

KONSOLIDIERTE UMWELTERKLÄRUNG 2026



Hotel und Gutsgaststätte RAPPENHOF

Rappenhof GmbH & Co. KG
Rappenhofweg 1
74189 Weinsberg
Telefon 07134 5190
www.rappenhof.de
verwaltung@rappenhof.de

Konsolidierte Umwelterklärung 2026



Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung / Umweltpolitik.....	3
2 Organisation	4
2.1 Beschreibung	4
2.2 Organigramm	5
3 Leitlinien.....	5
4. Umweltmanagementsystem	7
4.1 Unsere Stärken.....	7
4.2 Bewertung der Umweltaspekte.....	8
4.3 Interessierte Kreise	8
4.4 Risiken- & Chancen-Analyse.....	9
5. Umweltaspekte und Umweltauswirkungen für den Rappenhof.....	10
5.1 Direkte Umweltauswirkungen	10
5.1.1 Strom	10
5.1.2 Wärme.....	11
5.1.3 Wasser / Abwasser	11
5.1.4 Abfall	11
5.2 Indirekte Umweltauswirkungen.....	12
5.2.1 CO ₂ -Emissionen	12
5.2.2 BIO- und regionale Produkte	12
5.2.3 Lage und Ausflüge	13
5.2.4 Gästezufriedenheit	13
5.2.5 Mitarbeiterbindung und -organisation	14
6 Kernindikatoren 2022-2025.....	15
7 Umweltprogramm 2026-2028	16

Konsolidierte Umwelterklärung 2026



1 Einleitung / Umweltpolitik

„Tradition ist nicht das Halten der Asche, sondern das Weitergeben der Flamme.“

Thomas Morus

Hotel und Gutsgaststätte Rappenhof: einst landwirtschaftlicher Betrieb, heute Landhotel – und von Anfang an tief in der Region verwurzelt.

1927 erwarb Heinrich Wurster sen., Großvater bzw. Urgroßvater der heutigen Inhaberinnen Elisabeth Wurster und Johanna Mohrlok, das Gut Rappenhof. Als Bankdirektor von Beruf legte er von Beginn an großen Wert auf die Wirtschaftlichkeit des landwirtschaftlichen Betriebs. Diesen Grundsatz haben die nachfolgenden Generationen bewahrt und zugleich weiterentwickelt: Schritt für Schritt wuchsen die Verbundenheit mit der Region und das Streben nach Nachhaltigkeit. Die EMAS-Zertifizierung im Jahr 2009 war deshalb ein folgerichtiger und bewusst gewählter Schritt.

Regionalität hat bei uns daher oberste Priorität, und wir stehen zum Prinzip der kurzen Wege. Lebensmittel und Produkte beziehen wir, wo immer möglich, von Erzeugern aus der Region – bevorzugt in Bioqualität. Mit der Zertifizierung durch das staatliche Bio-Siegel im Jahr 2006 haben wir uns klar zu Waren aus ökologischem Landbau bekannt. Durch unser bewusstes Einkaufsverhalten stärken wir gezielt die regionalen Erzeuger und die Infrastruktur unserer Heimat.

Der schonende Umgang mit Ressourcen ist für uns selbstverständlich: durchdachtes Heizen und Lüften, energiesparende Beleuchtung, unsere Regenwasser-Zisternen sowie die Osmose-Anlage gehören fest zu unserem Alltag. Bei baulichen und sonstigen Vorhaben berücksichtigen wir mögliche Umweltauswirkungen bereits in der Planungsphase und reduzieren sie so weit wie möglich. Unser Anspruch ist die kontinuierliche Verbesserung.

Der Ausgleich zwischen Ökonomie und Ökologie – und damit eine lebenswerte Umwelt – soll nicht nur dem Rappenhof zugutekommen, sondern ebenso der Region und den kommenden Generationen. Gesetzliche Vorgaben und Verordnungen erfüllen wir selbstverständlich; wir setzen uns dafür ein, geltende Grenzwerte einzuhalten und bestmögliche Bedingungen für alle zu schaffen.

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Lieferanten und, soweit möglich, auch unsere Gäste beziehen wir aktiv ein, um unser Umweltmanagementsystem lebendig zu halten, konsequent weiterzuführen und stetig auszubauen.

Mit der jährlich fortgeschriebenen Umwelterklärung informieren wir die interessierte Öffentlichkeit und suchen gemeinsam mit Team und Gästen den Dialog zu Umweltthemen. Die regelmäßige Validierung nach EMAS macht unser Engagement für Nachhaltigkeit sichtbar und nachvollziehbar.

Wir verstehen uns als Vorbild – in unserer Branche und in unserer Region – getreu dem Gedanken:

„Nachhaltigkeit bedeutet, von der Natur nicht mehr zu nehmen, als nachwachsen, sich regenerieren, wieder bereitgestellt werden kann.“

Hans Carl von Carlowitz

07. Juli 2026

Elisabeth Wurster

Johanna Mohrlok

Konsolidierte Umwelterklärung 2026



Unsere Zertifizierungen und Kooperationen:



2 Organisation

2.1 Beschreibung

Das „Hotel und Gutsgaststätte Rappenhof“ wird seit 1975 von Elisabeth Wurster betrieben. Erst als Einzelunternehmen, seit 2006 als Rappenhof GmbH & Co. KG. Im Jahr 2018 ist Johanna Mohrlök als nächste Generation in die Geschäftsführung mit eingestiegen.

Das 3-Sterne Superior Hotel mit rund 2.600 m² Fläche bietet:

- 39 stilvolle Zimmer in gemütlichem Ambiente.
- 5 Tagungsräume für bis zu 50 Personen.
- Ein Restaurant mit Wintergarten und herrlichem Außenbereich, welches zum Verweilen und Genießen einlädt. Dem Gast bietet sich ein idyllischer Panoramablick über das Weinsberger Tal.
- Eine Restaurantterrasse die 100 Sitzplätze umfasst, mit Blick auf Weinsberg und die Burgruine Weibertreu.
- Einen großzügigen Garten mit Teich, Sonnenterrasse und Kinderspielplatz.
- Eigene Weinberge sind an das Ökologische Weingut Schäfer-Heinrich in Heilbronn verpachtet, welches unseren eigenen Grauburgunder und Lemberger ausbaut.

