

Mit Zertifikat GreenSign ins neue Jahr gestartet

Bergisch-Gladbach, im Januar 2026 – Seit knapp einem Jahr betreibt der bekannte Spitzenkoch Nelson Müller sein Boutique Hotel Diepeschrather Mühle in Bergisch Gladbach. Kürzlich wurde das Relais & Châteaux Hotel offiziell mit dem Zertifikat „GreenSign“ ausgezeichnet. Jetzt gehört das Boutique Hotel zu den knapp 1.000 Hotels weltweit, die für ihre Nachhaltigkeit offiziell zertifiziert sind.

Nachhaltigkeitsstrategie

Das individuell geführte First-Class-Hotel liegt im Naturschutzgebiet und ist eingebettet in eine Landschaft von atemberaubender Natur, sanften Hügeln, Wäldern, Bächen, und Seen. Fernab von Hektik und Stress hat Nelson Müller seine Vision von einem exklusiven „Tasteful Hideaway“ umgesetzt und eine neue Dimension aus First-Class-Hotel und Spitzengastronomie geschaffen. Ein Ort der Lebensfreude und Entschleunigung. „Nachhaltigkeit ist für uns keine Option, sondern ein Grundprinzip unseres Handelns. Für mich stand bereits bei der Entscheidung für den Standort Diepeschrather Mühle fest, dass wir hier eine Nachhaltigkeitsstrategie umsetzen werden“, so Hotelier Nelson Müller. „Legerer Luxus und Nachhaltigkeit sind für mein Team und mich keine Gegensätze, im Gegenteil. Wir übernehmen Verantwortung für Umwelt und Ressourcen, denn bei unseren Gästen ist diese nicht mehr wegzudenken. Daher habe ich mich für die Zertifizierung durch den deutschen Marktführer „GreenSign Institut“ entschieden.“

„GreenSign“ ist ein international anerkanntes Zertifikat für Nachhaltigkeit. Das GreenSign Institut prüft Unternehmen – vorwiegend in der Hotellerie – unter ökologischen, sozialen und ökonomischen Aspekten. Die Zertifizierung berücksichtigt Vorgaben aus Standards wie EMAS, DIN ISO 14001 oder ISO 26000.

Die über 130 Kriterien werden von qualifizierten Auditoren vor Ort überprüft. Die Zertifizierung muss alle drei Jahre erneuert werden, so dass Fortschritte transparent gemacht werden.

Erfreuliches Ergebnis

Das Relais & Châteaux Hotel Diepeschrather Mühle hat mit seinem beeindruckenden Engagement im ersten Jahr nach Eröffnung in den Bereichen Umweltschutz, soziale Verantwortung und ökonomische Nachhaltigkeit ein Zeichen gesetzt und beim ersten GreenSign Hotel Audit mit knapp 80 Prozent Konformitätsgrad überzeugt. Die Diepeschrather Mühle ist damit ein Vorbild für nachhaltigen Tourismus im Bergischen Land. Nelson Müller und sein Team werden ihrer Verantwortung für den Schutz der Natur und die Förderung eines umweltbewussten Tourismus gerecht. Die GreenSign Zertifizierung des Hotels mit Gourmet-Restaurant SCHOTE und Brasserie MÜLLERS in der Mühle unterstreicht das Bestreben von Maitre de Maison, Nelson Müller, ganzheitlich zu denken, zu leben, zu führen und die Nachhaltigkeit kontinuierlich weiter zu verbessern.

www.diepeschrather-muehle.de

Über das Hotel: Ende Mai 2025 hat Spitzenkoch und Gastro-Unternehmer Nelson Müller sein Relais & Châteaux Hotel Diepeschrather Mühle in Bergisch Gladbach offiziell eröffnet. Seine Vision, eine neue Dimension aus First-Class-Hotel und Spitzengastronomie zu schaffen, hat er im Naturschutzgebiet vor den Toren der Rheinmetropole Köln verwirklicht. Dieses moderne „Tasteful Hideaway“ verfügt über 25 Zimmer und Suiten, das Gourmet-Restaurant Schote, die Brasserie MÜLLERS in der Mühle, Hotelbar, drei Meeting- und Event-Räume, Mühlen SPA mit Natur-Schwimmteich, Saunen, Beauty-Lounge, Fitness-Bereich, Yoga-Raum und Kochschule.

Über GreenSign: Das GreenSign Institut begleitet Hotels dabei, ökologische, soziale und wirtschaftliche Nachhaltigkeitskriterien zu erfüllen und sichtbar zu machen. Die Zertifizierung hilft nicht nur Einsparpotenziale und Optimierungsmöglichkeiten zu identifizieren, sondern fördert auch den Austausch von Best Practices in der Hotellerie.



Weitere Informationen und Buchungen:

Relais & Châteaux Hotel Diepeschrather Mühle

Diepeschrath 2-6

51469 Bergisch Gladbach

Telefon. + 49 (0)2202 271178-0

info@diepeschrather-muehle.de

www.diepeschrather-muehle.de

Kontakt für die Medien:

Birgit Borreck

BBorreck Communication & Consulting

Mob.: +49 (0) 172 2611 272

E-Mail. bb@bborreck.de

