

# Kasteelhoeve Wange is 'meest duurzame toeristische bedrijf ter wereld'

04 juni 2016 17:17

Serge Mampaey

**Kasteelhoeve Wange in Landen mag zich het meest duurzame toeristische bedrijf ter wereld noemen. Dat dankt het gastenverblijf en seminariecentrum in Vlaams-Brabant aan de overhandiging van de eerste Internationale Groene Sleutel.**

De award werd zaterdagmiddag ter plaatse uitgereikt door Vlaams minister van Toerisme Ben Weyts (N-VA). Kasteelhoeve Wange, genoemd naar de gelijknamige deelgemeente van Landen, werd bekroond als het meest duurzame toeristische bedrijf op het vlak van waterbesparing en de vermindering van de ecologische voetafdruk. Het gastenverblijf in volle natuur haalde het voor een natuurcentrum uit Wales en een vakantiepark uit Kroatië.

Het is de eerste award van de Foundation for Environmental Education (FEE). De internationale jury prijst Kasteelhoeve Wange voor de meest coherente en geïntegreerde oplossingen in waterbesparing. 'De uitbaters willen de kasteelhoeve honderd procent CO<sub>2</sub>-neutraal maken', zegt Miriam Van Loon, projectmanager bij Bond Beter Leefmilieu.

'Vlaanderen mag trots zijn op deze hoofdprijs', stelt Ben Weyts. Stef Gits, woordvoerder van het Agentschap Toerisme Vlaanderen, verduidelijkt dat met cijfers: 'Liefst 2.370 toeristische bedrijven uit 52 landen wereldwijd dienden hun kandidatuur in. Landen als Nederland en Duitsland hebben een langere traditie met ecolabels. Vlaanderen reikt jaarlijks 120 Groene Sleutels uit, in Nederland en Frankrijk zijn dat er telkens 700, op basis van dezelfde criteria. In Vlaanderen is er nog veel groeimarge.'

Gits wijst ook op het economische belang. 'Uit onderzoek van Toerisme Vlaanderen blijkt dat Nederlanders en Duitsers bewust kiezen voor duurzame accommodatie om te verblijven en te vergaderen. Een ecolabel triggert potentiële bezoekers.'

Kasteelhoeve Wange bestaat sinds 2011 en kreeg vijf jaar op rij de Vlaamse Groene Sleutel van Bond Beter Leefmilieu en Toerisme Vlaanderen. 'We hebben dit gerealiseerd met beperkte middelen', zegt uitbater Philip Van Kelst. Een precies cijfer wil hij daar niet op plakken. 'Wij beschikken niet over een ruim budget of een groot bedrijf achter ons. Wij hebben onze ligging mee, maar danken de prijs vooral aan de keuze van de juiste ecotechnieken. We doen heel wat inspanningen voor waterzuivering en -recuperatie. Onze producten worden lokaal gemaakt. Van groenten uit eigen tuin tot paté, rundsvlees, honing en appelsap. Als wij dit kunnen realiseren, ligt het binnen het bereik van iedereen. Als ondernemer moet je elke keer consequente keuzes maken voor het milieu en het kortetermijndenken op economisch vlak loslaten.'

Bron: Belga

Advertentie