Konsolidierte Umwelterklärung 2026

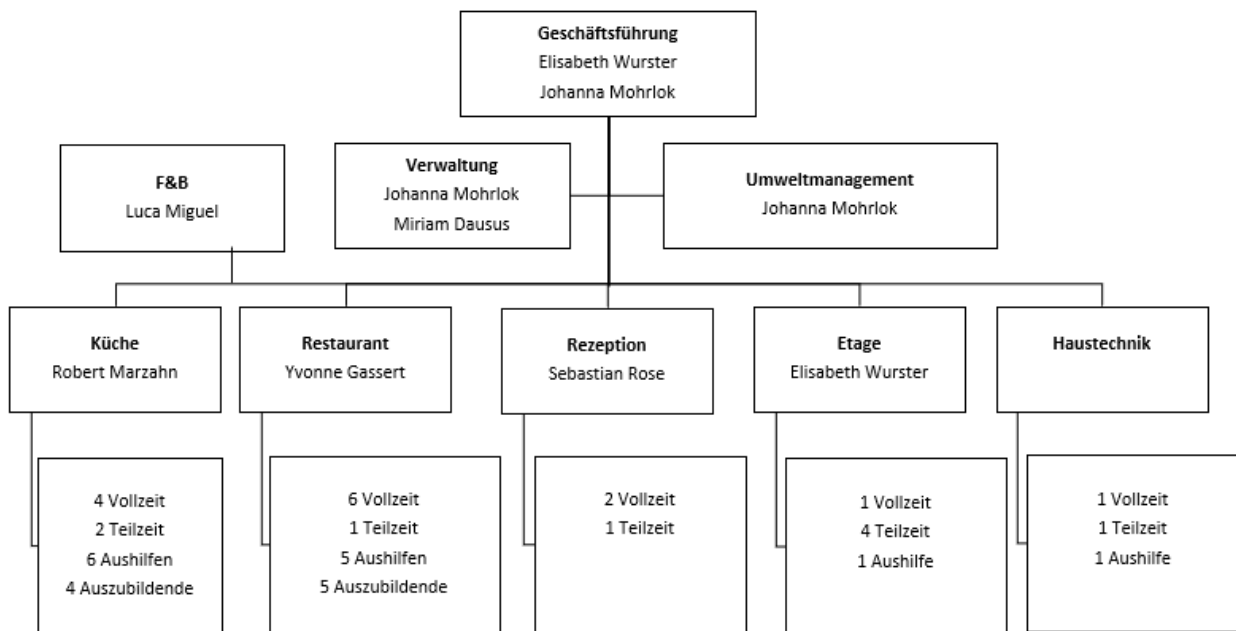


2.2 Organigramm

Unser Team besteht neben den Geschäftsführern zum Stand Juli 2026 aus 50 Mitarbeitern, darunter 19 Vollzeit- und 9 Teilzeitstellen, 9 Auszubildenden zur/m Hotelfachmann/-frau, Koch/Köchin und im dualen Studium BWL, sowie 13 Aushilfen. Dies entspricht rund 28 Vollzeit-Mitarbeitern.

Die untenstehend genannten Teamleiter und deren Stellvertreter unterstützen das Umwelt-Management-System (UMS) der Geschäftsleitung und Frau Dausus. Alle Mitarbeiter setzen die Umweltmanagement-Maßnahmen für ihre jeweiligen Bereiche so eigenverantwortlich wie möglich um („Teilautonome Gruppen“).

Rappenhof-Organigramm:



Konsolidierte Umwelterklärung 2026



3 Leitlinien

Kunden - Gäste - Lieferanten

Mit Kunden, Gästen und Lieferanten ist die Zusammenarbeit fair, offen, diskret und partnerschaftlich. Wir behandeln Reklamationen als Chance.

Wirtschaftlichkeit

Was wir nicht verdienen, können wir nicht ausgeben. Wir erzielen Gewinn, der das Unternehmen finanziell unabhängig macht und langfristig unsere Arbeitsplätze sichert.

Wir haben gute regionale Lieferanten, die für gute Qualität zu fairen Preisen sorgen.

Wir denken und handeln umweltbewusst. Unseren Verbrauch beschränken wir auf ein Minimum: beispielsweise von Papier, Reinigungsmitteln, Wasser und Strom.

Mitarbeiter - Team

Wir arbeiten fair, offen und partnerschaftlich zusammen.

Teamleiter sind Vorbilder! Sie sind gerecht, diskret, motivierend, fachlich kompetent und haben ein offenes Ohr für ihre Mitarbeiter.

Fehler sind möglich. Wir müssen aus ihnen lernen, dabei übernimmt jeder Verantwortung für seine Tätigkeiten und das Team. Wir bilden uns weiter.

Qualität

Qualität bedeutet für uns, die Erwartungen und Anforderungen unserer Kunden zu erfüllen und zu übertreffen.

Wir haben ausreichend qualifizierte Mitarbeiter um Qualität zu gewährleisten und zu verbessern.

Mit unserer kontinuierlichen Qualität gewinnen und behalten wir das Vertrauen unserer Gäste.

Wir haben Qualitätsstandards festgelegt und lassen Individualität der Mitarbeiter zu.

Qualitätsmängel werden erkannt und behoben.

Produkte - Marketing

Wir verwenden bevorzugt frische, saisonale und regionale Lebensmittel. Wir achten bei unserem Einkauf auf die ökologische Ausrichtung unserer Lieferanten. Insbesondere setzen wir auf lokale Produzenten und Dienstleister.

Seit 2006 sind wir zudem Bio-zertifiziert "DE-ÖKO-006".

Unser Service strahlt Herzlichkeit aus.

