

# PARKTHERME BAD RADKERSBURG

## Gelebte Nachhaltigkeit

### Im Einklang mit der Natur

Die Parktherme Bad Radkersburg – die Therme des Jahres 2016 – hat sich zum Ziel gesetzt, Maßnahmen in eine ausgeglichene Energiebilanz bei sämtlichen Emissionen wie z.B. in der Wärmeversorgung, oder auch in der Abfallwirtschaft zu verfolgen. Als Leitbetrieb der Region, zählt die Parktherme zu einem der wenigen Betriebe, die ihren Wärmeenergiebedarf vordergründig durch die regionale Ressource – das Thermalwasser – in Form der Geothermie, der Gewinnung von Nutzwärme, deckt. Das Bad Radkersburger Thermalwasser kommt mit 17 Bar aus zwei Kilometern Tiefe und 80 Grad Celsius an die Erdoberfläche. Für die Thermalwasserbecken wird es auf 34-36 Grad abgekühlt, die überschüssige Wärme wird dabei umfassend ökologisch und energieeffizient, insbesondere auch zur Temperierung des Sportbeckens, genutzt. Neben der Geothermie versorgt auch das lokale Biomasseheizwerk die Parktherme und somit ist eine flächendeckende Beheizung mit umweltschonender Bioenergie möglich. Die Vermietung von E-Bikes und die Verfügbarkeit von E-Tankstellen direkt vor der Parktherme sorgen des Weiteren für eine freundliche Emissions- und Energiebilanz. Auch bei der Stromversorgung setzt man in Bad Radkersburg mit dem E-Werk auf erneuerbare Energien mit Naturstrom. *„Effizienter Einsatz von Energie und Ressourcen sowie die Optimierung von Prozessen haben nicht nur eine positive Auswirkung auf die Umwelt sondern auch auf die Kostenstruktur des Unternehmens“*, so Mag. Siegfried Feldbaumer, Geschäftsführer der Parktherme.

Es überrascht nicht, dass die Parktherme Bad Radkersburg für ihre nachhaltigen Leistungen in den erlesenen Kreis der Leitbetriebe Austria aufgenommen sowie mit dem Best Health Qualitätsgütezeichen im Gesundheitstourismus ausgezeichnet wurde.

### Qualität, die man sieht und schmeckt

"Bodenständig - regional - vital" - das ist die Linie und gleichzeitig das Leistungsversprechen der Parktherme Bad Radkersburg. Faire, vorwiegend regionale, saisonale, frische Produkte und die Integration von Slow Food Aspekten stehen im Mittelpunkt der Kulinarik. Nachhaltig wirtschaften ist uns als Leitbetrieb der Region ein großes Anliegen und daher setzen wir bei der Auswahl der Produkte und Lieferanten auf Regionalität und Saisonalität. Das Küchenteam der Parktherme veredelt daher Produkte von lokalen Fleisch- und Gemüselieferanten, Bauern, Weingüter u.v.a. aus nächster Umgebung, darunter Produkte wie Steirerhuhn, Almo Rindfleisch, Weizer Forellen oder Bärlauch, Spargel und Kürbis - je nachdem, was uns die Jahreszeit gerade bietet. Eine Qualität, die man schmeckt.

[www.parktherme.at](http://www.parktherme.at)