



Aktuelles

Vier-Sterne-Biohotel in Südtirol als allergikerfreundlich zertifiziert

Montag, 30. Januar 2012

Kategorie: Dienstleistungen



Tirler Dolomites Living Hotel mit ECARF-Siegel. Als erstes Hotel in Italien ist das Tirler Dolomites Living Hotel mit dem ECARF-Qualitätssiegel für Allergikerfreundlichkeit ausgezeichnet worden.

Die gemeinnützige Stiftung ECARF würdigt damit das Engagement des Südtiroler Vier-Sterne-Hotels, das mit seinem Baukonzept und seinem Serviceangebot auf die besonderen Anforderungen für Gäste mit Allergien eingeht und die Kriterien der Stiftung ECARF für allergikerfreundliche Hotels erfüllt.

„Reisende mit Allergien haben in der Regel besonders schwierige Anforderungen zu meistern, da sie sich außerhalb der vertrauten

Umgebung bewegen und nicht mit einer gesicherten Versorgung rechnen können“, erklärt Prof. Dr. med. Torsten Zuberbier, Leiter der Europäischen Stiftung für Allergieforschung (ECARF). „Um so bemerkenswerter ist es, dass sich das Tirler schon mit seinem Baukonzept auf die Bedürfnisse von Allergikern eingestellt hat. Die Umsetzung ist gelungen.“

Das Tirler Dolomites Living Hotel in Saltria liegt auf der Seiser Alm in 1752 m Höhe und wurde im Dezember 2011 eröffnet. Beim Bau des ökologisch ausgerichteten Gebäudes wurden wie für die Inneneinrichtung allergikerfreundliche Bedingungen umgesetzt. So wurden in den erneuerten Zimmern ausschließlich Hölzer von Zirbenkiefer und Lärche verwendet, die in der Region wachsen und deren ätherische Öle eine entspannende Wirkung entfalten können. Auch Holz und Dolomit-Gestein als Fußböden sowie beheizte Lehmwände statt Heizkörpern sorgen für ein angenehmes Raumklima. Zudem ist der Aufenthalt von Haustieren wie Katzen oder Hunden im Hotel nicht gestattet.

„Mit unserem neuen Hotelbau reagieren wir auf die Wünsche der immer größer werdenden Zahl von Allergikern“, sagt der Hotelier des „Tirler“, Hannes Rabanser. „Auch Gäste mit Allergien sollen sich mit unserem Komfort und Service auf Vier-Sterne-Niveau wohlfühlen. Dafür wollten wir die idealen Voraussetzungen schaffen.“

Im Restaurant werden allergikerfreundliche Speisen angeboten, das Personal wurde von ECARF geschult und kann über die Verträglichkeit der Speisen für Nahrungsmittelallergiker Auskunft geben.

Das Hotelprojekt wurde gemeinsam mit dem Baubiologen Alfred Ruhdorfer sowie anderen Instituten der Baubiologie, mit Umweltmedizinerinnen und Experten der Motologie entwickelt.

Weitere Informationen: www.tirler.com

[Pressephoto](#)

[<- Zurück](#)