Veranstaltungen gestalten wir kreativ und flexibel.

Unser Konferenz- und Bankettservice ist vorbildlich und professionell organisiert.

Code of Conduct

Wir unterstützen keine Bestechung, Korruption oder Geldwäsche.

Zwischen den Mitarbeitern herrscht Gleichberechtigung und Gleichbehandlung. Wir treten uns alle mit Respekt und Würde gegenüber. Diskriminierung aufgrund persönlicher Eigenschaften, Neigungen oder Überzeugungen ist verboten.

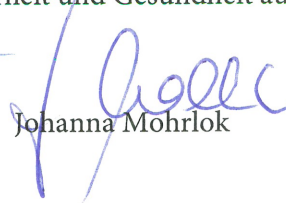
Belästigungen jeglicher Art werden von keinem Vorgesetzten ignoriert oder toleriert.

Alle Mitarbeiter sind in einem angemessenem Alter. Es werden faire Löhne gezahlt. Die vereinbarte Arbeitszeit wird bestmöglich eingehalten und es wird eine 5-Tage-Woche angestrebt.

Wir geben unser Möglichstes, um unseren Mitarbeitern Sicherheit und Gesundheit auf der Arbeit zu gewährleisten.

06. Juli 2026


Elisabeth Wurster


Johanna Mohrlök

Konsolidierte Umwelterklärung 2026



4. Umweltmanagementsystem

Die im Rahmen eines vom Land Baden-Württemberg geförderten EMAS Konvois in 2006 haben wir mit Unterstützung unseres externen Beraters, Dr. Sven Eckardt, und unseren Mitarbeitern gemeinsame Leitlinien erarbeitet, die jährlich auf ihre Gültigkeit überprüft und ergänzt werden.

Das Umweltmanagementsystem (UMS) ist ein freiwilliges Instrument des vorsorgenden Umweltschutzes zur systematischen Verminderung von Umweltauswirkungen im eigenen Betrieb. Es umfasst dabei im Wesentlichen die Planung, Steuerung, Überwachung und Verbesserung aller Maßnahmen des betrieblichen Umweltschutzes, sowie eine umweltorientierte Betriebs- und Mitarbeiterführung.

Eines der wichtigsten Instrumente ist dabei die regelmäßige interne Umweltbetriebsprüfung mit dem Ziel, alle Arbeitsprozesse auf Einhaltung der Vorgaben und alle Geräte auf Einhaltung des Verbrauchs zu kontrollieren.

Dabei achten wir darauf, dass Kennzahlen, Kernindikatoren, usw. auf einer einheitlichen und damit vergleichbaren Basis ermittelt werden bzw. falls dies nicht möglich ist, ist eine entsprechende Kenntlichmachung erfolgt.

4.1 Unsere Stärken

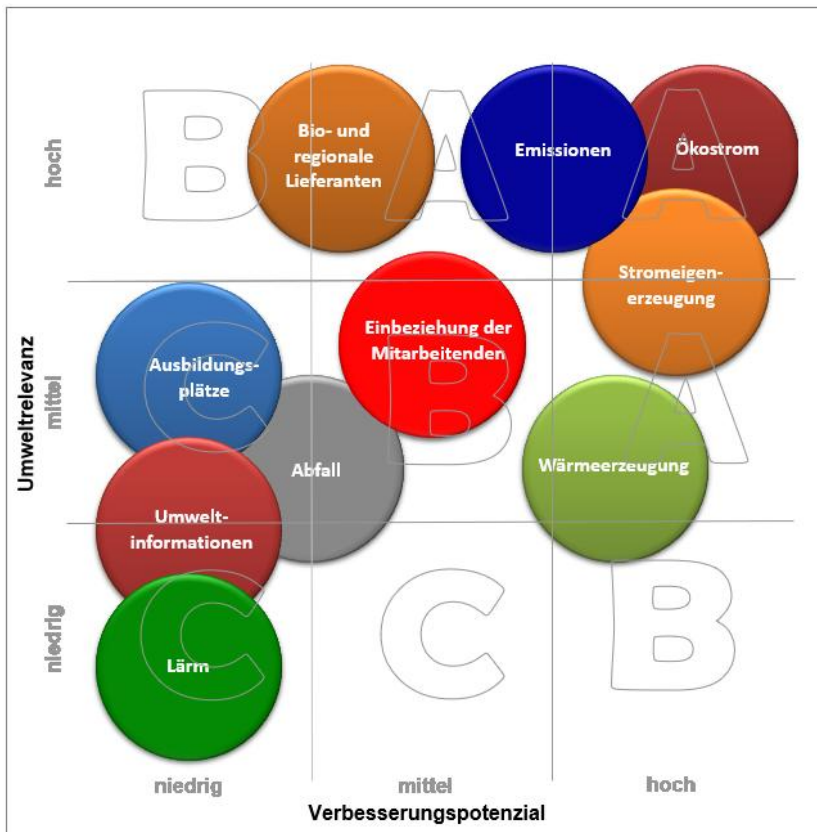
Innerhalb der Umweltberatung werden die Stärken des Betriebes wie folgt beschrieben:

Stärken:

