

Medienmitteilung

(Bad Ragaz / Gonten, 20. Oktober 2026)

Frisch eröffnet und ausgezeichnet: HUUS QUELL im APPENZELLER HUUS ist ibex fairstay zertifiziert

Das APPENZELLER HUUS in Gonten ist mit allen drei Häusern ibex fairstay-zertifiziert. Ein Jahr nach der Eröffnung erhält das HUUS QUELL seine Erstzertifizierung, während das HUUS BÄREN 1602 und HUUS LÖWEN 1878 rezertifiziert wurden. Diese Auszeichnungen bestätigen das kontinuierliche Engagement für eine nachhaltige Betriebsführung. Das APPENZELLER HUUS, GaultMillau «Hotel des Jahres 2027» legt seinen Fokus auf Regionalität und Lokalität.

Platinum nach nur einem Jahr

Das HUUS QUELL hat vor einem Jahr seine Türen geöffnet und erhält, zusammen mit den anderen beiden Häusern, die höchste Stufe, Platinum. «Wenn man sich anschaut, wie das Ganze gebaut worden ist, mit welcher Hingabe, wie das Management aufgestellt ist und mit welcher Vision das Projekt umgesetzt wurde, war es klar, dass es für Platinum gereicht hat», sagt Dominic Flepp, Quality & Sustainability Manager des APPENZELLER HUUS.

Der Weg zu Platinum war anspruchsvoll. Das HUUS QUELL war zum Zeitpunkt der Beurteilung erst wenige Monate in Betrieb und teilweise noch im Bau. Gleichzeitig wuchs das zu Beginn kleine Team von rund 50 Mitarbeiter:innen auf 135. Bestehende Prozesse und Wissen mussten gesichert, Daten erfasst und alle drei Häuser in Reporting und Zertifizierung abgebildet werden. «Wir sind sehr froh, dass wir es geschafft haben. Es war zwischendurch ein ziemlicher Kraftakt», betont Jan Schoch, Eigentümer und Gründer der APPENZELLER HUUS AG.

Team als Erfolgsfaktor

Das HUUS BÄREN und HUUS LÖWEN bestätigen mit der Rezertifizierung ihr nachhaltiges Engagement, das sie in den letzten Jahren aufgebaut haben. Mit dem Quell kommt ein drittes Haus dazu, das Tradition und Kultur mit Neuem verbindet. Ein massgebender Erfolgsfaktor für die Erreichung dieser Auszeichnungen ist gemäss Jan Schoch das Team: «Egal in welcher Branche man tätig ist, 80 Prozent des Wertes dessen, was du machst, hängen von den Menschen ab, die dich umgeben.» Auch der Zusammenhalt wird im Team hervorgehoben. «Man kann jeden etwas fragen und bekommt immer Unterstützung», betont Dominic Flepp.

Regionalität statt Insel

Das APPENZELLER HUUS setzt konsequent auf regionale Produkte und Produzent:innen. Der Betrieb hat viele Artikel, die nicht aus der Region stammen, bewusst aus dem Sortiment genommen und verzichtet weitgehend auf Produkte aus dem Ausland. Das Fleisch etwa stammt vom Metzger nebenan. In der Bar wächst die Regionalität bis ins Glas: Der Campari Orange wird mit Sanddorn aus der Region gemacht, denn Orangen wachsen im Appenzellerland bekanntlich keine. Bei regelmässigen Dorfrundgängen stehen lokale Produzent:innen und Geschäfte im Mittelpunkt statt des Hotels selbst. Es sei wichtig, sich als Teil dieser Gemeinschaft zu verstehen, nicht als Insel.

Erlebbarer Nachhaltigkeit

Wie sich der Betrieb für mehr Nachhaltigkeit engagiert, erleben auch die Gäste. So lässt sich beispielsweise das WLAN in den Zimmern ausschalten und das Holz der Gebäude stammt aus der Region. Für Jan Schoch ist Nachhaltigkeit dabei viel mehr als nur ein Label: «Sie ist mir persönlich sehr wichtig und sollte für jeden Hotelier eine zentrale Rolle spielen.» Er selbst beobachtet, dass Gäste zunehmend danach fragen. Regionalität und Authentizität seien dabei besonders wichtig und sie wollten diese Werte erleben. Dafür müssten sie ehrlich vermittelt, statt nur inszeniert werden. «ibex

fairstay zeigt, dass Nachhaltigkeit nicht nur oberflächlich kommuniziert wird, sondern tatsächlich Substanz hat», ergänzt Schoch.

Für die Zukunft dient ibex fairstay dem APPENZELLER HUUS als Orientierung. «So haben wir eine tolle betriebliche Guideline, die uns zeigt, wo wir in den nächsten Jahren stehen möchten», sagt Alexa Viola Stoschek, AZ/Direktorin und NH-Beauftragte. Nachhaltigkeit wird im Betrieb nicht als einmaliger Prozess verstanden, sondern als eine kontinuierliche Weiterentwicklung.

Mehr zum neu zertifizierten Betrieb erfahren Sie im Internet:

[Hotellink](#)

Medienkontakt: Für weitere Informationen und Fragen zu ibex fairstay steht Ihnen Sarah Remund, Key Account Beherbergung, gerne zur Verfügung:

ibex fairstay

Sarah Remund
Elestastrasse 1
7310 Bad Ragaz
sremund@ibexfairstay.ch
www.ibexfairstay.ch
Tel. +41 81 354 98 06

APPENZELLER HUUS AG

Dominic Flepp
Dorfstrasse 40
9108 Gonten
dominic.flepp@appenzellerhuus.ch
www.appenzellerhuus.ch
Tel.: +41 71 795 40 10

Bilder

	
v.l.n.r. Sarah Remund, ibex fairstay, Dominic Flepp, Qualitäts- und Sustainability Manager, Alexa Stoschek, Hotel Managerin, Jan Schoch, Eigentümer und Gründer, Monika Reinau, ibex fairstay	Aurelienstudio, HUUS QUELL

Link für Download der Bilder in hoher Qualität via [Swisstransfer](#)

ibex fairstay – massgebend für die Branche

Seit über 25 Jahren begleitet ibex fairstay Schweizer Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe auf deren Weg zu einer nachhaltigen Betriebsführung. Mehr als 140 zertifizierte Betriebe sowie 30 weitere

ibex fairstay, Elestastrasse 1, 7310 Bad Ragaz, Tel. +41 81 354 98 06, info@ibexfairstay.ch, www.ibexfairstay.ch

im Prozess zeugen vom Erfolg der praxisnahen Branchenlösung. Das führende Schweizer Nachhaltigkeitslabel zeichnet Hotels, Hostels, Camping, Gastronomie, Gemeinschafts- und Systemgastronomie aus, die ihre Verantwortung für ein umfassend nachhaltiges Handeln überdurchschnittlich gut wahrnehmen. Anhand eines tiefgreifenden Kriterienkatalogs, gestützten Berechnungen und Analysen wird der Betrieb durchleuchtet und Verbesserungsmöglichkeiten werden aufgezeigt. ibex fairstay ist anerkannt für «Swisstainable Level III- Leading» von Schweiz Tourismus.

www.ibexfairstay.ch