

Nachhaltig urlauben Das Hotel Jardín Tecina begeistert mit eigener ECO FINCA

Veröffentlicht am: 13.09.2019, 9:55

Pressemitteilung von: **Menyesch PR** // Friederike Müller

Hamburg, 20. August 2019 - Dichte Nebelwälder, tiefe Schluchten und weite Ebenen, schwarze Lavastrände und kristallklares Wasser, wunderschöne Kolonialbauten in lebendigen Ortschaften sowie versteckte Bergdörfer, wildromantische Landschaften und ganzjährig mildes Klima - all das ist La Gomera. 2012 von der UNESCO als Biosphärenreservat anerkannt, wird die Ursprünglichkeit und Einzigartigkeit der kanarischen Insel bewahrt. Dafür setzt sich auch das renommierte 4-Sterne-Hotel Jardín Tecina ein.

Die sonnenverwöhnte Insel ist ein wahres Paradies für Naturliebhaber, Wanderer und Mountainbiker. Aber auch Whale Watching, Bootstouren, Tauchen und Golfen zählen zu beliebten Freizeitaktivitäten. Für die richtige Mischung aus Entspannung und Action sorgt das Hotel Jardín Tecina: Aufgrund des erstklassigen Service und vielfältigen Angebots finden Gäste hier alles, um ihre wertvolle Urlaubszeit in vollen Zügen zu genießen. Hoteldirektor José Luis García betont: "Unser Ziel ist es, unseren Gästen alle Wünsche zu erfüllen. Darunter soll aber nicht die Umwelt oder die Qualität unseres Hauses leiden. Daher verfolgen wir bereits seit einigen Jahren eine konsequente Nachhaltigkeits-Strategie und verpflichten uns anspruchsvollsten Umwelt- und Qualitätsgrundsätzen."

Ein besonderes Beispiel für das Engagement ist die ECO FINCA TECINA, eine ökologische Landwirtschaft, basierend auf den Gegebenheiten und Merkmalen des natürlichen Ökosystems. Auf einer Fläche von rund 9.500 Quadratmetern werden verschiedene Gemüsesorten, Kräuter und Früchte angepflanzt. Das Besondere: In der ECO FINCA stehen alle Zeichen auf Nachhaltigkeit. Die natürlichen Ressourcen werden voll ausgeschöpft, Rotationstechniken und Mischkulturen sorgen dafür, dass alle Pflanzen eine Funktion gegenüber den anderen haben. Zudem wird konsequent auf den Einsatz von Maschinen verzichtet und nur organischer Dünger verwendet. Gäste können die Anlage ab sofort einmal wöchentlich im Rahmen einer Führung besichtigen und erfahren dabei aus erster Hand die Geheimnisse des biologischen Landbaus. Danach können sie sich auch sogleich von der exzellenten Qualität überzeugen. Im Restaurant El Laurel im Club Laurel werden köstliche Speisen, hergestellt aus eigens geernteten Produkten, angeboten, so zum Beispiel das "Menü 100% Eco Finca", eine vegane Gaumenfreude der besonders umweltfreundlichen Küche.

Für die kleinen Gäste gibt es ein weiteres Highlight: Seit 2016 leben auch verschiedene Tiere, darunter Kühe, Schafe, Hühner und der berühmte Esel Hugo, in der ECO FINCA TECINA und freuen sich über einen Besuch und Streicheleinheiten.

Um der Verantwortung gerecht zu werden, ist das Haus darüber hinaus in vielen weiteren Bereichen aktiv: Installierte Druckbegrenzer in Waschbecken und Badewannen reduzieren beispielsweise den Durchfluss, ohne die Leistung zu beeinträchtigen. Die elektrische Ausrüstung wurde modernisiert, um den Stromverbrauch zu senken - bereits jetzt werden 45 Prozent der Energie, die für die Wassererwärmung in den Schwimmbädern und den Verbrauch in den Zimmern benötigt wird, über eigene Sonnenkollektoren gewonnen. Abwasser wird lokal zur Bewässerung der Hotelgärten und des Golfplatzes aufbereitet, Reinigungs- und Pflegeprodukte schrittweise durch biologische Alternativen ersetzt.

Für dieses Umweltengagement wurde das Hotel Jardín Tecina bereits vielfach mit renommierten

Preisen ausgezeichnet, darunter der Travelife Award Gold, der Guest Review Award von booking.com und HolidayCheck sowie das Tripadvisor Zertifikat für Exzellenz.

Weitere Informationen zum Hotel Jardín Tecina unter www.jardin-tecina.com und www.tecinagolf.com. Mehr zu den veganen Menüs finden Sie hier <https://www.jardin-tecina.com/de/vegan-friendly/>

Über Hotel Jardín Tecina und Tecina Golf:

Das 4-Sterne-Hotel Jardín Tecina auf der grünen Kanareninsel La Gomera beeindruckt seine Gäste durch eine einzigartige Anlage mit kanarischer Architektur und einen 70.000 qm großen subtropischen Garten. Mit einer hervorragenden Servicequalität, einer persönlichen Atmosphäre, einer nachhaltigen Gastronomie und vielen Sportmöglichkeiten ist das Hotel Jardín Tecina ein erstklassiger Ort für all jene, die Entspannung und erholsame Inspiration suchen. Ergänzt wird das Angebot durch Tecina Golf, einen 18-Loch-Golfplatz mit Par 71, der von nahezu jedem Punkt einen atemberaubenden Blick auf den Atlantik und den höchsten Berg Spaniens, den Teide auf der Nachbarinsel Teneriffa bietet.

Weitere Informationen online unter www.jardin-tecina.com oder www.facebook.com/hoteljardintecina/

Kontakt für alle Presseanfragen, Fotowünsche, Kooperationen und Informationen:

Menyesch Public Relations GmbH

Mascha Günther

Kattrepelsbrücke 1

D-20095 Hamburg

Tel.: +49 (0) 40 36 98 63 12

E-Mail: tourismus@m-pr.de

Pressekontakt

Frau Friederike Müller
PR

Menyesch PR

Kattrepelsbrücke 1
20095 Hamburg, Deutschland

Telefon: +49 40 36 98 63-0

E-Mail: fmueeller@m-pr.de

Website:

Firmenportrait

Menyesch Public Relations GmbH

Kattrepelsbrücke 1, 20095 Hamburg

Tel.: +49 (0) 40 36 98 63 0, Fax: +49 (0) 40 36 98 63 10

Wichtiger Hinweis:

Für diese Pressemitteilung sowie das Bild- und Tonmaterial ist allein der jeweils angegebene Herausgeber verantwortlich. In der Regel ist dieser der Urheber der Presstexte sowie der angehängten Bild und Informationsmaterialien. Das TRENDKRAFT-Presseportal ist für den Inhalt dieser Pressemitteilung nicht verantwortlich und übernimmt keine Haftung für die Korrektheit oder Vollständigkeit der dargestellten Meldung. Die Nutzung von hier archivierten Informationen zur Eigeninformation und redaktionellen Weiterverarbeitung ist in der Regel kostenfrei. Vor der Weiterverwendung sollten Sie allerdings urheberrechtliche Fragen mit dem angegebenen Herausgeber klären. Eine systematische Speicherung dieser Daten sowie die Verwendung auch von Teilen dieses Datenbankwerks sind nur mit schriftlicher Einwilligung durch das TRENDKRAFT-Presseportal gestattet.

Des Weiteren beachten Sie bitte unseren Haftungsausschluss unter: <https://trendkraft.de/haftungsausschluss>