

Blaue Hand in Hand mit Nachhaltigkeit

Georg Röder setzt auf innovatives Germann Energie-Konzept



Von links: Werner Germann, Geschäftsführer der Germann GmbH, und Germann Projektleiter Christian Gehron freuen sich zusammen mit dem Bieberauer Hotelier, Gastwirt und Koch Georg Röder über die neue Energieanlage im Haus „Blaue Hand“.

Groß-Bieberau. Für Georg Röder, Koch und Chef des Gasthauses und Hotels „Blaue Hand“ in Groß-Bieberau ist verantwortungsvolles und umweltbewusstes Handeln eine Selbstverständlichkeit. „Mit unserer Photovoltaikanlage sowie der Brennstoffzelle erzeugen wir nun unseren Strom komplett selbst, gefahren wird bei uns schon seit 3 Jahren ein Plug in Hybrid und wir haben für unsere Gäste bereits seit dieser Zeit eine kostenlose Ladestation installiert. Unsere Lebensmittel für das Gasthaus kaufen wir ausschließlich in der Region“, sagt Röder und freut sich über eine sehr gute Umwelt- und Klimabilanz sowie über rund 3.500 Euro jährliche Einsparung an Stromkosten.

Mit beigetragen zur guten Klimabilanz hat das Energiekonzept der Germann GmbH aus Brensbach. Unter der Projektleitung von Germann-Mitarbeiter Christian Gehron wurden im Haus der Familie Röder innerhalb von gut 2 Wochen kombiniert mit Viessmann Gasbrennwert-Technik eine Solid Power Brennstoffzelle „BlueGen“ installiert sowie ein 950 Liter Warmwasserspeicher und eine Frischwasserstation eingebaut. Dazu mussten rund 150 Meter neue Leitungen und der Standort des Technikraumes verlegt werden. Ein rundum anspruchsvolles Projekt, das Georg Röder von der Germann GmbH realisieren ließ, weil das Brensbacher Unternehmen, so Röder wörtlich: „... ein klares, nachvollziehbares und vor allem betriebswirtschaftlich zukunftsfähiges Konzept präsentierte. Und das Beste: Ein Energieberater hat alle Förderanträge für mich gestellt.“ Die Brennstoffzelle deckt rund 35% (ein Großteil der Grundlast von 12500 KW) und die Photovoltaikanlage rund 65% des restlichen Stromverbrauchs (30000 KW) ab. Die Restwärme der Brenn-

stoffzelle wird für die Warmwasserzubereitung genutzt und die Raumwärme wird fast komplett durch die Brennwert-Technik erzeugt.

Die „Blaue Hand“ ist nun schon in der 7. Generationen ein Familienbetrieb (seit 1790) und innovativer denn je. Das Gasthaus und 3 Sterne Hotel mit dem beliebten mittäglichen Stammbrot (nur Sonntag ist Ruhetag) und den a la carte Angeboten sowie Veranstaltungen, Festen und Partyservices wird von Georg Röder zusammen mit seiner Ehefrau Petra Röder und Mutter Hilde Röder geführt. Georg Röder, ausgebildeter Betriebswirt und Küchenmeister, liebt seine Gäste und hat eine durchweg pragmatische Sicht auf sein Familienunternehmen: „Unser familiär geführtes Gasthaus mit Herz, ist für mich ein Kommunikationstreffpunkt für Jung und Alt, ein Platz an dem unsere Gäste miteinander schwätzen und gleichzeitig was Ordentliches essen und trinken können. Wir achten schon beim regionalen Einkauf sehr genau auf gute Qualität, Frische und Wohlgeschmack der Produkte!“ Und weil das Röder-Konzept rundum gut funktioniert, wird schon seit vielen Jahren regelmäßig in die Entwicklung des Hotel- und Gaststättenbetriebs investiert: Barrierefreier Eingang durchs Hotel sowie eine behindertengerechte Toilette, Renovierung der Zimmer auf 3 Sterne DEHOGA Niveau, modernste innovative Energietechnik, energieeffiziente Kühl- und Küchengeräte und viele Details mehr. Leser, die mehr über die Odenwälder Unternehmen Germann GmbH und „Blaue Hand“ wissen möchten, schauen einfach mal unter www.germannmbh.de und www.blauehand.de.