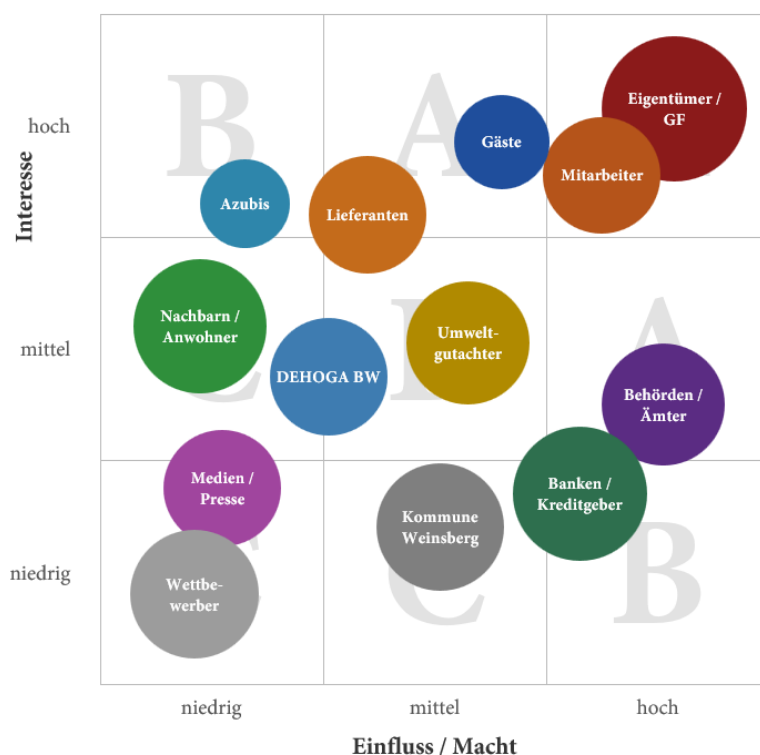
- Schönes Ambiente mit toller Aussicht auf das Weinsberger Tal und die Burg Weibertreu
- Erholende Lage direkt in der Natur mit Weinbergen
- Direkt am Weinsberger Autobahnkreuz
- Guter, aufmerksamer Service und Freundlichkeit der Mitarbeiter
- Hoher Bekanntheitsgrad und weites Einzugsgebiet
- Gute und vielschichtige Gastronomie bei unterschiedlichen Zielgruppen
- Ausgeprägter Bezug zur Weinregion Württemberg und den lokalen Winzern
- Großes Außengelände mit eigenen Weinbergen und schönen Plätzen zum Verweilen
- Seit über 70 Jahren familiär geführt mit einer starken Verwurzelung in der Region
- hoher Anspruch an Qualität
- Regionalität und Saisonalität
- Nachhaltigkeit

Konsolidierte Umwelterklärung 2026

4.2 Bewertung der Umweltaspekte



4.3 Interessierte Kreise



Prioritätszonen

- A** Hohe Priorität – aktiv einbinden und regelmäßig informieren
- B** Mittlere Priorität – zufriedenstellen bzw. informiert halten
- C** Geringere Priorität – beobachten, punktuell einbinden

Konsolidierte Umwelterklärung 2026



4.4 Risiken- & Chancen-Analyse

Wirtschaft & Finanzen

- **Chance:** Beauftragte Unternehmensberatung kann Kostenstruktur (v. a. Personalkosten ~70%) nachhaltig verbessern; steigende Logisumsätze (+15,6%) zeigen Wachstumspotenzial im Übernachtungsgeschäft
- **Risiko:** Wirtschaftliches Minus von rund 170.000 € bei gleichzeitig branchenweitem Abwärtstrend (DEHOGA: -4,4% Umsatz); reduzierte Investitionsfähigkeit (Zimmerrenovierung ausgesetzt) kann Wettbewerbsfähigkeit weiter schwächen

Personal

- **Chance:** Bereits bestehende Benefits (bAV, Mitarbeiterrabatt, Ausbilderversprechen mit DEHOGA/IHK) bieten Basis für gezielte Mitarbeiterbindung; steigende Ausbildungszahlen (+13,2%) zeigen Nachwuchspotenzial
- **Risiko:** Akuter Fachkräfte- und Nachwuchsmangel (branchenweit bestätigt durch DEHOGA); hohe Personalintensität durch 7-Tage-Öffnung erhöht Abhängigkeit von Personalverfügbarkeit

Umwelt & Energie

- **Chance:** Rückkehr zu Ökostromvertrag und geplante Photovoltaikanlage (Stalldach) können CO₂-Bilanz deutlich verbessern; Verbrauchskennzahlen (Strom, Wasser) insgesamt rückläufig
- **Risiko:** CO₂-Emissionen durch Stromanbieterwechsel stark gestiegen (+200% ggü. 2022); Trockenheit/Hitzesommer als Belastung für Außenanlagen und Wasserversorgung; Verzögerung der Umweltinvestitionen aus Kostengründen

Markt, Gäste & Reputation

- **Chance:** Sehr gute Kundenbewertungen (Google 4,5, Booking 8,7 „fabelhaft“, HolidayCheck 100% Weiterempfehlung) und durchweg positive öffentliche Wahrnehmung als Vertrauensbasis; gute Lage/Atmosphäre als Alleinstellungsmerkmal
- **Risiko:** In die Jahre gekommene Hoteleinrichtung könnte jüngere Zielgruppen und Businessgäste künftig abschrecken; Abhängigkeit vom Wirtschaftsraum Heilbronn/Weinsberg (Tagungsgeschäft)

Strategie & Zertifizierung

- **Chance:** Erweiterung der Kennzahlen auf Restaurantgäste erhöht Steuerungsfähigkeit; Regionalität bleibt starkes, glaubwürdiges Profil
- **Risiko:** Bio-Zertifizierung steht aus Kosten-/Aufwandsgründen auf dem Prüfstand – mögliche Diskrepanz zur Außendarstellung in der Umwelterklärung, falls Entscheidung zur Aufgabe fällt

Stakeholder

- **Chance:** Hohe Priorität von Gästen, Mitarbeitern und Lieferanten (Zone A) unterstützt bei konsequenter Einbindung die Kundenbindung und Qualitätssicherung
- **Risiko:** Behörden/Ämter mit hohem Einfluss, aber bislang nur mittlerem Interesse – regulatorische Änderungen (z. B. MwSt., Mindestlohn) könnten kurzfristig Wirkung entfalten, ohne dass der Betrieb frühzeitig eingebunden ist

Konsolidierte Umwelterklärung 2026



5. Umweltaspekte und Umweltauswirkungen für den Rappenhof

Die relevanten Umweltauswirkungen für das „Hotel und Gutsgaststätte Rappenhof“ sind gemäß der freiwilligen EMAS-Verordnung - sog. **EG-Umweltaudit-Verordnung** - erfasst. Nach einem tabellarischen Kennzahlenüberblick sind im folgenden relevante Umweltauswirkungen textlich dargestellt:

