

Hackschnitzel im Hotelbetrieb

Regionales auf dem Tisch und im Kessel

Ideal auf die Bedürfnisse von modernen Hotel- und Gastronomiebetrieben zugeschnitten, vereinen Biomasseheizungen mit Hackschnitzeln die Regionalität des Brennstoffes mit der Umweltfreundlichkeit des Heizsystems und bieten einen signifikanten Preisvorteil gegenüber Öl und Gas.



© Hotel Guglwald

Idealer Brennstoff für Gewerbeobjekte: Hotelier Alexander Pils vor dem Hackschnitzellager

Regionalität ist für uns mehr als ein gut klingendes Schlagwort. Nachhaltiges Denken und eine naturnahe Ausrichtung waren in unserem Hotel schon immer wichtig", erklärt Alexander Pils, Inhaber des Vier-Sterne-Superior-Wellnesshotels Guglwald im oberen Mühlviertel. Das Hotel Guglwald ist nicht nur im Besitz eines eigenen Weingutes in Niederösterreich, eines Hofladens und eines Bio-Tee- und Heilkräutergarten, aus dessen Erträgen die hoteleigenen Teemischungen und Tinkturen hergestellt werden: Bei Lieferanten und Partnern wird gezielt darauf geachtet, Produkte aus der unmittelbaren Umgebung zu beziehen – zu 80 % in BIO-Qualität. 2009 schließlich setzte sich das Prinzip Regionalität auch bei der Installation eines neuen Heizsystems für das Hotelgebäude durch.

Hohe Kostenersparnis schon im ersten Jahr nach Umstellung

Ausschlaggebend für die Erneuerung der alten Heizanlage war nicht nur der Nachhaltigkeitsgedanke, sondern es waren vor allem wirtschaftliche Überlegungen. Bisher hatte man im Hotel Guglwald mit Heizöl geheizt. Etwa 110.000 bis 120.000 Liter davon wurden jährlich verbraucht, um die rund 8.000 m² Fläche und die Pools mit einem Volumen von gut 130 m³ mit Heizwärme und Warmwasser zu versorgen. Als der Preis für Öl stieg und sich die Kosten für einen Liter Heizöl auf bis zu einen Euro beliefen, entschieden sich Astrid und Alexander Pils, die alte Ölheizung auszutauschen. Auf der Suche nach einer Alternative hat sich das Ehepaar verschiedene Bioenergie-Heizsysteme angesehen. Die Wahl fiel schließlich auf eine 500-kW-Hackschnitzelheizung mit einem 20.000-Liter-Pufferspeicher. Bereits ein paar Jahre zuvor hatte man eine Solaranlage auf dem Gebäudedach installiert, die in die neue Hackschnitzelheizung eingebunden werden konnte. Bereits im

ersten Jahr nach der Umstellung war die finanzielle Einsparung durch die neue Biomasseheizung enorm. 75.000 € weniger an Energiekosten zeigte die Bilanz. Die Kosten für Hackschnitzel belaufen sich jährlich auf rund 50.000 € – ein deutlicher Unterschied zu den früheren Brennstoffkosten. Die gesamte Heizanlage, verrät Alexander Pils, hat sich trotz der Investitionssumme von 420.000 € innerhalb der ersten sechs Jahre amortisiert.

Zweiter Hackgutkessel für vergrößerten Wellnessbereich

2023 folgte die nächste Ausbaustufe, denn durch die Hotelweiterung im Jahr 2019 ist das System an seine Grenzen gestoßen. Ein weiterer 500-kW-Hackgutkessel soll eine gewisse Ausfallsicherheit bei technischen Defekten geben und die Spitzen bei kalten Temperaturen im Winter absichern. Allein durch

Hotelbetrieb mit Hackschnitzelheizung

Gründung: 1841

Standort:

Vorderweißenbach

Geschäftsführer: Mag. Alexander Pils

Mitarbeiter: 114

Leistung Biomassekessel:

