## Regionalitätspreis 2024 für das Hotel Larimar

**Das 4\*S Wellness- und Gesundheitshotel Larimar in Stegersbach wurde mit dem Regionalitätspreis 2024 in der Kategorie „Gastronomie & Tourismus“ ausgezeichnet.**

Bereits zum fünfzehnten Mal wurde der Burgenländische „Regionalitätspreis“ verliehen – eine Auszeichnung für Unternehmen, die in herausragender Weise für Wertschöpfung in den Regionen sorgen, Nahversorgung und Arbeitsplätze sichern, soziale Sicherheit schaffen und damit zur Lebensqualität in Burgenlands Regionen beitragen. Die insgesamt sieben Preisträger wurden von einer unabhängigen, branchenrelevanten Expertenjury basierend auf einem Kriterienkatalog ermittelt. Das Hotel Larimar wurde als **Sieger in der Kategorie „Gastronomie & Tourismus“** mit dem **„Regionalitätspreis 2024“** ausgezeichnet. Bei der feierlichen Preisübergabe am Donnerstag, 17. Oktober 2024, im „Csello – Mühle Oslip“ nahm Larimar Gastgeber Johann Haberl die ehrenvolle Siegerurkunde und die wunderschöne Ehren-Trophäe, entworfen vom Künstler Klaus Zeiler, freudig entgegen: „Wir freuen uns sehr über den Regionalitätspreis als Auszeichnung für unsere umfassenden Nachhaltigkeitsbemühungen“, erklärt Haberl.

**Nachhaltigkeit im Larimar**

Im Hotel Larimar genießen Gäste ihren Wellness- und Gesundheitsurlaub mit **kleinem ökologischem Fußabdruck** dank einem umfassenden **Nachhaltigkeitskonzept**. Bereits beim Bau des Hotels wurde auf eine ökologische Bauweise mit vielen Naturmaterialien geachtet. Die begrünten Dächer sind Lebensraum für Insekten und Vögel, erhöhen zugleich den Wärmedämmungsgrad und wirken somit energiesparend. 2023 wurde eine große Photovoltaikanlage auf dem Hoteldach (136 kWp) und auf dem Mitarbeiterhaus (33 kWp) errichtet. Circa 20% des Stroms für das Hotel und 100% des Stroms für das Mitarbeiterhaus können damit selbst produziert werden, das sind circa 250.000 kWh pro Jahr. Im Larimar wird an allen Stellen stromsparend agiert. So haben zum Beispiel alle Motoren und Aggregate im Hotel Frequenzumformer für schonenden Stromverbrauch. Die gesamte Beleuchtung im Hotel besteht aus energiesparenden LED-Lampen. Geheizt wird CO2-neutral mit Bioenergie aus dem Ort. Auch in der biozertifizierten Küche wird auf Regionalität und beste Qualität viel Wert gelegt. 2024 erhielt das Larimar dafür wieder die Auszeichnung „Grüne Haube“. Über 40 Landwirte aus der Region beliefern das Larimar vorwiegend mit biologischen Lebensmitteln. Top Wellness bieten 8 Pools, 7 Saunen und viele luxuriöse Ruheoasen in der 6.500 m² großen Thermen-, Wasser- und Saunawelt sowie mehr als 150 verschiedenen Behandlungen im Premium-Spa. Nähere Informationen unter: <www.larimarhotel.at>.

2.649 Zeichen **Abdruck honorarfrei,
Belegexemplar erbeten!**