



DIE ÖFFENTLICHEN BEREICHE AUF DEN EINZELNEN EBENEN WERDEN VON WEICHEM SALBEIGRÜN UND GEDÄMPFTEM ROSÉ WARM DURCHFLUTET. SO KOMMEN DIE VIELEN GROSSEN PFLANZEN OPTIMAL ZUR GELTUNG (VORIGE DOPPELSEITE UND OBEN). WIE EINE GRÜNE KRONE SITZT DAS GEWÄCHSHAUS (LINKS) AUF DEM DACH DES QO AMSTERDAM – WAS BESTENS ZU DEN NIEDERLANDEN PASST, DEM GRÖSSTEN EXPORTEUR LEBENDER BÄUME, PFLANZEN UND SCHNITTBLUMEN.

So sind viele innovative Ideen entstanden, die längst etablierte Praktiken wie Urban Farming oder autarke Gewächshäuser vorbildhaft weiterdenken. Vor allem bindet das QO Amsterdam diese Konzepte quasi organisch in sein gastronomisches Angebot ein. So gibt es ein Dachgewächshaus, das den Hotelgästen sowie allen Interessierten aus der Umgebung offensteht. Mit Führungen und Verkostungen dient es als gemeinschaftsorientierte Plattform für Innovation, Bildung und Forschung und wird auch von den umliegenden Schulen gern besucht. Das zyklisch betriebene Gewächshaus ist ein autarkes, selbstregulierendes Ökosystem, das die Hotelküche und die Bar mit Obst, Gemüse, Kräutern und sogar Fisch versorgt: Das Anbausystem setzt auf Aquaponik – eine Kombination aus Aquakultur und Hydroponik, bei der sich Fische und Pflanzen gegenseitig versorgen. Die Fischeausscheidungen

dienen den Pflanzen als natürliche Nährstoffquelle, die im Gegenzug die Wasserbecken der Fische reinigen. Das Hotel hat sich auf eine ganz besondere Barschart spezialisiert, den die Niederländer wegen seines hohen Omega-3-Fettsäuren-Gehalts auch *omega-baars* nennen. Ihre gesunden Köstlichkeiten zaubert die Küche immer mit frischen Zutaten aus dem Gewächshaus. So spiegeln die Menüs geschmackvoll den natürlichen Mikrozyklus des QO Amsterdam wider. Als kleiner, ganzheitlicher Kosmos hat das Hotel sein Kreislaufprinzip auf praktisch alle Bereiche ausgeweitet. Für die Toilettenspülung wird aufbereitetes Duschwasser verwendet und das Heizsystem wird mit geothermischer Energie betrieben. Eindrucksvoll lebt das QO Amsterdam ein nachahmenswertes – und komfortables – Konzept vor, das die Zukunft der urbanen Hotellerie nachhaltig beeinflussen könnte.