Kennzahlen im Überblick

		2022*	2023	2024	2025
Energie	Heizöl in kWh / ÜN	38,1	30,1	36,8	35,8
	Flüssiggas in kWh / ÜN	0,1	0,0	0,0	0,0
	Strom in kWh / ÜN	36,3	31,4	36,3	31,3
	Gesamtenergie in kWh / ÜN	74,4	61,47	73,06	67,06
	Anteil Erneuerbarer an Gesamtenergie / ÜN	48,8%	31,2%	27,6%	24,4%
Wasser	Wasserverbrauch in Liter / ÜN	545	468	528	458
Emissionen	CO₂ in kg / ÜN	11,51	17,13	24,40	23,10
Restmüll	Restmüll in kg / ÜN	1,1	1,0	1,1	1,0

* Corona-Jahr ohne Schließung, mit Einschränkungen

5.1 Direkte Umweltauswirkungen

Als Beherbergungs- und Verpflegungsbetrieb für Gäste benötigt unser Haus Energie: Zu unseren wesentlichen Umweltaspekten zählen die Bereiche Strom, Heizung, Wärme, Wasser und Abfall.

5.1.1 Strom

Von 2010 bis 2022 haben wir unseren Ökostrom von den Elektrizitätswerken Schönau bezogen. Aufgrund der steigenden Strompreise aufgrund des Krieges in der Ukraine und der damit verbundenen Unsicherheit am Strommarkt, wurde die Ökostromlieferung durch ewe an uns eingestellt. 2023 bis zum Frühjahr 2025 haben wir unseren Strom über die EnBW bekommen. Seit Mai 2025 beziehen wir unseren Strom nun von den Stadtwerken Ludwigsburg-Kornwestheim. Unser Ziel ist es jedoch wieder einen Ökostromliefervertrag zu bekommen, um unsere CO₂-Emissionen zu reduzieren.

Stromverbrauch	2022*	2023	2024	2025
Strom in MWh	272,13	273,47	266,89	265,22

* Corona-Jahr ohne Schließung, mit Einschränkungen

Die vom Energieversorgungsunternehmen gelieferte Netzspannung schwankt im Bereich von +/- 10%. Aus diesem Grunde wurde am 10.05.2016 ein Spannungsregler eingebaut und in Betrieb genommen. Spannungsschwankungen, insbesondere Überspannungen, können sich negativ auf elektrische Geräte und Leuchtmittel auswirken. Der Regler steuert und versorgt die Geräte mit dem richtigen Maß an Spannung, dies verhindert Geräteausfälle und verlängert ihre Lebensdauer. Mit dieser Anlage können Energieeinsparungen von bis zu 10 % erzielt werden.

Konsolidierte Umwelterklärung 2026



5.1.2 Wärme

Da das Blockkraftheizwerk 2020 außer Betrieb genommen wurde, sind die hier genannten Zahlen allesamt rückläufig. Der gesamte Wärmebedarf wird aktuell durch Heizöl gedeckt.

Input	2022*	2023	2024	2025
Heizölverbrauch	272.126 kWh	262.610 kWh	270.110 kWh	304.010 kWh
Flüssiggasverbrauch	115 kWh	0 kWh	0 kWh	0 kWh

Output	2022*	2023	2024	2025
Wärme Heizöl	242.786 kWh	223.219 kWh	229.594 kWh	258.409 kWh
Wärme Flüssiggas	128 kWh	0 kWh		0 kWh
Summe Wärme	242.914 kWh	223.219 kWh	229.594 kWh	258.409 kWh

* Corona-Jahr ohne Schließung, mit Einschränkungen

5.1.3 Wasser / Abwasser

Im Rahmen der Umstellung der kommunalen Abwassersatzung in 2012 auf das sogenannte **Regenwassersplitting** wurde ermittelt, dass lediglich 3 % der Gesamtfläche des Rappenhofs, eine Fläche von 961 m², versiegelt sind. Dies sorgt für eine geringe Einleitung von Oberflächenwasser in die kommunale Kanalisation. Das restliche Oberflächenwasser wird über Zisternen und Teiche aufgefangen oder versickert auf natürlichem Wege. Erfreulicher Nebeneffekt dieser geringen Versiegelungs- und Einleitungsquote sind gesunkene Abwassergebühren. Im Herbst 2021 wurde der Parkplatz 2 um 18 Stellplätze erweitert und bewusst geschottet, um auch dort das Regenwasser direkt versickern zu lassen.

In trockenen Sommern wird zudem konsequent auf das Bewässern der Grünflächen verzichtet, obwohl fest installierte Regensprenger vorhanden sind. Wenn möglich wird die Toilettenspülung auf Regenwasserverbrauch umgestellt. Dies gestaltet sich jedoch in trockenen Jahren schwierig.

5.1.4 Abfall

Im Hotel Rappenhof wird in allen Bereichen besonders auf die Vermeidung und Trennung von Abfällen geachtet:

- Unsere Obst-, Gemüse- und Backwarenlieferanten liefern ihre Waren in Pfandboxen an. Sie werden an die Lieferanten zurückgegeben, damit sie erneut bestückt werden können.
- Wurst und Fleischwaren werden in Kisten angeliefert, die wieder zurückgenommen werden.
- Wir verzichten, soweit möglich, auf Einwegflaschen und geben die Verpackungsmaterialien an unsere Lieferanten zurück.

Durch die Zusammenarbeit mit geprüften Entsorgungsfachbetrieben werden die gesetzlichen Anforderungen eingehalten und die Abfälle unter Beachtung der Gesetze und Verordnungen ordnungsgemäß entsorgt. Die Nachweise unserer Entsorgungsbetriebe liegen uns vor.

Der **Gesamtabfall** unterteilt sich in zwei wesentliche Bereiche:

1. Wiederverwertbarer Abfall, wie beispielsweise Glas, Pappe und Papier, sowie Speisereste, Speiseöle und Fette. Speisereste werden ebenfalls zur Wiederverwertung getrennt:

Konsolidierte Umwelterklärung 2026



	2022*	2023	2024	2025
	Menge (l)	Menge (l)	Menge (l)	Menge (l)
Summe Kompost	8040	8280	8280	8520
Summe LRA	36000	36000	36000	36000
Kompost gesamt	44040	44280	44280	44520
	Menge (t)	Menge (t)	Menge (t)	Menge (t)
Summe Fettabscheider	9	8	3,5	7,5
	Menge (kg)	Menge (kg)	Menge (kg)	Menge (kg)
Summe Altfettrecycling	510	520	620	700

2. Restmüll, welcher nicht verwertbar ist:

	Menge (l)	Menge (l)	Menge (l)	Menge (l)
Summe Restmüll	53900	53900	53900	53900

* Corona-Jahr ohne Schließung, mit Einschränkungen

5.2 Indirekte Umweltauswirkungen

5.2.1 CO₂-Emissionen

Durch den notwendigen Wechsel von EnBW ODR zu Stadtwerke Ludwigsburg haben sich unsere CO₂-Emissionen verschlechtert.

	SWLB	Bundesdurchschnitt
Erneuerbare Energie	52,3 %	62,3 %
CO ₂	376,0 g CO ₂ /kWh	298 g CO ₂ /kWh

		2022*	2023	2024	2025
CO ₂ -Emissionen	Heizöl in t	86,3	83,3	85,6	96,4
	Flüssiggas in t	0,03	0	0	0
	Strom in t	0,0	66,2	93,7	99,7

* Corona-Jahr ohne Schließung, mit Einschränkungen

Die **Lärmbelastung** durch die Umwelt ist auf dem Rappenhof sehr niedrig, bedingt durch die Lage im ländlichen Raum. Dennoch haben wir eine sehr zentrale Lage zu den Autobahnen A6 und A81, wodurch unsere Gäste und Mitarbeiter eine hervorragende Verkehrsanbindung haben. Diese bedingt je nach Wetterlage und Windrichtung eine akzeptable Lärmkulisse.

5.2.2 BIO- und regionale Produkte

Oberste Priorität bei allen Einkaufs-Entscheidungen hat die Regionalität und damit das Prinzip der kurzen Wege. Auch bei den Gästen ist die saisonale und regionale Küche sehr beliebt, die Gäste schätzen die Vielfalt in Bio-Qualität. Das Frühstücksbüffet für unsere Übernachtungsgäste bietet Bio- und regionale Produkte. Regionale Lieferantenbeziehungen „am liebsten in BIO-Qualität“ waren im Rappenhof schon immer von großer Bedeutung und wurden schon in der ersten Umwelterklärung betont. Dies spiegelt sich auch in den Kooperationen "Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg" und "Haus der Baden-Württemberger Weine" wieder.

Konsolidierte Umwelterklärung 2026



Eine kleine Auswahl unserer BIO- und Schmeck-den-Süden-Lieferanten:

- [Bäckerei Hönnige](#), Weinsberg, Schmeck den Süden: Brot- und Backwaren
- [Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall](#), Wolpertshausen, Schmeck den Süden & Bio: Fleisch und Fleischerzeugnisse
- [Kaffeehaus Willy Hagen, Heilbronn](#), Schmeck den Süden & Bio: Kaffee
- [Dorfkäserei Geifertshofen](#), Geifertshofen, Schmeck den Süden & Bio: Käse
- [Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich](#), Heilbronn, Schmeck den Süden & Bio: Wein & Saft

5.2.3 Lage und Ausflüge

Eingebettet in sanfte Hügel, Wiesen und Weinberge liegt das Landhotel Rappenhof auf einer Anhöhe über dem Weinsberger Tal in direkter Anbindung an die Autobahnen A6 und A81.

Um die nähere Umgebung – etwa das regionale Wassersportzentrum „Breitenauer See“ – zu erkunden, halten wir für unsere Gäste Fahrräder zum kostenlosen Ausleihen und 5 E-Bikes zum Tagessatz von 20 € bereit.

Ein wunderbarer Ort für einen Blick in die Ferne bietet die Burgruine Weibertreu. Diese erzählt die Geschichte der treuen Weiber von Weinsberg, die im Jahr 1140 bei der Belagerung ihre Männer aus der Burg trugen. Nervenkitzel bietet gegenüber der Weibertreu der Waldkletterpark Weinsberg mit zahlreichen Kletterübungen, Seilbahnen und rasantem Freifall-Gefühl.

Wir empfehlen unseren Gästen in Weinsberg, dem Ort mit der ältesten Weinbauschule Deutschlands, an einer Weinprobe und/oder an geführten Themen- und Weintouren teilzunehmen.

Die Reitanlage im Stadtseebachtal, eine Tennishalle, Tennisplätze, das Freibad, Laufstrecken, Boule- und Schachplätze direkt zu Füßen des Rappenhofs im Naherholungspark, laden zu weiteren Aktivitäten ein. Weitere Erlebnisse können für unsere Gäste organisiert werden, wie Kutsch- und Planwagenfahrten, Weinproben im Restaurant und Weinspaziergänge durch die Weinsberge.

5.2.4 Gästezufriedenheit

Unsere wunderschöne Region und die zentrale Lage wird von unseren Gästen sehr geschätzt. Ausserdem legen unsere Gäste viel Wert auf nachhaltig erzeugte Lebensmittel, die von uns wo immer möglich regional eingekauft werden. Einige Produkte werden in Bio-Qualität angeboten, was unsere Gäste sehr zu schätzen wissen.

Die Entwicklung und die Ausrichtung des Betriebs sowie das Auftreten der vielfach geschulten Mitarbeiter wird von unseren Gästen gelobt.

Der Internetzugang für die Gäste des Rappenhofs wurde stets verbessert, wenn eine schnellere Verbindung zur Verfügung stand. So wurde im September 2016 von 16 Mbit/s auf 50 Mbit/s und im April 2018 auf 100 Mbit/s verbessert. Dies ermöglicht unseren Tagungsgästen noch bessere Online-Aktivitäten.

Konsolidierte Umwelterklärung 2026



Ende 2018 wurde die Satelliten-Anlage auf digitalen Standard umgestellt. Gleichzeitig wurden alle nicht DVB-C-fähigen Fernseher (25 Stück) in den Hotelzimmern ersetzt. Seitdem steht unseren Gästen HD-Fernsehen zur Verfügung.

5.2.5 Mitarbeitende

Die Mitarbeiter sind das höchste Gut im Rappenhof. Der Betrieb ist geprägt durch eine starke Service- und Gästeorientierung, so dass unsere Mitarbeiter maßgeblich beteiligt sind an der Sicherstellung der Qualität und des Erfolgs des Unternehmens. Wir treten unseren Mitarbeitern daher mit Wertschätzung und hohem Respekt entgegen.

Dabei bleibt das Verhältnis aller Betriebszugehöriger immer auf Augenhöhe und ein Gemeinschaftsgefühl wird jederzeit gefördert. Die Kommunikation wird gestützt durch wöchentliche Besprechungen der Unternehmensleitung mit den Abteilungsleitern, welche ihre Mitarbeiter im Anschluss über alle Belange informieren. Zusätzlich gibt es zu allen anfallenden Neuerungen Informationsveranstaltungen, Rundschreiben oder Aushänge.

Um für unsere Mitarbeiter und potentielle Mitarbeiter interessant zu bleiben bzw. zu werden, überprüfen wir regelmäßig die Arbeitsbedingungen und stellen umfangreiche Benefits zur Verfügung. Zu diesen zählen:

- Sozialleistungen wie Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Betriebliche Altersvorsorge und vermögenswirksame Leistungen
- Ansprechende Vergütung
- Betriebsurlaub über Weihnachten und Neujahr
- 25 bis 30 Urlaubstage pro Jahr, je nach Betriebszugehörigkeit
- Vielfältige Weiterbildungsmöglichkeiten
- Mitarbeitererevents wie unser Sommer- und Winterfest
- Corporate Benefits
- Tankgutschein
- Kostenfreies Mittagessen und Personalgetränke während der Arbeitszeit
- Digitale Zeiterfassung mit Arbeitszeitkonto und Personalapp
- 25% Mitarbeiterrabatt auf unsere Preise
- Vergünstigte Übernachtungen in Hotels der Südweststerne und Top250 Tagungshotels

Lebenslanges Lernen wird im Rappenhof gefordert und gefördert.

Den hohen Stellenwert, den der Rappenhof dem Thema Ausbildung und seinen Auszubildenden für den Betrieb und die Branche beimisst, wurde bereits unter Punkt 2.2. erläutert. Elisabeth Wurster und Johanna Mohrlök unterstützen, fordern und fördern aktiv Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen für alle Mitarbeiter.

Im Rahmen der gemeinsamen Qualitätsoffensive vom DEHOGA Baden-Württemberg und der IHK Baden-Württemberg nimmt der Rappenhof in der gastgewerblichen Ausbildung am Ausbilderversprechen teil. Dabei stellen wir eine qualitativ anspruchsvolle berufliche Ausbildung sicher, welche von Offenheit, Fairness, Anerkennung und gegenseitigem Respekt geprägt ist. Jedem Auszubildenden wird ein Pate als persönlicher Ansprechpartner zur Seite gestellt und umfangreiche Schulungsangebote ermöglicht. Dabei ist allen unseren Mitarbeitern ihre Vorbildfunktion gegenüber unseren Auszubildenden und Praktikanten bewusst.

Konsolidierte Umwelterklärung 2026



Außerdem werden unsere Mitarbeiter durch Herrn Dr. Eckardt, die Geschäftsleitung und Frau Dausus regelmäßig über EMAS informiert. Alle Beschäftigten werden in Umweltschutzaktivitäten des Hotels geschult und mit einbezogen.

Aus den Reihen der Mitarbeiter sind Brandschutz- und Ersthelfer sowie ein Sicherheitsbeauftragter benannt. Desweiteren haben wir einen Datenschutz- und einen Umweltmanagementbeauftragten. Wir führen regelmäßig Schulungen in den Bereichen Hygiene, Gefahrstoffe und Abfallentsorgung durch (siehe Schulungsordner).

Interne Schulung / Arbeitsanweisungen allgemein

- Belehrung Infektionsschutzgesetz und Lebensmittelhygieneschulung/HACCP
- Brandschutz
- Gesundheitsschutz und Hautschutz
- Umgang mit Maschinen und Geräten
- Umgang mit Gefahrstoffen
- Abfallentsorgung und -trennung
- Umweltmanagement und -ziele
- Datenschutz

Externe Schulungen

- **Ausbilder nach AEVO**
- **Ersthelfer-Ausbildung**
- **Brandschutzhelfer-Ausbildung**
- **DEHOGA Akademie**
 - Prüfungsvorbereitung für Auszubildende
 - Online-Seminare zu Branchenthemen
- **Deutsches Weininstitut**
 - Fachberater für deutschen Wein

6 Kernindikatoren 2022 - 2025

			2022*	2023	2024	2025
Energieeffizienz	Heizöl in MWh		285,63	262,61	270,11	304,01
	Flüssiggas in MWh		0,12	0,0	0,0	0,0
	Strom in MWh		272,13	273,47	266,89	265,22
	Gesamtenergie in MWh		557,87	536,08	537,00	569,23
	Gesamtverbrauch Erneuerbare Energien		272,13	167,36	148,23	159,00
	Anteil Erneuerbarer an Gesamtenergie		48,8%	31,2%	27,6%	27,9%
Wasser	Jährlicher Wasserverbrauch in m³		4088	3966	3884	3892
Abfall	Jährliches Abfallaufkommen					
	Papier und Kartonagen in t		12,7	12,5	12,5	12,7
	Glas in t		4,0	4,0	4,0	2,0
	Bio-Müll in t		2,5	2,6	2,6	2,7
	Speiseöle und Fette in t		0,2	0,2	0,2	0,2
	Fettabscheider in t		2,8	2,5	1,1	2,4
	Restmüll in t - selbstverursacht		1,7	1,7	1,7	1,7
	Restmüll in t - fremdverursacht		6,6	6,6	6,6	6,6

