis und der Vision für das Landhotel. Beides wurde im Rahmen eines Kreativworkshops mit dem Führungskreis und Teammitgliedern erarbeitet, die ihre Ideen und ihr Verständnis vom NAKUK gleichberechtigt einbrachten. Die wichtigsten Werte für das NAKUK sind demnach **Respekt** und **Wertschätzung**.

Respekt: Ohne Respekt kann es keine Wertschätzung füreinander geben.

Respekt füreinander ist ein zentraler Wert im NAKUK in allen Bereichen. Sei es der Respekt vor den Gästen, der Ruhe und der Erholung, der Respekt für jedes einzelne Mitglied des Teams und seine individuellen Bedürfnisse, oder der Respekt vor der Natur und ihren besonderen Anforderungen.

Wertschätzung: Das NAKUK braucht jedes seiner Elemente gleichermaßen.

Das NAKUK funktioniert wie eine große Maschine, in der alle Zahnräder ineinandergreifen. Die Mitarbeiter, unsere Gäste, die Lieferanten, die Natur, die Netzwerkpartner und unsere Nachbarn – jedes Zahnrad ist wichtig und wird wertgeschätzt. Denn nur wenn alle Zahnräder ineinandergreifen, kann „die Maschine“ zum Wohle aller funktionieren.

Vision: Das NAKUK als Vorbild. Quelle der Harmonie und Inspiration.

Unseren Überzeugungen entsprechend handeln wir. Die Harmonie zeigt sich vor allem in unserem Ansatz, respektvoll mit der Natur und ihren Gütern umzugehen und sich nach ihr zu richten. Dabei entwickeln wir gerne unsere eigenen Ideen für ein nachhaltiges Handeln im Alltag. So kann das, was wir tun, als Anregung und bestenfalls sogar als Vorbild für das Tun anderer dienen. Wir versuchen Nachhaltigkeit im Kleinen wie im Großen zu leben und ganzheitlich zu denken.

NAKUK

und sein Umfeld

Erhalten, pflegen und schützen: die einzigartige Umgebung, das Weltnaturerbe und Biosphärenreservat Wattenmeer, die Menschen, die hier leben und die Natur erleben – sei es dauerhaft oder nur vorübergehend für ein paar Tage oder Wochen im Jahr. So versuchen wir im NAKUK in unserem täglichen Tun unserer Verantwortung gerecht zu werden und im Einklang mit der Natur zu handeln – auch zum Wohle der Menschen. Darum sind unsere wichtigsten Stakeholder (Anspruchsgruppen) auch vor allem die Menschen um uns herum und die Natur, in der wir leben.

Mitarbeiter: Sie sind die guten Seelen des Hauses. Das gesamte NAKUK-Team ermöglicht den hohen Standard und Service; jeder Einzelne trägt somit zum Erfolg des Ganzen bei.

Zukünftige Mitarbeiter: Das NAKUK-Team wächst. Um die Zukunftsfähigkeit des Hotels zu sichern, brauchen wir auch weiterhin neue, engagierte Mitarbeiter, die Lust haben, das Konzept mit uns umzusetzen sowie mit ihrem Charakter und ihren Ideen zu bereichern und zu ergänzen.

Gäste: Unsere Gäste stehen im Mittelpunkt unseres Handelns. Mit unserer Gastfreundschaft, Serviceorientierung und Freude möchten wir ihnen die bestmögliche Erholung bieten – im Einklang mit der Natur.



Natur: Unsere Lage inmitten des Weltnaturerbes Wattenmeer gibt uns eine besondere Verantwortung für die Region. Diese Natur möchten wir schützen und erhalten.

Lieferanten: Auf der Basis unserer Überzeugung haben wir passende Lieferanten ausgewählt und pflegen vertrauensvolle Geschäftsbeziehungen mit ihnen. Wir beziehen ausschließlich hochwertige regionale Produkte – nach Möglichkeit in Bio-Qualität – und tragen damit dazu bei, die wirtschaftliche Situation regionaler Partner zu festigen.

Netzwerke: Wir profitieren von unseren regionalen Netzwerken und möchten sie weiter stärken. Insbesondere das Biosphären-Partner-Konzept unterstützen wir aktiv.

Nachbarn: Gut eingebettet in den Wiardergroden in der friesischen Gemeinde Wangerland, sind wir uns unserer lokalen Verantwortung bewusst. Es ist unser Anliegen, unsere Heimat und die unserer Nachbarn durch den Hotelbetrieb nicht zu beeinträchtigen, sondern vielmehr zum Erhalt des Grodens beizutragen.

Region: Die Region Wangerland, die friesische Heimatgemeinde des NAKUK, ist ein beliebtes Urlaubsziel. Wir sehen uns als aktiver Gestalter dieser Region. So bringen wir uns in die Entwicklung eines Leitbildes für das Wangerland ein und konzipieren Ideen für eine strategische Ausrichtung der Region.

Wo kommen wir her, wo wollen wir hin

Wir schreiben das Jahr 1997. Vier Menschen haben einige Jahre die Nordsee erlebt und schätzen gelernt, haben Urlaube und Kurzaufenthalte hinter sich. Voller Freude haben sie den blauen Himmel, die unendliche Weite, die Wärme der Sonne ebenso genossen, wie den frischen Ostwind, lange Nebeltücher über dem Land und auch die kahlen Bäume im Winter. Sie haben ihre Entscheidung getroffen: Alles soll sich grundlegend ändern. Sie packen ihre Sachen und leben ab jetzt in ihrer Wahlheimat, an der friesischen Nordseeküste.

Sie kommen an, leben und arbeiten – es entsteht eine Idee, die immer mehr Raum greift, weil sie aus dem Herzen kommt und auf dem eigenen Leben und Erleben basiert. Wie ein Puzzle fügt sich eins ins andere und fühlt sich rund an. Die Vision steht, Freude und Überzeugung sind groß.

Daneben stehen aber, ebenso stark, eigene Ängste und Zweifel und abwehrende Reaktionen aus dem Umfeld. Die Überzeugung, das Richtige zu tun, siegt aber. Es wird angepackt, recherchiert, Hindernisse werden überwunden. Eine Phase der Spannung, Freude und Aufregung, des umfassenden Lernens, auch über sich selbst, beginnt.

Das Alte verschwindet, Neues entsteht – jeden Tag ein wenig mehr, Stück für Stück, im Kopf ist es schon längst fertiggestellt. Im März 2002 wird das Hotel eröffnet. Das Haus ist eingerichtet und die ersten Gäste werden begrüßt. Freude und Gespanntheit sowie die Anstrengung der zurückliegenden Zeit durchströmen



das Haus. Neugierige Gäste schenken Anerkennung, Wertschätzung und Kraft. Sie fühlen sich wohl und bringen ihre Begeisterung freudig zum Ausdruck. Die Vision ist Realität geworden. Die Gäste erleben nach eigener Aussage ein kleines Paradies, in das sie gerne wiederkommen, weil sie sich wie zu Hause fühlen. Das NAKUK ist eingebettet in kraftvolle, gesunde und ruhige Natur. Jede Jahreszeit ist angenehm, überraschend und faszinierend – sowohl drinnen, als auch draußen. Die Anstrengung des Alltags fällt beim Eintreffen von den Gästen ab. Haus und Natur strahlen Ruhe, Gelassenheit und eine Atmosphäre des Wohlfühlens und Erholens aus. Lehmputz und Wandheizung haben sich bewährt, wohlige Wärme im Winter und angenehme Kühle im Sommer und gesundes Klima und angenehme Gerüche zeichnen sie aus. Ökologische Putzmittel reinigen sanft, aber gründlich und stören nicht das natürliche Gleichgewicht. Das Kochen und Backen mit gesunden Lebensmitteln ohne Zusatzstoffe schmeichelt jedem Gaumen, schmackhafte Düfte strömen durch das Haus. Genuss beim Essen und ein Wohlgefühl für den Körper unterstützen die natürliche Erholung der Gäste. Es ist ganz einfach, sich zu entspannen und Kraft zu tanken. Man muss es nur geschehen lassen und genießen. Das Wahrnehmen der Einfachheit kann dann auch im Alltag helfen, sich selbst Gutes zu tun, freudig und mit innerer Kraft jeden Tag zu genießen und nicht im Hamsterrad des Alltags gefangen zu bleiben.

Unsere Erfahrungen aus dem Leben und Arbeiten im Hotelbetrieb, ebenso wie der Blick in die Gesellschaft, haben weiterführende Ideen entstehen lassen. Wir sind der Überzeugung, dass die Zukunft andere Modelle und Vorgehensweisen des Wirtschaftens und Lebens braucht. Veränderungen können von un-

ten angestoßen werden. Wir möchten nicht warten und investieren unsere Kraft und Energie, um neue Ideen umzusetzen. Wir möchten – wie wir es seit 15 Jahren tun – unsere Vorstellungen und Überzeugungen vor Ort, auf unserer „Insel“, in die Tat umsetzen.

Unser Gastgeberium

„Erholung suchen im Grünen, die Natur mit allen Sinnen wahrnehmen und genießen – für viele Menschen einer der besten Wege, zu sich selbst zu finden und Stress abzubauen.“ (aus GEO Wissen Gesundheit Nr. 4/2016).

Eigentlich ist es ganz einfach: Ausgangspunkt unserer Arbeit war und ist die Frage „Was wünschen sich unsere Gäste?“. Gleichzeitig folgen wir unserer Überzeugung und gehen achtsam mit den Ressourcen und der Natur um. Genau dieser Dreiklang bestimmt unser tägliches Miteinander mit den Gästen. Alle Angebote, die unsere Gäste während ihres Aufenthalts genießen und nutzen können, bieten einfache und wirkungsvolle Erfahrungen, die Gesundheit zu fördern und zu unterstützen, gesunde Nahrungsmittel zu genießen und die Natur wahrzunehmen. Wir hoffen, dass unsere Gäste viele Anregungen für ein gesundes Leben mit nach Hause nehmen.

