

Hackschnitzel für Hotel und Sportpark

ENERGIEWENDE Bayerischer Hof investiert 1,5 Millionen Euro in eigenes Nahwärmenetz

Miesbach – Hackschnitzelreste auf dem Parkplatz, Lkw-Lärm bei der Anlieferung: Nur ein paar der Bedenken, die die Hotelleitung des Bayerischen Hofes in Miesbach den Planern der neuen Heizanlage entgegenbrachte. Ja, es habe schon ein bisschen gedauert, ehe sich das Management des Hauses um seinen Direktor Bernd Fanenstich für das Energiewendeprojekt erwärmen konnte, berichtet Eigentümer Christian Epp. „Es war keine einfache Entscheidung.“ Das könne er auch nachvollziehen, schließlich würde es nur zeigen, dass das Team vor Ort stets bestrebt sei, den Gästen die bestmögliche Aufenthaltsqualität zu bieten und jegliche Störquelle von vornherein auszuschalten. Da sei die alte Gasheizung schon recht komfortabel gewesen, räumt Epp ein. Einmal im Jahr ein lautloser Check durch den Kaminkehrer und gut.

Trotzdem sind beim Bayerischen Hof jetzt alle glücklich und stolz, dass die neue Heizzentrale in Betrieb gegangen ist. Die nördlich der Tennis-



Ein letzter Check vor der Inbetriebnahme: Hoteldirektor Bernd Fanenstich (r.) mit (v.l.) Leverenz Demeter (Cheftechniker Bayerischer Hof) und Severin Ring junior von der Installationsfirma gehen noch mal die wichtigsten Daten durch.

PRIVAT

und Fußballhallen in Richtung Staatsstraße vorwiegend unterirdisch gebaute Anlage besteht aus zwei Kesseln mit einer Leistung von jeweils 400 Kilowatt, um den Jahresverbrauch von gut 1600 Megawattstunden vollständig abdecken zu können und damit eine CO₂-Einsparung von rund 400 Tonnen

pro Jahr zu ermöglichen. Von außen sichtbar ist lediglich die Luke zum Einfüllen der Hackschnitzel – alle zwei Wochen kommt während der Heizperiode im Winter ein Lkw mit einer neuen Ladung – und der Abluftkamin. Die Zufahrt erfolgt über den Parkplatz des bereits mit einer Pelletheizung ausge-

statteten Boardinghouse Leo Apartments. Damit die Wärme auch dorthin kommt, wo sie gebraucht wird, mussten die Planer vom Ingenieurbüro Apfelböck und dem Büro Weinhart gut 250 Meter an Leitungen neu verlegen. Während der Sport- und Fitnesspark relativ leicht anzubinden war, gestal-

tete sich dies beim Hotel selbst schwieriger. Alles in allem ist so ein kleines Nahwärmenetz entstanden. Investitionsvolumen laut Epp: satte 1,5 Millionen Euro. Fördermöglichkeiten würden noch geprüft.

Mit der Lieferung des Waldhackguts für die Wärmeversorgung wurden die regionalen Land- und Forstwirte der MW Biomasse AG mit Sitz in Irnschenberg beauftragt, teilt der Bayerische Hof mit. Seit 2006 würden deren Mitglieder rund 100 000 Hektar Wald auf nachhaltige Weise zwischen Kochelsee und Waginger See, vom Münchner Süden bis zur Landesgrenze bewirtschaften. Für die Erzeugung der Hackschnitzel werde nur Restholz verwendet, das bei der Ernte anfallt und für eine Nutzung in Sägewerken nicht geeignet sei. Das Material werde direkt am Waldrand gehackt und auf kurzem Weg in die umliegenden Heizwerke transportiert.

„Die Partnerschaft mit der MW Biomasse AG wurde bewusst gewählt, um eine nachhaltige Energieversorgung zu

ermöglichen, welche die wirtschaftlichen Strukturen der Region stärkt“, betont Epp. Es entstünden Arbeitsplätze in der Region und heimischer Wald werde gepflegt. Obendrein sei Holzenergie CO₂-neutral, schütze das Klima und sei unabhängig von Preisen und Versorgungssituation auf dem Weltmarkt. Zudem würden zu erwartende Kalamitäten wie Stürme und der für Klimaresistenz notwendige Waldumbau die verfügbare Menge an Hackschnitzeln in Zukunft eher noch steigen lassen, erklärt Epp.

Sebastian Henghuber, Vorstand der MW Biomasse AG, schließt sich dem gern an: „Mit der Belieferung der Hackschnitzelheizung des Bayerischen Hofes in Miesbach konnten wir für das Waldrestholz unserer Land- und Forstwirte einen weiteren Absatzmarkt schaffen und die Gäste des Hotels und des Sportparks können sich über die nachhaltige, CO₂-neutrale Wärme direkt aus der Region freuen.“

SEBASTIAN GRAUVOGL