



Die Hauptfassade des Landhotels „Alte Post“ in Müllheim.

Landhotel Alte Post ist jetzt ein Drei Sterne Superior-Haus Erfolgreiche ökologische Strategie

MÜLLHEIM. 1986 erwarb der Diplom-Hotelier Heinrich Mack an der B3 in Müllheim ein großes Gebäudeensemble: die Alte Post, die bereits 1745 als Postkutschenstation aus Steinen eines alten Klosters erbaut worden war. Das Anwesen, so erinnert sich Mack, der das Haus bis heute mit seiner Frau Uschi führt, „war stark herunter gewirtschaftet“. Mack hat es mit wohlüberlegten und sukzessiven Renovierungen zu einem der ersten Häuser in Südbaden gemacht. 1989 entwickelte er mit einem Berater ein ganzheitliches ökologisches Konzept, das er seither verfolgt und das damals von vielen als „grüne Spinnerei“ betrachtet wurde. Aber schon 1992 wurde er als erstes „Umwelt-Hotel des Jahres“ in Deutschland mit einem Preis ausgezeichnet.

net. Begonnen hat er mit der Renovierung der Zimmer, die Böden und Möbel wurden vom Schreiner eigens für die Alte Post hergestellt, aus einheimischen Hölzern, nur geölt, nicht lackiert. Ausschließlich Naturstoffe wurden verwendet.

2006 führte Mack ein EMAS zertifiziertes Umweltmanagementsystem ein, 2008 erneuerte er die Küche sowie die Hotel-lounge und richtete eine neue Weinbar ein. 2011 renovierte er weitere 16 Zimmer und baute ein Blockheizkraftwerk. In 28 Jahren hat Mack mehrere Millionen Euro investiert, wie er betont ausschließlich mit regionalen Handwerkern. Als nächstes Vorhaben stehen die Erneuerung der historischen Fassade und des Eingangsbereiches an. Heute ist die Alte Post ein

modernes Seminar- und Landhotel mit vier Tagungsräumen. 52 Zimmer und eine große Wohnung stehen zur Verfügung, jährlich hat man circa 13.000 Logiergäste, die Auslastung liegt bei 54 Prozent.

Das Restaurant Hebelstube ist mit 14 Gault Millau Punkten ausgezeichnet, die Küche ist Bioland zertifiziert und arbeitet nur mit regionalen Produkten. Begleitet werden die Speisen von Weinen ökologischer Weingüter aus der Gegend.

Vergangenes Jahr war das bislang beste unter der 28-jährigen Regie von Mack. Man hat viele Tagungsgäste aus der regionalen Wirtschaft und ist auch bei Schweizer Gästen gut nachgefragt. Hotel und Küche haben 40 Mitarbeiter, darunter zehn in der Küchenbrigade. Begonnen hatte alles mit sechs Mitarbeitern.

Als weitsichtiger Unternehmer denkt Mack (Jahrgang 1954) auch schon seit längerem über eine Regelung nach, wie das Haus weitergeführt werden soll. Neben dem Sohn umfassen die Überlegungen auch langjährige und bewährte Mitarbeiter. Ganz ausgereift sind sie indessen noch nicht, meint der Hotelier. Gute Mitarbeiter, so Mack, hält man mit guten Löhnen und vernünftigen Arbeitszeitregelungen. „Etwas mehr bieten als erwartet wird“ ist sein Konzept nicht nur bei den Mitarbeitern, sondern auch für die Gäste. Dies hat nun zur Hochklassifizierung des Hauses in die Stufe Drei Sterne Superior geführt. orn