Unser Angebot ist authentisch. Wir haben es selbst erprobt, für gut befunden und entwickeln es fortwährend weiter. Jeder Gast kann individuell für sich entscheiden, was und wie er unsere Anregungen für sich nutzen möchte.

Kleine Gesten der Höflichkeit sind für uns ebenso selbstverständlich, wie ein zurückhaltender, aber



aufmerksamer Service. Dabei gehen wir soweit wie möglich auf individuelle Wünsche (Unverträglichkeiten, Essensvorlieben wie beispielsweise vegan oder glutenfrei) ein. Im NAKUK können die Gäste dem Alltagsstress und -lärm entfliehen, die Seele baumeln lassen, um Körper und Geist zu regenerieren. Notwendige Arbeitsabläufe im Hotelgeschehen ordnen wir dem üblichen Tagesablauf unserer Gäste unter. Anstatt Türen lautstark zu knallen, werden sie leise geschlossen. Die Flure werden gesaugt, wenn die meisten Gäste das Haus für einen Ausflug verlassen haben. Die schmutzige Wäsche türmt sich nicht in den Gängen, sondern in den dafür vorgesehenen Abstellräumen. Die Ruhe der Landschaft findet sich somit auch im Haus wieder. Wir freuen uns sehr, dass unsere Bemühungen auch bei unseren Gästen positiv wahrgenommen werden. So haben wir viele Stammgäste, die regelmäßig bei uns Erholung suchen. Rund fünf Prozent unserer Gäste kommen sogar mehrmals im Jahr, um im NAKUK Urlaub zu machen.

Wir versuchen, die Erholung unserer Gäste durch ein angenehmes Raumklima – auch durch die atmenden Lehmwände gefördert – und eine große Auswahl an Wellnessangeboten zu unterstützen. Deshalb haben wir uns bewusst gegen ein WLAN entschieden, da wir die Belastung durch Elektrosmog möglichst geringhalten möchten (auch die Lehmwände schirmen ab) damit es den Gästen schneller und besser gelingt, abzuschalten.

Ein Eckpfeiler für die Erholung unserer Gäste ist unser Recreativum. Die Auswahl unseres Wellnessangebots haben wir sehr bewusst vorgenommen. So ging es uns nicht darum, alle Anwendungen mit ins Programm zu nehmen, die gerade „en vogue“ sind. Vielmehr legen wir Wert auf Bodenständigkeit und einfache, aber wirkungsvolle Ansätze. Somit kommt bei uns die Schokolade nicht ins Gesicht, sondern auf den Teller.





Ökologische Nachhaltigkeit

Ressourceneinsatz, natürliche Baustoffe, Umgang mit Reinigungsmitteln und Abfall

Aus dem historischen Gulfhof mit altem Baumbestand, Obst-, Gemüse- und Kräutergarten, Wiesen- und Blumenflächen, entstand 2002 ein friesisches Landhotel. In der Bauphase haben wir uns ganz bewusst für natürliche Baustoffe entschieden. So sind die Hotelzimmer mit Lehmwänden und einer Wandheizung ausgestattet. Ein System, das bereits die alten Römer nutzten. Der Lehm schafft ein angenehmes Raumklima, indem er die Feuchtigkeit aufnimmt und abgibt und zudem Gerüche schluckt. In Kombination mit der Wandheizung wird die Luft gleichmäßig erwärmt. Im Vergleich zu einer konventionellen Heizung entstehen weniger Lüftungsverluste und die Staubbelastung wird reduziert. Außerdem wird das menschliche Herz-Kreislauf-System geschont und auch für Allergiker ist das Raumklima gut verträglich. Die langlebigen Eichenholzdielen stammen aus nachhaltiger Forstwirtschaft in Mitteleuropa. Das formaldehydfreie Holz der Dielen ist chemiefrei mit natürlichen Ölen veredelt und daher besonders verträglich für die menschliche Haut. Es unterstützt das gute Raumklima und ist gleichzeitig sehr angenehm beim Barfußlaufen.

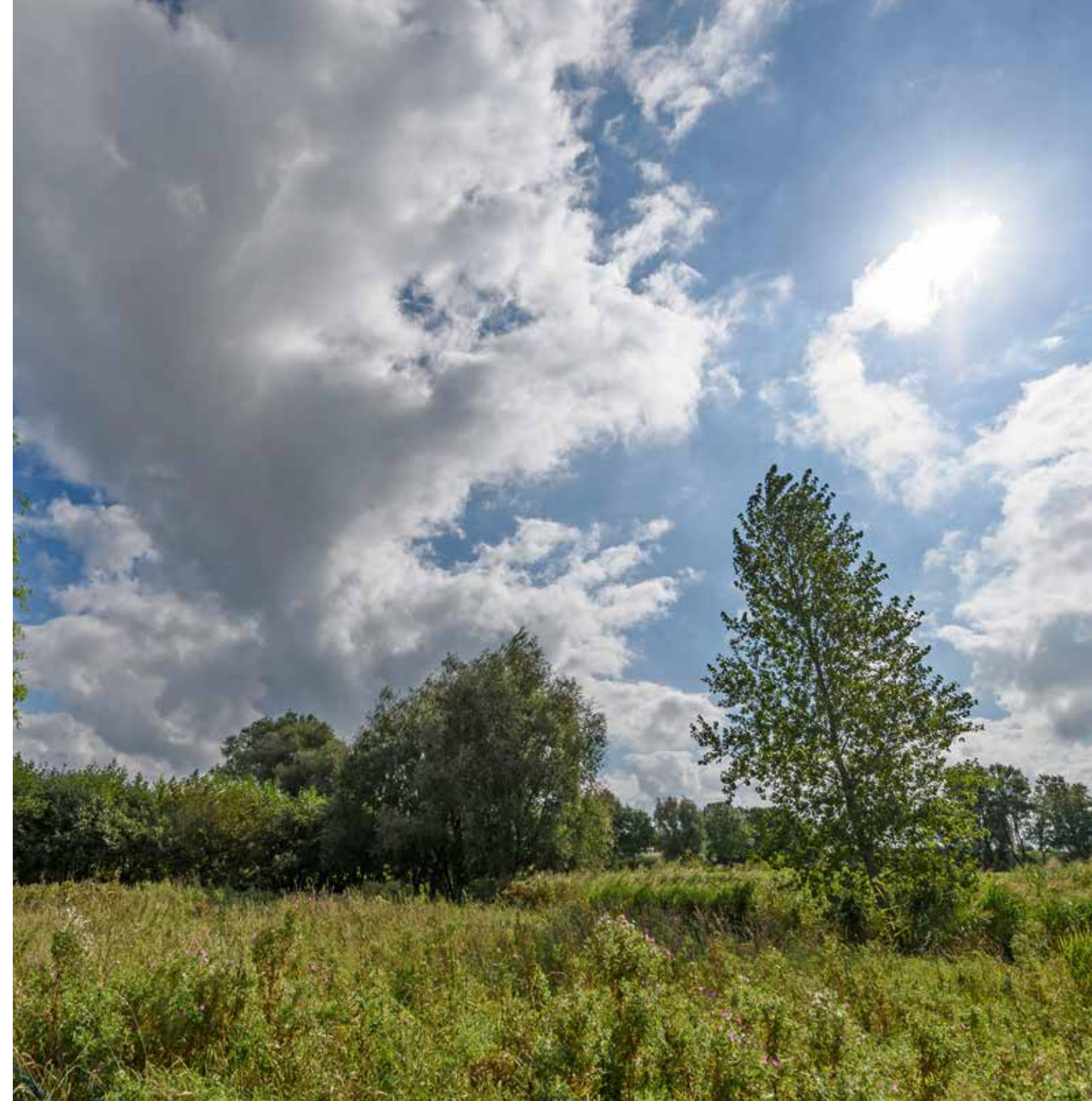
Gereinigt wird im NAKUK mit natürlichen, gering duftenden Reinigungsmitteln. Neben Essig und Reinigern aus pflanzenbasierten und mineralischen Inhaltsstoffen werden alle Oberflächen hauptsächlich mit Effektiven Mikroorganismen® gereinigt. Eine Portionierung in kleinen Flaschen unterstützt den sachgerechten Einsatz und die Dosierung der Reinigungsmittel.

Das Gros der im Hotel anfallenden Wäsche wird im Haus gewaschen. Auf Weichspüler und chemische Reiniger wird komplett verzichtet. Überwiegend wird die Wäsche auf dem NAKUK-Wäscheplatz an der frischen Luft getrocknet. So duftet sie nach frischer Nordseeluft und wir sparen Energie ein.

Uns ist es wichtig, den Ressourcenverbrauch bei unserem täglichen Tun so gering wie möglich zu halten. Jedoch haben wir nur bedingt Einfluss auf den Umgang der Gäste mit den Ressourcen im Haus. Hinweise in den Zimmern zur Benutzung der Handtücher klären über den hohen Wasserverbrauch pro Handtuchwechsel auf. Von 2013 bis 2015 konnte der Wasserverbrauch von 0,264 m³ auf 0,250 m³ pro Gast und Übernachtung reduziert werden. Diese Reduktion können wir nicht auf besondere Einsparmaßnahmen zurückführen. Es drängt sich vielmehr der Eindruck auf, dass die Schwankungen stark mit dem individuellen Verhalten der Gäste zusammenhängen.

