

Es grünt so grün...



Im Stadtwald Kottenforst nahe der Bonner Innenstadt haben Christina und Harald Voit eine grüne Oase für ihre Gäste geschaffen – nicht zuletzt dank einer ökologischen Heiz- und Wassertechnik, die Energie sparen hilft und dennoch jeglichen Komfort bietet



Das Blockheizkraftwerk leistet 12 kW und wird mit Gas betrieben



Konsequent umweltbewusst – das hat sich Harald Voit auf seine Fahne geschrieben. Deshalb setzt der Inhaber des V-Hotel Bonn auf ein nachhaltiges Heizungs- und Energiesystem. Das Vier-Sterne-Haus, das nach zwölf Monaten Umbau im April 2014 eröffnet wurde, verfügt über ein gasbetriebenes 12-kW-Blockheizkraftwerk (BHKW) sowie eine 16-kW-Gastherme und 24 Kaltwasserstationen. Das BHKW übernimmt in Schwachlastzeiten die Grundversorgung mit Strom und Wärme. Gemeinsam mit



Sieger beim Top hotel Opening 2015, Kategorie Exceptional: Christina und Harald Voit

dem Gas-Brennwertkessel erzeugt es nicht nur das Heizungswasser, sondern auch das Warmwasser für die 42 Zimmer im Haupthaus sowie die drei Zirbenbaumhäuser »Rotkäppchen«, »Rostlaube« und »Waldgeist«.

Dies wird möglich durch ein ausgeklügeltes Leitungssystem: Im Untergeschoss des Designhotels sind gruppenweise die Kaltwasserstationen installiert. Über einen Ringkanal mit Wärmetauscher an den Steigesträngen wird das kalte Frischwasser aus der Leitung im Durchlaufprinzip bei Bedarf auf die voreingestellte Temperatur erwärmt. Wichtig ist hierbei, dass die Rohre für die Trinkwasserversorgung so im Keller verteilt werden, dass die Hotelzimmer immer einen kurzen Anschlussweg zum Steigestrang haben. Im Falle des V-Hotel wurde das bestehende Gebäude komplett entkernt und alle Leitungen bedarfsgerecht neu gezogen, doch, so der Chef des Hauses, ist der Einbau einer solchen Wasser- und Heizanlage auch in Bestandsbauten möglich, »wenn die Zimmer günstig übereinanderliegen.«

Laut Harald Voit hat das auf diese Weise erhitzte Wasser bereits nach drei Sekunden eine Temperatur von 40 Grad Celsius, was die Gäste beim Duschen sicher freut. Ein weiterer positiver Effekt: Da es kein stehendes Warmwasser in den Leitungen mehr gibt – im V-Hotel Bonn befinden sich pro Zimmer nur sechs Liter Wasser in der senkrechten Leitung –, hat sich das für Hotels besonders heikle Problem mit Legionellen erübrigt; eine thermische Des-



»Meiner Meinung nach ist dies das effizienteste Energiesystem für Hotels, das es momentan gibt.«

Harald Voit

infektion zur Vorbeugung beziehungsweise regelmäßige Kontrollen des Warmwassers werden somit überflüssig.

Voit schätzt, dass er in das nachhaltige Heizungs- und Energiesystem des Passivhauses mindestens 60.000 bis 70.000 Euro mehr investieren musste als bei einer herkömmlichen Anlage. Er rechnet vor: »Ein Wärmetauscher allein kostet circa 3.000 Euro – ohne Montagekosten. Wir haben insgesamt 20 Stück davon im Haus verbaut, macht also alleine dafür 60.000 Euro.« Doch er ist von den ökologischen und wirtschaftlichen Vorteilen seiner Anlage überzeugt: »Meiner Meinung nach ist dies das effizienteste Energiesystem für Hotels, das es momentan gibt.« Eine Kosten-Nutzen-Rechnung habe er zwar noch nicht gemacht, doch er ist sicher, dass es sich mittel- und langfristig lohnt, sowohl in ökologischer als auch in wirtschaftlicher Hinsicht. Rafael Kulas, der die Heizanlage des V-Hotel geplant und ausgeführt hat, ergänzt: »Herr Voit freut sich am Ende des Jahres immer über eine positive Abrechnung.«

Für 2016 sind weitere Investitionen in die Nachhaltigkeit des Designhotels geplant: Zunächst soll eine 30-kW-Solaranlage die bestehenden Elemente ergänzen. Auch ein 30-kW-Stromspeicher von Tesla ist geplant. Für einen solchen Stromspeicher gäbe es auch andere Anbieter, doch Voit ist sicher, dass Tesla einige Vorteile wie »einen interessanten Preis« und die Qualität der Batterien gegenüber anderen Herstellern bietet. Deshalb will der Hotelchef warten, bis Tesla eine Zulassung für die Anlage in Deutschland bekommen hat. Was außerdem nicht im Angebot des Hauses fehlen darf: eine Tesla-Stromstation für Autos.



■ STEFANIE ULLMANN
Freie Autorin
redaktion@tophotel.de



KÜCHEN MIT KONZEPT



EFFIZIENZ



ERFOLG

Unser Rezept für Effizienz und Erfolg in der Küche: eine gute Portion innovativer Küchentechnik, perfekte Qualität und viel Leidenschaft für optimierte Prozesse.

PALUX. Effizienz + Erfolg – wir bringen's zusammen.

PALUX Aktiengesellschaft

Tel. 07931 / 55-0

info@palux.de · www.palux.de