Konsolidierte Umwelterklärung 2026



Biologische Vielfalt	Jährliches Aufkommen an gefährlichen Abfällen		ESL/ Leuchtstoffröhren, Batterien, Farben & Lacke kleiner 100 kg			
	Flächenverbrauch		30858	30858	30858	30858
	Quadratmeter bebaute, versiegelte Fläche		970	970	970	970
	Anteil versiegelt an Gesamtfläche		3,1%	3,1%	3,1%	3,1%
CO ₂ -Emissionen	Heizöl in t		86,3	83,3	85,6	96,4
	Flüssiggas in t		0,03	0	0	0
	Strom in t		0,0	66,2	93,7	99,7

* Corona-Jahr ohne Schließung, mit Einschränkungen

7 Umweltprogramm 2026-2027

Ziel/Nutzen		Maßnahme/Aktion	Verantwortung	Termin
1	Steigerung der Attraktivität für E-Auto-Fahrer	Konzept für Elektrotankstelle in Verbindung zu Photovoltaik erstellen (Problem: Spitzenlast)	J. Mohrlök E. Wurster	2027
2	Attraktivität des Arbeitsplatzes steigern	Neueinstellung von qualifizierten Azubis	J. Mohrlök M. Dausus	2026
3	Steigerung der Zimmerattraktivität	Renovierung Zimmer inklusive Bäder, Klima- und Heizungskonzept	J. Mohrlök E. Wurster	Ab 2027
4	Nutzung der Dachfläche zur Ökostromerzeugung und dadurch CO ₂ -Einsparung	Konzept für Photovoltaikanlage auf Stalldach erarbeiten	J. Mohrlök E. Wurster	2027/ 2028
5	Gesicherte Bereitstellung von Wärme zu minimalen Kosten	Neues Wärmekonzept entwickeln	J. Mohrlök E. Wurster	2027
6	Vereinfachung Bewirtschaftung Sonnenterrasse	Errichtung einer entsprechend ausgestatteten Gartenhütte	J. Mohrlök E. Wurster	2027

Konsolidierte Umwelterklärung 2026



8 Gültigkeitserklärung

Gültigkeitserklärung

Erklärung des Umweltgutachters zu den Begutachtungs- und Validierungstätigkeiten

Der
Umweltgutachter
Dipl.-Ing. Henning von Knobelsdorff
Mozartstraße 44
53115 Bonn

hat das Umweltmanagement-System, die Umweltbetriebsprüfung, ihre Ergebnisse, die
Umweltleistungen und die konsolidierte Umwelterklärung der

Hotel und Gutsgaststätte Rappenhof
Rappenhof GmbH & Co. KG

Rappenhofweg 1
74189 Weinsberg
Reg.-Nr. DE-136-00067

mit dem NACE-Code 55 & 56 "Beherbergung & Gastronomie" auf
Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) 1221/2009 des Europäischen
Parlaments und des Rates vom 25. November 2009 über die freiwillige
Beteiligung von Organisationen an einem Gemeinschaftssystem für das
Umweltmanagement und die Umweltbetriebsprüfung mit den Ergänzungen
VO (EU) 2017/1505 und VO (EU) 2018/2026 geprüft und die vorliegende
Umwelterklärung für gültig erklärt.

Es wird bestätigt, dass

- die Begutachtung und Validierung in voller Übereinstimmung mit den
Anforderungen der Verordnung (EG) 1221/2009 i.V.m. VO (EU) 2017/1505
und VO (EU) 2018/2026 durchgeführt wurden,
- keine Belege für die Nichteinhaltung der geltenden Umweltvorschriften
vorliegen,
- die Daten und Angaben der Umwelterklärung des o.b. Standortes mit
50 Mitarbeitern (28 Vollzeitäquivalente) im begutachteten Bereich ein
verlässliches, glaubhaftes und wahrheitsgetreues Bild sämtlicher Tätigkeiten
des Standortes innerhalb des in der Umwelterklärung angegebenen
Bereiches geben.

Diese Erklärung kann nicht mit einer EMAS-Registrierung gleichgesetzt
werden. Die EMAS-Registrierung kann nur durch eine zuständige Stelle
gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 erfolgen. Diese Erklärung darf
nicht als eigenständige Grundlage für die Unterrichtung der Öffentlichkeit
verwendet werden.

Die Anforderungen nach Art. 7 sind erfüllt.

Bonn, den 09. Juli 2026

Henning von Knobelsdorff
Umweltgutachter
DE-V-0090

Umweltgutachter Henning von Knobelsdorff
Zertifizierung von Managementsystemen

Konsolidierte Umwelterklärung 2026



9 Impressum

Rappenhof GmbH & Co. KG
Rappenhofweg 1
74189 Weinsberg
Tel.: +49 (0)7134 5190
Fax: +49 (0)7134 51955
E-Mail: rezeption@rappenhof.de
Internet: www.rappenhof.de

Geschäftsführer: Elisabeth Wurster und Johanna Mohrlök | Persönlich haftende Gesellschafterin:
Rappenhof Verwaltungs GmbH

Inhaltlich Verantwortlicher gemäß §18 Abs. 2 MStV: Elisabeth Wurster und Johanna Mohrlök (Anschrift wie oben)

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer gemäß § 27 a Umsatzsteuergesetz: DE253805636

Registergericht: Amtsgericht Stuttgart
Registernummer: HRA 103101

Zuständige Aufsichtsbehörde: Ordnungsamt Heilbronn