Die hoteleigene Kläranlage nimmt die Abwässer auf. Das gereinigte Überschusswasser wird in die Gräfte – ein historischer und regionaltypischer Graben, der um das Haus angelegt wird – abgeführt.

Die Nutzung des Wellnessbereichs und insbesondere der Betrieb eines hauseigenen Pools sind üblicherweise mit einem hohen Ressourceneinsatz verbunden. Aufgrund unserer Hotelgröße und einem ausrei-





chenden Angebot an Schwimmbädern in unmittelbarer Nähe, gibt es im NAKUK bewusst keine Pool-Landschaft.

Das NAKUK betreibt ein eigenes Blockheizkraftwerk mit Erdgas und einer Leistung von 5,5 kW Strom und 12 kW Wärme. Der Gesamtstromverbrauch konnte von 53 kWh (in 2013) auf 47 kWh (in 2015) pro Gast pro Nacht reduziert werden. Auch dies scheint mit dem individuellen Stromverbrauch der Gäste zusammenzuhängen.

Bei regem Hotelbetrieb wird zusätzliche Energie insbesondere für die Saunen benötigt, die bis zu 4 kW in der Stunde verbrauchen. Bis einschließlich 2014 deckten wir unseren zusätzlichen Strombedarf mit der EWE AG (norddeutscher Energieversorger) und ab 2015 mit dem Ökostrom-Mix von eprimo. Seit 2016 bezieht das NAKUK seine Energie vom Ökostromanbieter Lichtblick, da dieser 100 % Ökostrom aus deutscher Wasserkraft anbietet.

Eine sorgfältige Mülltrennung ist im NAKUK von Anfang an Standard, den wir auch unseren Mitarbeitern im Rahmen der Einarbeitung vermitteln. Die Gartenabfälle werden im eigenen Kompost entsorgt und als Dünger für den Gemüsegarten verwendet. Der Abfall für die Deponie konnte von 0,83 Liter in 2013 auf 0,66 Liter in 2015 pro Gast pro Nacht reduziert werden. Dies führen wir darauf zurück, dass unsere Gäste weniger Müll zur Entsorgung hinterlassen.



Effektive Mikroorganismen®

Auf der Suche nach Bodenverbesserungsmöglichkeiten und anstelle von chemischen Düngern und Pestiziden, beschäftigte sich Professor Teruo Higa schon vor 30 Jahren mit Mikroorganismen, die uns überall umgeben. In dem von ihm entwickelten EM®-1 befinden sich aerobe und anaerobe Mikroorganismen in einer Symbiose. Mit Hilfe dieser Flüssigkeit und verschiedenen Folgeprodukten, die man aus EM®-1 herstellen kann, können verschiedene Umweltbereiche positiv unterstützt und gestärkt werden (z.B. Vergärung von organischen Abfällen). Durch den Einsatz von EM® in den verschiedenen Varianten wird die Umwelt nicht zusätzlich belastet.

Im NAKUK wird EM® als Putzmittel, Pflanzendünger, zur Pflanzenerhaltung und -stärkung eingesetzt. Bei der Düngung liegt der Grundsatz darin die Pflanzen zu stärken, so dass sie widerstandsfähiger gegenüber Schädlingen und Krankheiten sind und Spritzen nicht notwendig ist. Außerdem bildet das angebaute Gemüse mehr Antioxidantien als konventionell angebautes Gemüse und ist damit besser verträglich für den Menschen.

Frische regionale Küche

Das NAKUK steht für eine frische regionale Küche aus der Nordsee-Region, in der so weit wie möglich Bio-Erzeugnisse, keine Farbstoffe oder künstliche Stoffe verwendet werden. Künstliche Zusatzstoffe wie Emulgatoren gelangen nicht in die Speisen. So wird Gelatine beispielsweise durch Agar Agar ersetzt und Fonds aus Gemüseresten selbst angesetzt. Wir verzichten auf Fertigprodukte, Geschmacksverstärker und arbeiten ohne Mikrowelle und Fritteuse. Bei uns schmecken die Gäste die besondere Qualität unserer Zutaten. Wir backen mit Weinsteinbackpulver in Bio-Qualität anstelle des konventionellen Backpulvers mit Phosphaten. Alle Lebensmittel, neben den frischen Produkten, wie Obst, Gemüse und Fleisch, die wir weder vom Wochenmarkt noch regional beziehen können, kaufen wir überwiegend im Reformhaus oder im Bioladen ein.

Je nach Saison kann bis zu 10 % des Lebensmittelbedarfs aus dem eigenen Garten bezogen werden. Das Angebot auf der Speisekarte ist demnach stark saisonal geprägt. Auch das Brot und der Kuchen werden im NAKUK weitgehend selbst zubereitet. Wir backen mit alten Getreidesorten wie Emmer, Einkorn, dem Urweizen Dinkel, Teff oder Kammut. Diese sind haltvoller und bieten höhere Nährwerte als der heu-

tige Weizen. Unser Bioland-Getreide beziehen wir von der regionalen Mühle Erks in Horsten. Es wird von Vertragslandwirten aus der Region geliefert und in der handwerklich geführten Windmühle geschält, gereinigt und gemahlen. Der Dinkel wird in der ostfriesischen Krummhörn um Greetsiel angebaut.

Auf unserer täglich wechselnden Speisekarte finden unsere Gäste eine Auswahl von vegetarischen und veganen sowie Fisch- und Fleischgerichten. Unsere frische Küche und die Achtung vor Lebensmitteln führen dazu, dass die Abfälle sehr gering ausfallen. Dies trifft unter anderem auch auf die Verarbeitung von Fleisch zu. Im NAKUK achten wir darauf, dass das ganze Tier zerlegt und zu wertvollen Produkten weiterverarbeitet wird (z.B. selbstgemachte Fleischfonds). Entsprechen gewisse Verarbeitungsprozesse nicht unserer Überzeugung, so kommen diese Lebensmittel nicht auf unsere Speisekarte. So haben wir uns bewusst dazu entschlossen, die regionaltypischen Krabben nicht weiter anzubieten, da sie nicht mehr, wie in früheren Jahren, vor Ort verarbeitet werden.

Kleinverpackungen, insbesondere beim Frühstücksbuffet, werden vermieden – mit Ausnahme von schnell verderblichen Lebensmittel mit wechselnder Nachfrage wie Margarine und veganen Aufstrichen. Damit reduzieren wir ebenfalls die Abfallmengen. So bekommt das Fleisch natürlich auch einen Namen. Das Fleisch ist auch teurer als anderes Fleisch, aber dafür bekommt man auch die entsprechende Qualität.





Interview mit dem Adrianenhof

1. Was ist das Besondere an Ihrem Fleisch?

Eine ganze Menge! Die Rasse ist schon besonders. „Blonde D'Aquitaine“ ist eine französische Fleischrasse, die bekannt ist für wenig Oberflächenfett und einen höheren Anteil an intramuskulärem Fett.

Dann ist die Haltungsform eine Besonderheit. Das Kalb wird, anders als in der konventionellen Landwirtschaft, von dem Muttertier selbst großgezogen. Dies geschieht im Sommer auf den Deichvorlandweiden. Die Gräser und Kräuter des Biosphärenreservats Wattenmeer sind das spezielle i-Tüpfelchen und machen den Geschmack so besonders.

Auch der Schlachtzeitpunkt unserer Kälber ist anders als in der konventionellen Landwirtschaft. Die Kälber werden direkt geschlachtet, wenn sie von der Mutter abgesetzt werden. Das ist für uns der ideale Zeitpunkt, da sie die Muttermilch voll auskosten haben; sie werden nicht noch anschließend gemästet.

2. Woher kommt das Salzwiesenkalb?

Die Rasse unserer Salzwiesenkälber ist, wie schon gesagt, eine französische Zucht. Die Zuchtbullen kommen aber alle aus der Region Ostfriesland.

3. Welches Futter erhalten die Kälber?

Die Kälber erhalten überwiegend die Muttermilch - im Sommer das Gras der Salzwiesen, da sie den Sommer auf den Weiden verbringen, im Winter Heu und Silage. Den Unterschied sieht man im Fleisch. Anders als konventionelles Kalbsfleisch, das eher hell ist, ist das Fleisch unserer Kälber durch das gute Gras rosa gefärbt.

4. Wie verkaufen Sie Ihr Fleisch?

Das Fleisch verkaufen wir direkt an Endkunden, die Gastronomie oder an Metzgereien. Aber unsere Kunden, egal ob Endkunde oder Gastronomie, bekommen nicht nur die besonderen Stücke, sondern das ganze Kalb – aufgeteilt in Achtel, Viertel oder Hälften. Gastronomie wie das NAKUK müssen mindestens das halbe Kalb abnehmen.

5. Wie lange beliefern Sie das NAKUK schon?

Bestimmt schon 10-15 Jahre. So ganz genau weiß ich es auch nicht. Das Schöne ist ja der persönliche Kontakt zum NAKUK. Der Verkauf erfolgt nicht anonym wie im Großhandel und wir bekommen Feedback zu unserem Fleisch. So ein direkter Ansprechpartner baut natürlich auch Vertrauen auf.

6. Wie tragen Betriebe wie das NAKUK dazu bei, dass Haltungsformen wie das Salzwiesenkalb erhalten bleiben?

Ganz klar durch die langjährige Abnahme. Aber auch Werbeaspekte spielen eine Rolle. Das NAKUK benennt in seiner Speisekarte deutlich das Salzwiesenkalb. So bekommt das Fleisch natürlich auch einen Namen. Das Fleisch ist auch teurer als anderes Fleisch, aber dafür bekommt man auch die entsprechende Qualität.

7. Waren Sie schon einmal im NAKUK?

Was ist Ihr Eindruck?