500 kW + 500 kW (seit Sommer 2023)

Pufferspeicher: 200.00 l

Größe Solaranlage: 64 m²

Beheizte Fläche: 10.150 m² + vier Pools mit einem Volumen von 330 m³

Verbrauch Hackgut: 3.400 srm/a

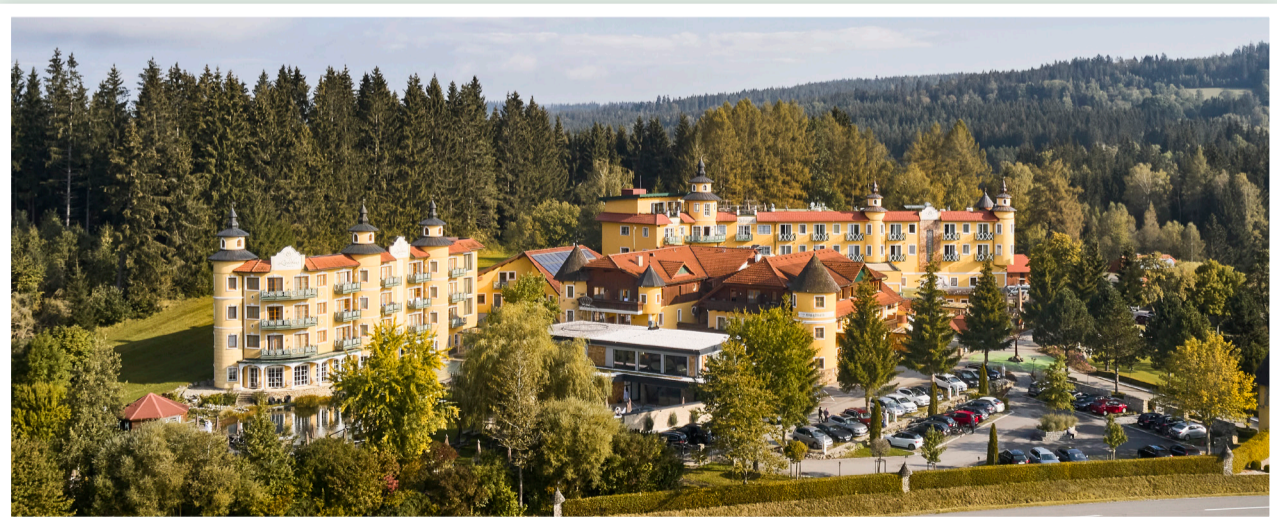
Heizölsubstitution: 165.000 l/a



den Zubau wurde die zu beheizende Wassermenge im Wellnessbereich von 130 auf knapp 330 m³ erhöht. „18 zusätzliche Suiten, der vergrößerte Entspannungsbereich mit weiteren Saunen und eine Restaurantstube gaben Grund genug, das System zu erweitern“, führt Pils aus. Eine Lösung für einen zusätzlichen Pufferspeicher wurde gesucht, was aber durch die baulichen Gegebenheiten erschwert wurde. Die Investition für die Erweiterung liegen bei knapp 200.000 €.

Idealer Brennstoff für den gewerblichen Einsatz

Wartungsintensiv ist die Heizanlage nicht. Einmal pro Jahr wird sie geprüft, gereinigt und dabei zerlegt. Das erledigt der Haustechniker während des alljährlichen Betriebsurlaubs im Sommer. Das Ehepaar Pils ist sehr zufrieden mit der umweltfreundlichen Lösung und würde sich auch rückblickend wieder für ein Hackschnitzel-Heizsystem entscheiden. „Gerade als Lösung für große Aufgaben ist Heizen mit Hackgut unschlagbar günstig“, bestätigt Alexander Pils. ■



© Alexander Kaiser

Bewusst regional und nachhaltig - Slow Wellness im Hotel Guglwald im Mühlviertel/OÖ



Mit Unterstützung vom
Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft