



PM 04 / 21-03-25

## Presse-Information

### Nachhaltigkeit auf allen Ebenen

Ob im Park, in den gastronomischen Betrieben oder als Eventlocation – die Mainau schafft für ihre Gäste unvergessliche Erlebnisse in einzigartiger Naturkulisse. Den Erhalt dieses Inselparadieses und der Umwelt darüber hinaus hat sich die Mainau bereits vor vielen Jahrzehnten auf die Fahne geschrieben und verfolgt seither konsequent das Ziel, auf allen Ebenen so nachhaltig wie möglich zu wirtschaften.

In Park und Gärten verfolgt die Mainau mehrere Ansätze, um Gartenkultur und Natur in Einklang zu bringen. Unter anderem wird die wassersparende Tröpfchenbewässerung weiter ausgebaut, sie wird unter anderem bereits im Parkteil Farn und Fuchsie eingesetzt. Das System bringt Wasser bedarfsgerecht und verdunstungsarm direkt an die Pflanzen aus. Die Mainauerinnen und Mainauer unternehmen darüber hinaus große Anstrengungen, um chemische Pflanzenschutzmittel zu vermeiden, und arbeiten, wo dies möglich ist, mit biologischen Pflanzenschutz- und Pflanzenstärkungsmitteln. Nützlinge kommen nicht nur in Schmetterlingshaus und Gewächshäusern zum Einsatz, mittlerweile ist ihre Anwendung auch im Park etabliert. Bei der Düngung arbeiten die Mainau-Gärtner:innen maßgeschneidert und bedarfsgerecht: Dank durchgeführter Bodenanalysen kann gezielt ressourcenschonend und in den meisten Bereichen organisch gedüngt werden.

#### ***30 Jahre Bioland***

Bereits 1991 stellte die Mainau ihren Obstbau kontinuierlich auf die Anforderungen von Bioland um. Drei Jahre später konnten sich die Mainauer:innen schließlich über eine erste Zertifizierung freuen. Was damals mit einer

Anbaufläche von 2,5 Hektar begann, umfasst über 30 Jahre später 7,3 Hektar, die konsequent nach den Bioland-Richtlinien bewirtschaftet werden. Dabei wird besonders darauf geachtet, die Obstplantagen durch strukturelle Vielfalt und Blühangebote für Nützlinge attraktiv zu gestalten und ausschließlich natürliche Pflanzenbehandlungsmittel zu verwenden – mit leckerem Ergebnis: Den erfrischenden Mainauapfelsaft erhalten Gäste in den Gastronomiebetrieben der Mainau und unter anderem im Mainau-Träff für den Genuss zuhause. Knackige Bio Apfelsnacks aus verschiedenen robusten Apfelsorten werden zum Beispiel über den neuen Mainau-Onlineshop angeboten.

### ***Ausgezeichnete Kulinarik***

Die Mainau-Gastronomie hat sich das Ziel gesetzt, den Bio-Lebensmittelanteil schrittweise zu erhöhen – bis 2030 möchte die Mainau einen Bio-Anteil von mindestens 40% erreichen. 2024 hat sie ihr angestrebtes Ziel von einem Bio-Anteil von 22% im Wareneinsatz der Gastronomie bereits um mehr als vier Prozent übertroffen. Und dieses nachhaltige Engagement wurde im letzten Jahr besonders gewürdigt: Aufgrund der verstärkten Verwendung von regionalen und biologischen Produkten wurde die Mainau-Gastronomie sowohl mit dem Bio-Zertifikat von Ecocert Deutschland für einen Anteil von 20 bis 49 Prozent an Bio-Produkten als auch mit zwei von drei möglichen Löwen von „Schmeck den Süden“ für die regionale Ausrichtung der Speisekarte in der Schwedenschenke ausgezeichnet. Die Anzahl der Löwen gibt an, wie groß das Angebot an Gerichten ist, die mit baden-württembergischen Zutaten zubereitet werden. Beide Auszeichnungen sind rund ein Jahr gültig und setzen hohe Standards, die die Grundlage für weiteres Wachstum und Optimierungen bilden.

### ***Mehrweg statt Einweg***

Mit der in Konstanz eingeführten Verpackungssteuer rückt das Thema Mehrwegverpackung auch auf der Mainau nochmal verstärkt in den Fokus. Dank der bereits bestehenden Kooperation mit dem Mehrwegsystem RECUP/REBOWL können Gäste ihre Mahlzeiten

von allen Gastronomiebetrieben der Mainau seit Jahren aus Mehrwegbehältern im Park genießen. Zudem bieten die Selbstbedienungsbereiche der Insel Getränke in Mehrwegbechern an. Um die Müllvermeidung noch weiter voranzutreiben, möchte die Mainau zukünftig komplett auf Materialien verzichten, die von der Verpackungssteuer betroffen sind. In diesem Rahmen wird die Mainau-Gastronomie das Angebot an Mehrweg-Optionen kontinuierlich ausbauen.

### ***Gesellschaftliche Verantwortung***

Auch soziale Nachhaltigkeit hat auf der Mainau einen hohen Stellenwert: Internationale Gesinnung, Wissenschaft und Kultur werden zum Beispiel durch Veranstaltungen wie dem Mainauer Klimadialog lebendig. Das Format geht – als Nachfolge für den Mainauer Nachhaltigkeitsdialog sowie der Mainauer Mobilitätsgespräche – 2025 in die dritte Runde und hat sich als erfolgreiche Plattform etabliert, um den achtsamen Umgang mit der Umwelt, der auf der Insel gelebt wird, in Form von Austausch und konstruktiver Diskussion auch nach außen zu tragen. Für ihre Mitarbeitenden bietet die Mainau unter anderem gesundheitsfördernde Maßnahmen wie eine psychosoziale Beratung, Hansefit und JobRad an. Außerdem fördert die Mainau durch eine werteorientierte Unternehmenskultur ein respektvolles und wertschätzendes Arbeitsumfeld. Gelebt und gefestigt wird dies beispielsweise durch eine Serie an Workshops, regelmäßige Dialog-Veranstaltungen und die Förderung der persönlichen Entwicklung.

### ***Umweltfreundliche Anreise***

Wer als Gast für die Anreise den ÖPNV ausgewählt hat, dem stehen bei verschiedenen Verkehrsanbietern kombinierte Tickets für Anreise und Inseleintritt oder andere Vergünstigungen zur Verfügung. Im Rahmen des bewegtPLUS-Bonusprogramms erhalten Gäste, welche mit dem bwtarif-Ticket angereist sind und das Ticket an der Kasse vorweisen, einen vergünstigten Inseleintritt. Weitere Informationen: [www.bwegt.de](http://www.bwegt.de). Die Schweizerischen Bundesbahnen bieten vom 1. April bis 19. Oktober 2025 ein attraktives „RailAway-Ticket“ an, das die Bahnfahrt von al-

len Schweizer Bahnhöfen nach Konstanz, die Fahrt mit einem Schiff der BSB oder mit der Buslinie 4/13 von Konstanz zur Mainau sowie den Inseleintritt umfasst. Weitere Informationen: [www.sbb.ch](http://www.sbb.ch).

Das Kombiticket der Bodensee-Schiffsbetriebe (BSB) umfasst vom 13. April bis 19. Oktober 2025 die Schiffsfahrt zur Insel Mainau und zurück sowie den Inseleintritt und kann ab allen Abfahrtsstationen der BSB rund um den See gelöst werden. Auch die vollelektrische E-Fähre MS „Insel Mainau“ ab Unteruhldingen kann mit dem Ticket genutzt werden. Weitere Informationen: [www.bsb.de](http://www.bsb.de).

Stand: März 2025

Weitere Informationen für Medienvertreter:innen:  
Mainau GmbH, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit  
Tel.: 07531/303-138, Fax: 07531/303-160  
E-Mail: [presse@mainau.de](mailto:presse@mainau.de)