Ja! Das NAKUK ist ein sehr interessantes Haus, insbesondere die Innen- und Außenarchitektur. Es ist schon beeindruckend, was man aus einem alten Hof machen kann. Besonders am NAKUK ist aber auch die familiäre Atmosphäre. Und natürlich die sehr gute Küche.



Naturnaher, biologischer Anbau im NAKUK

Auf einer Fläche von 400 Quadratmetern und in zwei Gewächshäusern bauen wir jährlich zahlreiches Gemüse und Beerenfrüchte an, darunter verschiedene Salate, Kohl, Artischocken, Bohnen, Tomaten, Gurken, Zucchini, Kürbis sowie Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Jostabeeren, Brombeeren und Stachelbeeren. Ferner wachsen auf dem Grundstück diverse Büsche mit Holunderbeeren und Sanddorn sowie Rhabarber. Auch der Anbau einer Wassermelone ist uns bereits geglückt! Wenn die erntereifen Artischocken gerade einmal nicht Teil des NAKUK-Speiseplans werden, so können sich Hummeln, Bienen und Wespen über die wunderbaren Blüten freuen. Alle für die Küche benötigten Kräuter stehen erntebereit im Gemüsegarten, darunter Bärlauch, Kresse, Salbei, Dill, Thymian, Rosmarin, Oregano, Majoran, Zitronenmelisse, Pfefferminze und Schnittlauch. Der Gemüsegarten ist von einer Hagebuttenhecke eingefasst. Die Hagebutten werden zu köstlicher Marmelade und Chutney verarbeitet. Die Anzucht von Setzlingen erfolgt versuchsweise in einer Kooperation mit dem regionalen Blumenhändler Steffens aus Schortens. Das biologische Saatgut wird von der Kooperation Dreschflegel aus fünfzehn Gärtnerhöfen bezogen, die in langjähriger Sortenentwicklung Saatgutvermehrung und -züchtung, insbesondere für alte Gemüsesorten und Kulturpflanzen, betreibt.

Im gesamten Garten des NAKUKs werden keine Spritzmittel verwendet. Mit Effektiven Mikroorganismen® (siehe Infobox Seite 19) wird natürlich gedüngt. Die Grundidee ist es, die Pflanzen zu stärken, um Schädlinge besser abwehren zu können. Zusätzlich werden die Pflanzen beispielsweise mit Schafwolle, Kaffeesatz und Muschelkalk vor Schädlingen geschützt. Der Erfolg ist von Jahr zu Jahr unterschiedlich und die Gärtner müssen ihre Kreativität immer wieder neu unter Beweis stellen.

Eigene Kompostierung

Ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln endet im NAKUK nicht beim Essen. Alles was in der Küche an organischem „Abfall“ anfällt, wird im eigenen Kompost verwertet und kommt als wertvoller Humus zur Düngung in den hauseigenen Garten. Somit wird der natürliche Kreislauf geschlossen und wertvolle Nährstoffe gehen nicht verloren.

Alte Apfelsorten

Das NAKUK bietet einen reichhaltigen Fundus an über dreizehn alten Apfelsorten auf dem Grundstück. Darunter finden sich Sorten wie der Jeverländer Süßapfel, der rote Boskoop, der gelbe Richard oder Panemanns Tafelapfel. Jährlich verarbeiten wir die reichhaltige Apfelernte, indem wir Kuchen backen, Suppen oder Chutneys produzieren oder das NAKUK-Apfelmus für das Frühstücksbuffet zubereiten. Rund 600 Liter Apfelsaft werden von einer Mosterei in Klein Ostiem aus unseren Äpfeln produziert und versorgen unsere Gäste das ganze Jahr über mit Apfelsaft. Der Apfelsaft wird ohne Zusatz von Zucker aus unserem eigenen, unge-

spritzen Obst produziert. Dabei schmeckt jeder Jahrgang anders – je nach Wetter (der Sonnenstunden) im jeweiligen Jahr auf dem NAKUK-Grundstück. Köstlich ist er immer!

Biodiversität

Zierrasen findet sich auf Fußballfeldern oder in dem einen oder anderen englischen Vorgarten, jedoch sicherlich nicht im NAKUK. Wir bewirtschaften unser Grundstück nach dem Motto, von der Natur zu lernen und im Einklang mit ihr Ideen umzusetzen.

Der typisch friesische Kleiboden bringt besondere Erfordernisse mit sich. Er eignet sich bestens als Nährboden für unsere wilde Wiese – die 3.000 Quadratmeter große Fläche lassen wir jährlich wild wachsen und greifen nicht ein. Wir unterstützen sie nur, indem wir die wilde Wiese einmal im Jahr mähen und mulchen. Sie dankt es uns mit tollen Variationen – in einem Jahr dominieren Löwenzahn und Brennnesseln, in einem anderen Jahr Gräser oder wilde Margeriten. Etwas kommt jedoch immer zum Vorschein: jede Menge kleine Tiere und Insekten. Das gesamte Grundstück zieht viele Tiere und Insekten an, von der Waldohreule und Fröschen bis hin zur Entenfamilie können wir jedes Jahr neue „Nachbarn“ entdecken.

Ziele Ökologische Nachhaltigkeit

Im Bereich Ökologie fassen wir für die kommenden Jahre insbesondere folgende zwei Ziele ins Auge: Eine intensivere **Regenwassernutzung** und die **Belebung der Graft**.

Regenwassernutzung: Wasser ist eine wertvolle Ressource und auch im NAKUK gehen wir verantwortungsvoll mit ihr um. Wir möchten prüfen, ob ein ausgedienter, gereinigter Öltank in Zukunft als Speicher für Regenwasser nutzbar gemacht werden kann. So können wir das Regenwasser effektiver nutzen und den Wasserverbrauch aus kommunaler Versorgung reduzieren. Gleichzeitig betreiben wir mit der Wiederverwertung ausgedienter Produkte „Upcycling“, also die Nutzbarmachung und Aufwertung eigentlich zur Entsorgung vorgesehener Erzeugnisse. Das spart die Energie und Materialien neu produzierter Produkte. Das Regenwasser soll beispielsweise zur Bewässerung des Gartens genutzt werden. In einem ersten Schritt prüfen wir, inwiefern die Nutzung möglich ist.

Zeitplan: Prüfung der Machbarkeit bis Ende 2017

Belebung der Graft: Die historische Graft, die das Gebäude des NAKUKs umschließt, ist ein stehendes Gewässer. Die Verschlammung ist daher sehr hoch. Wir möchten die Graft auf natürliche Weise und mit Hilfe von Effektiven Mikroorganismen® renaturieren. Die Graft soll geschützt und ihre Funktion als natürliches Wasserelement mit klarem Wasser und einer reichen Artenvielfalt erhalten werden

Zeitplan: Prüfung der Machbarkeit bis Ende 2017, Umsetzung 2018



Soziale Nachhaltigkeit



Engagement für die Region

Insbesondere im ländlichen Raum ist die gegenseitige Unterstützung essentiell für das Funktionieren der Gemeinschaft. Das NAKUK nimmt diese Verantwortung durch lokales Engagement und monatliche Spenden an die DGzRS (Deutsche Gesellschaft zur Rettung Schiffbrüchiger) und die örtliche Kirchengemeinde wahr. Im DEHOGA (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband) sind wir selbstverständlich Mitglied. Zudem ist das NAKUK Mitglied bei proRegion Wesermarsch / Oldenburg e.V. (siehe dazu Abschnitt Lieferantenbeziehungen) und ONNO e.V. – das ostfriesische Netzwerk für Ökologie - Region - Zukunft.

Auch in regionalen Gremien engagieren wir uns für eine Entwicklung und Gestaltung unserer Region. So beteiligen wir uns beispielsweise an der Erstellung eines Leitbildes für das Wangerland in den Arbeitsgruppen zu den Themen „Sport & Gesundheit“ sowie „Wirtschaft & Marketing“. Der Leitbildprozess Wangerland dient dazu, ein touristisches Entwicklungskonzept für die Region zu erstellen. Es soll herausgearbeitet werden, wofür das Wangerland steht und auch in Zukunft stehen soll. Das Konzept bietet Orientierung für die Außendarstellung der Region sowie die Umsetzung konkreter Projekte und ist somit richtungweisend für die Zukunft des Wangerlands. Das NAKUK setzt sich zudem für eine ökologische Landwirtschaft in der Region ein. In den vergangenen

Jahren haben wir daher Informationen zum Thema Effektive Mikroorganismen® und Ökolandwirtschaft an Landwirte und Nachbarn verteilt, weil wir der Überzeugung sind, dass es zur Lösung der vielfältigen Zielkonflikte in der Landwirtschaft neue Konzepte braucht und ein Austausch zwischen den Akteuren der erste Schritt sein kann. Als aktiver regionaler Gestalter streben wir zudem an, über die Aufklärung hinaus zu gehen und die Produktion regionaltypischer Lebensmittel zu fördern. Hierzu sind wir bereits mit vielen Akteuren in der Region im Gespräch.

Als Partner des UNESCO-Biosphärenreservats Wattenmeer engagiert sich das NAKUK für den Erhalt der Natur- und Kulturlandschaften des Wattenmeerraums. Wir möchten unseren Gästen, wie den Mitarbeitern, diese eindrucksvolle Landschaft mit all seinen Vorzügen als Urlaubs- und Erholungsgebiet nahebringen. Darum setzen wir uns für den Erhalt dieses einzigartigen Weltnaturerbes ein.

Im Vergaberat der Biosphäre-Partner beraten wir gemeinsam im Gremium über die Neuaufnahme von Mitgliedern.

Überregional engagiert sich das NAKUK im TWSC (Trilateral Wadden Sea Cooperation). In der trilateralen Zusammenarbeit von Deutschland, Dänemark und den Niederlanden gilt der Grundsatz „so weit wie möglich ein natürliches und sich selbst erhaltendes Ökosystem zu erreichen, in dem natürliche Prozesse ungestört ablaufen können.“ Dabei soll auch die Sicherheit der hier lebenden Menschen (Küstenschutz) gewährleistet, sowie der partnerschaftliche Dialog mit allen Nutzer- und Interessengruppen aufrechterhalten und intensiviert werden.

Biosphären-Partnerschaft

Seit dem 13. September 2011 ist das NAKUK ausgezeichnet als Biosphärenreservats-Partner des Nationalparks und UNESCO-Biosphärenreservates Niedersächsisches Wattenmeer. Als Biosphärenreservats-Partner fühlen wir uns den einzigartigen Natur- und Kulturlandschaften des Wattenmeerraums verbunden und verpflichtet.

Wir unterstützen deren Schutz und Entwicklung, indem wir hochwertige Produkte aus der Region anbieten sowie umweltfreundlich und nachhaltig wirtschaften. Unseren Gästen möchten wir unsere einmalige Landschaft näherbringen.

Das Niedersächsische Wattenmeer wurde 1992 im Rahmen des UNESCO-Programms „Man and Biosphere“ (MAB) als UNESCO-Biosphärenreservat anerkannt. Damit ist es eines von 16 Biosphärenreservaten in Deutschland und 553 weltweit. UNESCO-Biosphärenreservate sind Gebiete, in denen beispielhaft innovative Ansätze nachhaltiger Entwicklung erprobt und realisiert werden. Sie repräsentieren nicht nur einzigartige Naturlandschaften, sondern auch durch menschliche Nutzung geprägte Kulturlandschaften. Als „Modellregionen für nachhaltige Entwicklung“ gewinnen sie weltweit an Bedeutung. Das Biosphärenreservat Niedersächsisches Wattenmeer umfasst derzeit mit einer großen Kern- und Pflegezone das Gebiet des gleichnamigen Nationalparks. Dort steht der Schutz der Natur im Vorder-

grund. Angrenzend an den Nationalpark soll in Zusammenarbeit mit den Kommunen die Entwicklungszone des Biosphärenreservates entstehen, um beispielhaft zukunftsfähige Lebens- und Kulturräume für die nachfolgenden Generationen zu sichern und zu entwickeln. Dieser Anspruch soll unter anderem durch den Aufbau eines Partnernetzwerks mit touristischen Leistungsträgern, Bildungseinrichtungen und weiteren regionalen Akteuren langfristig erfüllt werden.

Partner

**Biosphärenreservat
Niedersächsisches
Wattenmeer**





Wertschätzung der Arbeit und unserer Mitarbeiter

Die Arbeit im NAKUK ist leicht und Freude bringend – sie kann als Teil des Lebens gesehen werden, weil im NAKUK das Einbringen der eigenen Fähigkeiten möglich ist und die eigene Verantwortung gelebt werden kann. In unserem Team arbeiten wir auf einer gemeinsamen Basis mit klaren Standards und Abläufen, die im Rahmen der Einarbeitung ausführlich vermittelt werden. Denn aus unserer Sicht kann niemand Anforderungen erfüllen, wenn diese nicht auch nachvollziehbar und zu durchdringen sind. Wir als Arbeitgeber möchten eine gute Balance schaffen: Einerseits bieten wir unseren Mitarbeitern ein abwechslungsreiches und angemessenes Anforderungsprofil, welches den Fähigkeiten jedes Einzelnen entspricht, andererseits erwarten wir von ihnen Verlässlichkeit und Qualität bei der Erfüllung ihrer Aufgaben.

Wertschätzung, Eigenverantwortung und Selbstreflexion bewirken, dass das Gesamtwerk NAKUK erfolgreich ist, da jedes Element wertgeschätzt wird und mitwirkt.

Durch flache Hierarchien herrscht zwischen uns und unseren Mitarbeitern ein familiäres Klima. Eine offene Feedback- und Fehlerkultur sorgt dafür, dass Probleme schnell angesprochen und geklärt werden können. Die Mitarbeiter sind überwiegend bereichsübergreifend aktiv und nicht nur in einem Tätigkeitsbereich zuständig, alle arbeiten Hand in Hand. So kommt es regelmäßig vor, dass in Stoßzeiten auch

die Hotelleitung und die Direktionsassistentin die Betten abziehen. Denn die Führungskräfte sind von Anfang an Teil des Miteinanders und arbeiten im Team zielgerichtet für den gemeinsamen Erfolg. Im NAKUK wird Teamarbeit gelebt und das spüren auch die Gäste. Unsere Wertschätzung zeigen wir auch durch kleine Gesten: So ist es für uns selbstverständlich, dass jeder Mitarbeiter zum Geburtstag ein Geschenk erhält. Auch Jubiläen würdigen wir.

Wir haben beispielsweise in einem Jahr jedem Mitarbeiter einen Baum geschenkt – ausgesucht nach dem keltischen Baumhoroskop. Den Mitarbeitern stand es frei, für ihn einen Standort auf dem NAKUK-Grundstück zu finden und dort „Wurzeln zu schlagen“ oder ihn im eigenen Garten zu platzieren.

Zentrale Elemente, die unsere Gäste während ihres Urlaubs genießen können – regionales und frisches Essen, ökologisch verträgliche Baustoffe, Leben in der Natur – möchten wir auch unseren Teammitgliedern nahebringen und erlebbar machen. Wie können sie die einzigartigen Rahmenbedingungen an der Nordsee auch für ihre Gesundheit nutzen? Hierzu unterbreiten wir Angebote, die jedes Teammitglied für sich in Anspruch nehmen kann. So bestärken wir z.B. unsere Mitarbeiter dabei, das natürliche Umfeld des NAKUK-Grundstücks zu nutzen. So können sie im Rahmen ihrer Arbeitszeit kleine Spaziergänge unternehmen, um sich zu entspannen (Breathwalk) oder die ersten zehn Minuten des Arbeitstages nutzen, um das naturbelassene Grundstück auf sich wirken zu lassen und Kraft daraus zu ziehen.

Die Ausbildung unserer Mitarbeiter liegt uns besonders am Herzen, denn eine qualitativ hochwertige Ausbildung ist die Grundlage für das weitere berufliche Fortkommen. Wir bilden seit 2005 in den Ausbildungsberufen Hotel- und Restaurantfachkraft und



Koch aus. Unseren Auszubildenden widmen wir besondere Aufmerksamkeit und intensive Lerneinheiten. Wir legen großen Wert darauf, dass sie jeden Bereich des Hotels kennenlernen und von uns eng betreut werden. Jährlich stehen bis zu drei Ausbildungsplätze zur Verfügung. Leider konnten wir bislang aufgrund fehlender Bewerbungen jeweils nur einen Ausbildungsplatz pro Jahr vergeben. Auch hier engagieren wir uns und haben die Beziehungen zu den Schulen in der Region intensiviert, mit dem Ziel, Auszubildende auf unseren Betrieb aufmerksam zu machen.

Grundsätzlich streben wir an, unsere Auszubildenden bei Eignung und auf eigenen Wunsch zu übernehmen.

Mitarbeitergewinnung

Dass sich die Mitarbeitergewinnung als problematisch herausstellen könnte, haben wir in der Konzepterstellung des NAKUKs nicht erwartet. Unserer persönlichen Überzeugung entsprechend war und ist es ein Geschenk, in dieser Region leben und arbeiten zu können.

So suchen wir nach Menschen für unser Team, die einen sicheren, langjährigen Arbeitsplatz schätzen und gerne in einem angenehmen Arbeitsklima für ein gemeinsames Ziel aktiv sind.

Unsere „Arbeitsfamilie“ besteht aus Menschen, die langjährig oder erst seit einiger Zeit engagiert sind und in ihrer authentischen Art mitarbeiten. Sie sehen ihre Arbeit als wichtigen Bestandteil ihres Lebens und gestalten ihren Arbeitsalltag eigenverantwortlich. Sie haben keinen „Job“ gesucht, sondern eine Aufgabe, bei der sie tagtäglich ihre persönliche Überzeugung leben und ihre Leidenschaft aktiv einbrin-

gen können. Dies entspricht auch unserer Philosophie. Aus diesem Grund ist die Arbeit leicht und keine Last. Die Teammitglieder leben das Gastgeberum und sorgen in ihrem Bereich umfassend und selbstverständlich für das Wohl unserer Gäste. Das ist für jeden Gast erkennbar und kommt als positives Feedback kraftbringend zu uns zurück.

Jedoch haben auch Menschen unseren Weg gekreuzt, die das Arbeiten im NAKUK „nur“ als Job angesehen haben und unsere Philosophie nicht teilen. Sie brachten „Stolpersteine“ in das System, indem sie unsere Standards und unsere Form des Miteinanders nicht umsetzen konnten oder wollten.

Von außen betrachtet scheint das Leben und Arbeiten für sie in unserer Region unattraktiv und langweilig zu sein. Das erinnert uns immer wieder an die Reaktionen unserer Familie und unserer Freunde, als wir unseren Umzug planten. „Da ist doch nichts“ war bei allen der Kernsatz. Daran änderten auch unsere Erzählungen nichts.

Das führte uns zu der Erkenntnis, dass nur, wer das Leben und Arbeiten hier erlebt, seinen Standpunkt ändern, seine Sichtweise erweitern und es als Bereicherung erleben kann. Aus diesem Grund entstand z.B. unser Ansatz des Downshiftings (der Ansatz wird im weiteren Text noch näher erläutert).

Unsere Natur, die Ruhe und die natürliche Freiheit in der Weite schenken uns tagtäglich innere Ruhe, Kraft und Wohlbefinden. Jeder Großstadtmensch, der als Gast zu uns kommt, bringt dieses Erleben schon nach kurzer Zeit zum Ausdruck.

Auch Konzerte, Ausstellungen und andere kulturelle Angebote können in unserer Region genutzt werden. Wege von 30 bis 60 Minuten könnten auch auf dem Land als normal angesehen werden, denn in großen Städten liegen die Angebote meist ebenfalls nicht

unmittelbar vor der Haustür. Dann offenbart sich in der vermeintlichen Einschränkung auf dem Land auf einmal eine gute Angebotspalette.

15 Jahre, die wir im NAKUK aktiv sind, sind in allen Bereichen geprägt von Veränderung und Fortentwicklung. Es gab und gibt Konstanten, wie z.B. unser Gastgeberum, den Schutz und Erhalt der Natur etc. Zum Leben gehören aber auch Veränderung und Lernen. Das gilt für jeden von uns und beeinflusst das NAKUK. Für unser Team beinhaltet das, dass wir in den letzten Jahren den Prozess der „Arbeitsfamilie“ gestartet haben. Wir sind dabei, diesen Ansatz immer weitreichender zu etablieren. Begonnen haben wir den Betrieb als Familie mit unserem Team. Nun wollen wir immer weiter zurücktreten und das Geschehen in unserem Haus von kompetenten, engagierten Teammitgliedern als „Arbeitsfamilie“ gestalten und ausfüllen lassen.

Diejenigen, die schon da sind, machen das sehr gut. Sie brauchen aber noch weitere Menschen, die mit ihnen gemeinsam das Geschehen organisieren und tragen.

Gehaltspolitik und alternative Arbeitszeitmodelle

Wir begreifen unsere Mitarbeiter als wertvolle Ressource und Teil des Hotels: Und das wollen wir ihnen auch zeigen. Zum einen durch faire Bezahlung, zum anderen durch Mitgestaltung ihrer Arbeitsbedingungen. Wir gehen bei der Gestaltung der Arbeit sowohl beim Einsatzbereich, als auch bei den Arbeitszeiten, auf unsere Mitarbeiter ein und erarbeiten mit ihnen zusammen einen passenden Arbeitsplan. Wir bieten Vollzeit-, wie auch Teilzeitstellen an. Der Großteil unserer Mitarbeiter ist in Vollzeit angestellt. Alle

unsere Mitarbeiter werden nach Tarifvertrag bezahlt. Wie sonst in der Hotellerie üblich, gibt es im NAKUK keine Saisonarbeitskräfte. Wir bieten nur Ganzjahresarbeitsplätze an, was wir als wichtigen Teil unserer sozialen Verantwortung ansehen. Nach einer Befristung im ersten Jahr, geht der Arbeitsvertrag automatisch in einen unbefristeten Arbeitsvertrag über. Wir bieten insgesamt 10 – 12 Arbeitsplätze in unserem Hotel an. Die Fluktuation ist seit der Gründung des NAKUK recht hoch, da wir die Erfahrung gemacht haben, dass vielfach in der Branche eher Saisonarbeitsplätze gesucht werden. Gleichzeitig haben wir Teammitglieder, die uns bereits seit vielen Jahren begleiten.

Als vergleichbar kleiner Hotelbetrieb arbeiten unsere Mitarbeiter in unterschiedlichen Bereichen. Zudem fördert dies das Verständnis zwischen bspw. Küchen- und Servicepersonal. Außerdem bekommen unsere Mitarbeiter durch solch einen Perspektivenwechsel einen anderen Blick auf den Hotelbetrieb im Ganzen. Auf Teildienst versuchen wir weitestgehend in unserem Hotelbetrieb zu verzichten. Dies ist insbesondere im Gastgewerbe nicht selbstverständlich. Die Arbeit im Teildienst oder die geteilte Arbeitszeit erschweren die Vereinbarkeit von Beruf und Familie um ein Vielfaches. Im NAKUK kommt es nur maximal ein bis zweimal im Monat vor, dass ein Teildienst eingepplant werden muss. Dies ist insbesondere bei Krankheitsfällen aufgrund unseres kleinen Teams manchmal erforderlich.

Ein Angebot für Externe, Erfahrungen mit alternativen Arbeitsmodellen zu sammeln, ist das NAKUK-Downshifting. Downshifting bezeichnet im Kern die Verringerung der Arbeitszeit mit dem Ziel, ein selbstbestimmtes, erfülltes Leben zu führen.

Dabei stellen wir den Rahmen für Regeneration und

Austausch in Form von Kost und Logis. Gleichzeitig bringt sich jeder Downshifting-Gast gemäß seinen Fähigkeiten ein. Ein Marketing-Manager, der plötzlich Marmelade einkocht, ein Landschaftsarchitekt, der Ideen für den Garten entwickelt oder ein IT-Entwickler, der beim Umbau mithilft – die Möglichkeiten, sich im Hotelbetrieb einzubringen, sind zahlreich und bieten die Chance, etwas Einzigartiges zu erleben und aus dem gewohnten Arbeitsumfeld auszubrechen. Die genaue Tätigkeit wird natürlich mit uns vorab besprochen. Dabei greifen wir die individuellen Vorstellungen und Ideen auf und versuchen, sie zu ermöglichen. Willkommen ist jeder, der ein Interesse daran hat, durch Erleben Neues zu lernen. Als besonderes Extra kann man bei uns dazulernen, wie ein Hotelbetrieb ökologisch gestaltet werden kann.

Wir freuen uns, dass wir 2016 bereits zwei Downshifter in unserem Hause begrüßen durften. Das Konzept hat sich als Erfolg für beide Seiten herausgestellt und wir sind davon überzeugt, dass in den kommenden Jahren mehr Menschen von diesem einmaligen Angebot Gebrauch machen werden.

Erfahrungsbericht Downshifting

„Allerdings geht es bei diesem Aufenthalt nicht primär um das Hochlegen großstädtischer Beine, sondern um eine Premiere: Ich darf der erste Gast sein, der das Downshifting-Angebot des Friesischen Landhotels NAKUK, in unmittelbarer Nähe zum Weltnaturerbe Friesisches Wattenmeer, in Anspruch nimmt. Hinter dem Wort Downshifting versteckt sich ein sehr einfaches, fast schon intuitives Konzept. Den Aufenthalt im Hamsterrad zu minimieren und sich endlich mal anderen Dingen, als dem gewohnten Umfeld inklusive zehrendem Job zu widmen. Dabei geht es

nicht darum, Geld zu verdienen, sondern die Krawatte zu lockern, das Handy möglichst weit weg zu legen und sich in einem neuen Bereich zu versuchen, um anschließend mit neuer Motivation und frischen Ideen in den Alltag zurückzukehren.

Denn es ist so, dass Regeneration nicht unbedingt nur durch das Ausharren an exotischen Stränden oder dem Erklimmen schneebedeckter Gipfel gelingt. Es gibt auch Aktivitäten, die, ohne Stress ausgeführt, eine entspannende Wirkung haben, auch wenn sie offiziell als Arbeit gelten. Unkraut jäten, Gemüse schnippeln oder meditatives Bierzapfen wären nur einige Beispiele dafür. Aber vor allem die Nähe zur Natur, die geografische Distanz zum Alltag können Wunder wirken und die Synapsen neu verknüpfen.“

Erfahrungsbericht von Rebecca Gürnth, Downshifterin im Feb. 2016

Ziele Soziale Nachhaltigkeit

In dem Bereich Soziales fassen wir für die kommenden Jahre besonders drei Ziele ins Auge: Wir möchten Kooperationsmöglichkeiten mit Hotelfachschulen und anderen Kooperationspartnern (Netzwerke für Hotellerie und Nachhaltigkeit) prüfen und initiieren, fortschrittliche Ansätze für Arbeitnehmer entwickeln und eine stärkere Vorbildfunktion für das Thema Nachhaltigkeit in der Hotellerie einnehmen.

Kooperationsmöglichkeiten:

Uns ist es wichtig, unsere Mitarbeiter selbst anzulernen und ihnen eine hochwertige Ausbildung im NAKUK zu bieten. Um uns als attraktiver Arbeitgeber besser zu positionieren und sichtbarer zu werden, möchten wir mit Schulen und Netzwerkpartnern vor Ort stärker zusammenarbeiten.

Zeitplan: Erste Gespräche zu möglichen Kooperationen 2018



Fortschrittliche Ansätze für Arbeitnehmer:

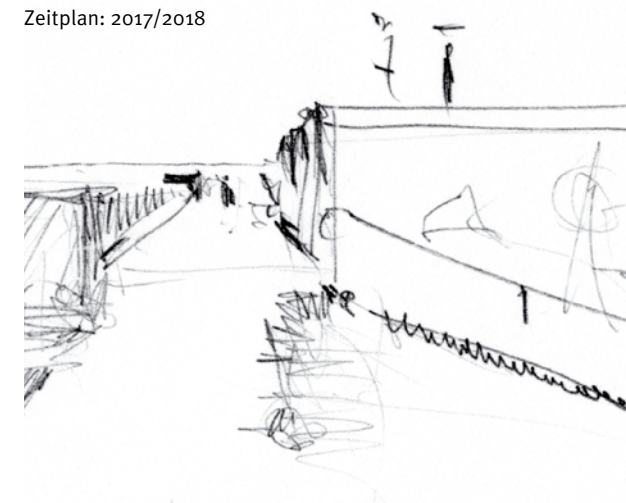
Wir bieten schon jetzt branchenunübliche Ganzjahresarbeitsplätze und alternative Arbeitszeitmodelle an. Bereits eingeführte mitarbeiterfreundliche Arbeitszeitmodelle wollen wir weiter ausdehnen und parallel neue Formen ausprobieren. Gleichzeitig möchten wir uns stärker für die Gesunderhaltung unserer Mitarbeiter einsetzen und ihnen praktische Tipps an die Hand geben, mit denen sie etwas für ihre Gesundheit tun können. Dies wollen wir gemeinsam mit unseren Mitarbeitern tun.

Zeitplan: Entwicklung erster Ideen bis Ende 2017

Stärkere Vorbildfunktion:

Mit diesem Nachhaltigkeitsbericht bündeln wir zum ersten Mal unser Engagement. Wir möchten zeigen, dass auch im Kleinen viel möglich ist und es sich lohnt, für die eigene Überzeugung zu kämpfen. Wir möchten ein Vorbild sein – für unsere Gäste, unsere Mitarbeiter aber auch alle weiteren Akteure in unserem Netzwerk. Den Nachhaltigkeitsbericht werden wir über verschiedene Kanäle verbreiten und freuen uns, zu diesem Thema in einen stärkeren Austausch vor Ort zu kommen.

Zeitplan: 2017/2018



Gästestimmen I

„Man fühlt sich herzlich und warm willkommen. Angefangen von den Eheleuten Judick über Dörthe und Sara, Miezi und den Kater bis hin zum Käuzchen im Baumwipfel. Alle vermitteln ein Gefühl, wie man es heute nur noch selten findet - Ich bin willkommen.“

„Gastfreundschaft im NAKUK heißt, als Gast zu kommen und als Freund zu gehen.“

Mitarbeiterstimmen

„Arbeiten im NAKUK bedeutet für mich: liebe Arbeitskollegen, immer nette Gäste, ein angenehmes Arbeitsklima und insgesamt ein sympathisches Umfeld zu haben. Und natürlich die Philosophie – denn das selbst „leben“ macht das Arbeiten sehr einfach.“

„Auf der Arbeit und bei der Arbeit selbst entspannen können – wer kann schon sagen, dass das möglich ist! Im NAKUK ist es nicht nur das angenehme Arbeiten und das Betreuen der sehr netten und dankbaren Gäste, sondern auch das gute Klima im Team. Eigene Ideen können mit eingebracht werden, in anderen Bereichen auszuhelfen ist selbstverständlich und die Gespräche über das Arbeitsfeld hinaus sorgen insgesamt für eine familiäre Atmosphäre!“



Wirtschaftliche
Nachhaltigkeit



Wirtschaftlichkeit und Qualität

Nachhaltigkeit und eine hohe Qualität stehen bei uns an erster Stelle. Erst nachrangig betrachten wir Faktoren wie die Kosten. Lebensmittel werden – sofern möglich und entsprechend unserer Qualitätsansprüche – regional bezogen und lokale Produzenten in der Beschaffung bevorzugt. Dies ist zwar vielfach mit höheren Kosten verbunden, entspricht aber dem hohen Standard des NAKUK.

Unsere Umsatz- und Ergebnisentwicklung hat sich seit der Gründung des NAKUK stetig positiv entwickelt. So konnten wir unsere Umsatzerlöse von 2013 auf 2014 um 18 % steigern. Dies hatte maßgeblich mit gestiegenen Kapazitäten durch den Zubau von drei weiteren Zimmern zu tun. Auch im Folgejahr (von 2014 auf 2015) konnten wir den Umsatz noch einmal um 4 % steigern und bis 2016 sogar um 9 %.

Die Umsätze pro Gast pro Tag sind in den vergangenen Jahren nahezu konstant geblieben, so lag der Umsatz pro Gast in 2013 bei 129,11 Euro und 2015 bei 131 Euro.

Nachhaltig zu handeln bedeutet für uns Erneuerung statt Stillstand. So war es auch im Falle unserer Zimmerausstattung. Nach 10 Jahren dachten wir, es sei an der Zeit, das Mobiliar in den Hotelzimmern auszutauschen. Wir wollten unseren Gästen etwas Neues bieten – frischen Wind ins NAKUK bringen. Die Sitzmöbel in den Zimmern waren aber noch in bestem Zustand und deshalb wollten wir sie natürlich nicht entsorgen. Aber was sollten wir mit ihnen machen?

Nach einigen Überlegungen kam uns die perfekte Idee: Wir gestalten unsere „Galerie“ in der Tenne um, den großzügigen Aufenthaltsbereich im Eingang des Hotels, und platzieren die Möbel dort. Gleichzeitig investieren und renovieren wir jedes Jahr (z.B. Ausbesserungen in jedem Zimmer, Anbauten), um das gesamte Haus fit für die Zukunft zu machen. So haben wir 2013 mit dem Zubau von drei weiteren Hotelzimmern 15 % unseres Umsatzes investiert, 2014 haben wir Instandsetzungen in einem Rahmen von 2 % des Umsatzes und 2015 etwa 4 % des Umsatzes investiert. Bei diesen Investitionen waren wir nicht auf Fremdkapital angewiesen. Mit dem Anbau an der Hotelküche in 2015 können wir unseren Mitarbeitern nun einen angemessenen Aufenthalts- und Pausenraum bieten. Dies sind nur einige von vielen Beispielen, wie wir nachhaltiges Handeln, Fortschritt und Erneuerung miteinander vereinbaren.

Enge regionale Lieferantenbeziehungen

Kurze Lieferwege und der persönliche Kontakt zu unseren Lieferanten liegen uns am Herzen. Daher werden unsere Produkte in der Regel selbst oder direkt vom Erzeuger oder regionalen Märkten bezogen. Jede Woche besuchen wir den Markt in Jever und dabei insbesondere einen lokalen Obst- und Gemüsehandel. Vor Ort wählen wir die besten Produkte persönlich aus. Durch diesen direkten Kontakt kennen wir die Herkunft der Lebensmittel genau, ebenso die

Produzenten. So bauen wir eine langfristige Vertrauensbasis auf. Die Händler kennen das NAKUK und unsere Bedürfnisse, und wir wissen die guten regionalen Produkte zu schätzen.

Natürlich informieren wir uns auch über die Haltingsbedingungen der zu Fleisch verarbeiteten Tiere. So wird das Marschwiesenrind und das Wiesenlamm von einem Bauern im ostfriesischen Rechtsupweg, das Bunte Bentheimer Landschwein und das Salzwiesenkalb aus Neßmergrade bezogen. Zudem beschafft das NAKUK seine weiteren Fleischprodukte von proRegion Wesermarsch / Oldenburg e.V. Der Verein hat das Ziel, im Sinne einer nachhaltigen Regionalentwicklung, die Vermarktung der regionalen und nach besonderen Richtlinien erzeugten landwirtschaftlichen Qualitätsprodukten zu fördern. Natürlich wird im NAKUK auch regionaltypisch gerne Fisch gegessen. Dieser wird frisch aus Bremerhaven angeliefert. Ganz bewusst beschränken wir uns auf Sorten aus der Nordsee und dem Atlantik, um Lieferwege zu reduzieren sowie Frische und Qualität zu sichern. Die Liste der Lieferanten lässt sich weiter fortführen: von der Schwerter Senfmühle, einem Pil-

sumer Ziegenkäse, dem Lausitzer Leinöl, dem Getreide von einer regionalen Mühle, bis hin zum Honig des benachbarten Imkers.

Vor allem richtet sich das NAKUK nach dem Grundsatz, qualitativ hochwertige Produkte aus der Region zu fördern und den Gästen die Schätze dieser besonderen Region nahe zu bringen. Darüber hinaus möchten wir hochwertige lokale Produktion und regionale Wirtschaft nachhaltig unterstützen. Dies zeigt sich auch im Recreativum. Mit der Kosmetikmarke La mer haben wir eine Marke gefunden, die den Ansprüchen unseres Hauses entspricht. Das Unternehmen ist mit Sitz in Cuxhaven nur 90 Minuten von uns entfernt und bietet durch seinen kurzen Lieferweg einen idealen regionalen Bezug. La mer hatte die einmalige Idee, die positiven Eigenschaften des Meeresschlicks für Kosmetik nutzbar zu machen. Die kostbaren Meeresschlick-Extrakte werden in unmittelbarer Nähe, aus dem Meeresschlick des Niedersächsischen Wattenmeers gewonnen. Der aufbereitete Meeresschlick wirkt sich positiv auf das Hautbild aus und lässt sie wieder strahlen.



Interview mit „La mer“

1. Was ist das besondere an La mer?

Wir bei La mer sind Spezialisten im Bereich hochwertiger Meereskosmetik. Wir bieten unseren Kunden ein kompaktes Sortiment an hochverträglichen Hautpflegeserien auf der Grundlage unseres einzigartigen und patentierten Wirkstoffs Meeresschlick-Extrakt. Unser Name steht für Tradition, Qualität und Kompetenz.

2. Woher bezieht das Unternehmen die Inhaltsstoffe? Auf was achtet La mer dabei?

Unseren Meeresschlick-Extrakt stellen wir im eigenen Haus nach einem speziell von uns dafür entwickelten Verfahren her. Zusätzlich verwenden wir ein breites Portfolio an unterschiedlichen Inhaltsstoffen, welche wir bei darauf spezialisierten Rohstoffherstellern beziehen. Besonders wichtig sind uns dabei die gleichbleibend hohe Qualität der Rohstoffe und die Zuverlässigkeit unserer Partner.

3. La mer liegt es sehr am Herzen nachhaltig zu wirtschaften, natur- und umweltbewusst zu handeln. Warum spielt Nachhaltigkeit in ihrem Unternehmen eine so wichtige Rolle?

Die La mer Cosmetics AG hat ihren Ursprung und Firmensitz in Cuxhaven inmitten des Naturschutzgebiets Niedersächsisches Wattenmeer und fühlt sich dieser Region und deren außergewöhnlicher Naturlandschaft eng verbunden, die zahlreichen Tier- und Pflanzenarten ein zu Hause bietet. Zudem sind wir das einzige Unternehmen, welches die Genehmigung hat, Meeresschlick aus eben diesem Naturschutzge-

biet zu entnehmen. Es ist uns natürlich sehr wichtig, einen Beitrag zu leisten, um dieses Schutzgebiet zu fördern. Daher unterstützen wir den Ausbau und Erhalt der Salzwiesen im Naturschutzgebiet, welche besonders für die zahlreichen Zugvögel in der Region eine bedeutende Rolle spielen.

4. Alle Produkte von La mer sind „Made in Germany“ und werden gemäß GMP-Standard (Good Manufacturing Practice) hergestellt. Können Sie uns genauer erläutern, was dieser Standard beinhaltet und warum Sie sich dafür entschieden haben?

Zwei ganz starke Argumente für die Einhaltung der sich aus GMP ergebenden Vorgaben sind: Verbrauchersicherheit und Arbeitssicherheit.

In der geltenden Kosmetikverordnung ist vorgeschrieben, dass Kosmetikhersteller sich an den GMP-Standard halten müssen. Dies hat einen guten Grund und sollte neben den gesetzlichen Vorgaben selbstverständlich sein. GMP umfasst insbesondere Vorgaben zu Produktions- und Personalhygiene und soll das Kosmetikprodukt vor der Kontamination mit Fremdstoffen oder Verunreinigungen während der Herstellung schützen. Kosmetika sind unsere täglichen Alltagsbegleiter und werden von jedem in unterschiedlichem Ausmaß genutzt. Dabei ist es natürlich besonders wichtig, dass der Verbraucher sich darauf verlassen kann, ein hygienisches Produkt zu verwenden.

Zudem ergibt sich aus der Einhaltung und Umsetzung der GMP-Vorgaben ein sauberes und sicheres Arbeitsumfeld für die Mitarbeiter des Unternehmens.

5. Warum ist für Sie der Standort Deutschland und die Produktion 'Made in Germany' wichtig?

Auch zu dieser Frage gibt es zwei Stichworte, die mir als erstes in den Sinn kommen: Teamwork und Qualität.

Indem wir unsere Produktionskette unter einem Dach am Standort in Cuxhaven haben, können unsere Mitarbeiter auf direktem Weg miteinander kommunizieren. Dies macht uns besonders effektiv bei der Optimierung unserer Abläufe und ermöglicht es uns, durchgehend sinnvolle und praxisorientierte Prozesse gemeinsam mit unseren Mitarbeitern zu ge-

stalten. Die durchgängige Produktion am Standort Cuxhaven bringt zudem mit sich, dass wir einen unmittelbaren Einfluss auf die Qualität unserer Produkte haben und diese von Anfang bis Ende, oder vom einzelnen Rohstoff bis zum fertigen Produkt, prüfen, steuern und optimieren können.

6. Wurden ihre Produkte an Tieren getestet?

Wir bei La mer haben seit unserem Bestehen nie Tierversuche in Auftrag gegeben oder selbst durchgeführt und werden dies auch in Zukunft nicht tun.





Ziele Wirtschaftliche Nachhaltigkeit

Über die Jahre hat sich das NAKUK schrittweise weiterentwickelt. Unser Vorgehen wurde im Wesentlichen von unserer Intuition und persönlichen Überzeugung bestimmt. Konkrete Richtlinien oder Grundsätze haben wir bislang nicht verschriftlicht. Um unserem wachsenden Team Rechnung zu tragen und unsere Grundsätze festzuhalten, möchten wir im Bereich Ökonomie Lieferantenrichtlinien entwickeln, die unser Handeln bestimmen.

Lieferantenrichtlinien: Wonach wählt das NAKUK seine Lieferanten aus? Wie definieren wir für uns Regionalität? Welche Richtlinien für Lieferanten ergeben sich daraus? Diesen Fragen möchten wir nachgehen, um das Lieferantenmanagement strategischer anzugehen. In einem ersten Schritt sollen alle bisherigen Lieferanten erfasst und entlang von Nachhaltigkeitskriterien geprüft werden. In einer Übersicht erfassen wir alle Produkte und Dienstleistungen, Standorte und Zertifikate der Lieferanten. Aus der Tabelle wird ersichtlich, welche Lieferanten regional produzieren und liefern und welche Lieferanten mit welchen Zertifikaten arbeiten. Auf Basis dieser Lieferantenübersicht ermitteln wir das Verbesserungspotenzial.

Zeitplan: Erstellung einer Lieferantenübersicht bis Mitte 2018

Gästestimmen II

„... wo der Wind Geschichten erzählt ... haben wir eine wundervolle Woche erleben dürfen, erfüllt von ganz viel Wärme, Freundlichkeit, netten Gesten, Freude für den Gaumen und stets einem offenen Ohr. Hier im Norden an der Küste steht ein Haus, NAKUK genannt, in das jeder gerne HEIM kommt ... seid gewiss, wir auch.“

„In der Hektik des Alltags eine Auszeit nehmen. Bei Ihnen kann man mit allen Sinnen genießen.“

„Das ist unser NAKUK

N - Natürlich

A - Aufmerksam

K - Kultiviert

U - Unübertroffen

K - Kulinarisch

Und wir kaufen ein 'G' für Großartig!“

„Wir fuhren an des Meeressaume, um Luft zu holen und fanden einen Traum, ein Paradies... Noch nie sind wir so verwöhnt worden. Vielen Dank!“

Entwicklung ausgewählter Kennzahlen zwischen 2013 und 2015

Neben den bereits im Text erwähnten Kennzahlen, führen wir hier zentrale Werte aus den Jahren 2013, 2014 und 2015 an. Ziel des nächsten Nachhaltigkeitsberichts soll es sein, weitere Werte entlang der drei Dimensionen der Nachhaltigkeit zu erheben und hier darzustellen.

Kategorie	Indikator	Jahr		
		2013	2014	2015
Allgemeiner Teil	Anzahl der Hotelzimmer	12	15	15
Allgemeiner Teil	Anzahl der Gäste pro Jahr	1437	1650	1681
Allgemeiner Teil	Anzahl der Nächte pro Gast	3,6	3,8	3,9
Allgemeiner Teil	Belegung (in %)	79,75	76,38	79,66
Allgemeiner Teil	Rückkehrerquote (Anteil der Gäste, die im gleichen Jahr wiederkamen) (in %)	4,97	4,77	4,82
Ökologische Dimension	Energieverbrauch pro Gästenacht (in kWh)	53	41	47
Ökologische Dimension	Wasserverbrauch pro Gästenacht (in m ³)	0,264	0,212	0,250
Ökologische Dimension	Abfall für Deponie pro Gästenacht (in Liter)	0,83	0,69	0,66
Soziale Dimension	Anzahl der Beschäftigten nach Geschlecht	9 Frauen 1 Mann	9 Frauen 1 Mann	8 Frauen 2 Männer
Ökonomische Dimension	Umsatz pro Gästenacht (in EUR)	129,11	127	131
Ökonomische Dimension	Anteil des reinvestierten Umsatzes (in %)	15	2	4



Quellenverzeichnis

Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, Bau und Reaktorsicherheit (2017): Trilaterale Wattenmeer-Zusammenarbeit, im Internet: <http://www.bmub.bund.de/themen/natur-biologische-vielfalt-arten/naturschutz-biologische-vielfalt/meeresnaturschutz/trilaterale-wattenmeerzusammenarbeit>, Abfrage: 22.01.2017.

Dreschflegel (2017): Dreschflegel-Bio-Saatgut, im Internet: <http://www.dreschflegel-saatgut.de>, Abfrage: 22.01.2017.

Mau, Franz-Peter (2011): EM®, Fantastische Erfolge mit Effektiven Mikroorganismen® in Haus und Garten, für Pflanzenwachstum und Gesundheit, 2. Auflage, Goldmann, München.

proRegion Wesermarsch / Oldenburg e.V. (2017): Über uns, im Internet: <http://www.proregion.info/ueber-uns.html>, Abfrage: 22.01.2017.

Ma, Jingwei; Wilson, Kelpie; Zhao, Quanbao; Yorgey, Georgine; Frear, Craig (2013): Odor in Commercial Scale Compost : Literature Review and Critical Analysis. Publikation Nr. 13-07-066, Washington State University, Washington State Department of Ecology, Olympia, Washington 17 October 2013, S. 12-36.

Impressum

NAKUK Das Friesische Landhotel GmbH
Wiardergroden 22
26434 Wangerland - Horumersiel
Telefon: 0 44 26 – 90 44 00
Fax: 0 44 26 – 90 44 29
E-Mail: info@nakuk.de

Redaktion: Karin Judick, Ulrich Judick, Lena Judick
Design, Layout, Zeichnungen: Andreas Reiberg
Fotos: Michael Morgen: S. 22
Andreas Reiberg: S. 8, 10, 14, 18, 24, 27, 28, 32, 34, 38, 46
NAKUK: Sonstige
Druck: tbd

Projektpartner:
Dieser Nachhaltigkeitsbericht entstand in Kooperation mit Studenten des Masterstudiengangs „Nachhaltigkeits- und Qualitätsmanagement“.

Hochschule für Wirtschaft und Recht Berlin
Badensche Str. 52
10825 Berlin

Konzeption: Anne Freese, Sarah Pollinger
Texte: Anne Freese, Sarah Pollinger, Karin Judick, Lena Judick

Für den Inhalt ist das NAKUK verantwortlich.