

## Leidenschaft, Natur und der wahre Mehrwert der Zertifizierung:



Franz Perchthold

Geschäftsführer: Die Bergführer

Franz Perchthold ist ein extrem erfahrener Alpinist und erfolgreicher Unternehmer, der die Bergschule "DIE BERGFÜHRER" leitet. Für ihn und sein Team ist die Natur nicht nur der Arbeitsplatz, sondern die absolute Lebensgrundlage. Wie er selbst sagt: „Alle unsere Firmen leben von der Natur und unser Bestreben im Betrieb ist auch diese Natur und unsere Umwelt so zu erhalten für die nachfolgenden Generationen“. Die Bewahrung dieser Naturräume ist für ihn daher längst nicht mehr bloß ein politisches Thema, sondern ein fast überlebenswichtiges Anliegen für die Zukunft des Natursports.

### **Die pure Leidenschaft: Der Mensch und der Bergführer**

Um zu verstehen, warum Franz diesen Weg geht, „muss man zwei Dinge sehen“. In seiner Arbeit verschmelzen zwei grundlegende Perspektiven: Franz als privater Bergsteiger und Franz in seiner professionellen Rolle als Bergführer.

Als Bergsteiger sucht er nach wie vor die direkte Herausforderung am Fels. Für ihn ist es „diese Auseinandersetzung mit der Natur, dieser Umgang auch mit Risiko, mit Entscheidungen, mit Erlebnissen, das Teilen mit Freunden und das Leben fernab von unserer digitalen Welt“. Die Faszination liegt im Weitblick und in der Freiheit, einsame Wege zu gehen, die nicht von jedem begangen werden.

In seiner Rolle als Bergführer liegt sein Fokus hingegen komplett auf seinen Gästen. Sein Ziel ist es, den Menschen ein echtes Bergerlebnis zu bieten, sie aus ihrer gewohnten Welt herauszuholen und ihnen ein Stück Eigenverantwortung mitzugeben. Der menschliche Gedanke steht dabei absolut im Vordergrund: Er möchte Menschen dabei helfen, ihre Ängste zu verschieben und Dinge zu schaffen, die sie sich vorher vielleicht nicht zugetraut hätten. Diese tiefe Verbundenheit fasst Franz perfekt zusammen: „Die Freude, die andere Menschen durch mich erleben, ist eins zu eins ein Spiegel für mich“. Dabei geht es nicht um den Schwierigkeitsgrad, sondern einzig darum, dem Gast das Erlebnis und die Freude am Mut zu vermitteln.

### **Der wahre Mehrwert der NAka-Zertifizierung und Beratung**

Wie reagiert ein so erfahrener Natursportler auf einen Zertifizierungsprozess für Nachhaltigkeit? Franz gibt offen zu: „Erstmal bin ich komplett ohne Erwartungshaltung an die ganze Sache rangegangen. Also weder verängstigt noch Befürchtungen oder wie auch immer“. Er war dann überrascht, dass der Fragenkatalog verhältnismäßig umfangreich war, stellte aber schnell den ersten großen Mehrwert fest: „Die Fragen zu beantworten war durchaus ein spannender und interessanter Prozess für mich der mich zum Nachdenken gebracht hat“. Hierbei erkannte Franz auch, wie entscheidend die professionelle Begleitung ist, um sich nicht im Papierkram zu verlieren: „Ich glaube, ich würde den Fragebogen fast lieber gemeinsam mit dem Berater machen, weil man dann besprechen kann, worauf die einzelnen Fragen abzielen.“

Ein weiterer zentraler Mehrwert der Zertifizierung liegt in der klaren Zukunftssicherung und Positionierung der Bergschule. Franz sieht einen wirtschaftlichen Vorteil darin, mit der Nachhaltigkeit in die Werbung gehen zu können. Doch es geht weit über Marketing hinaus, es ist ihm ein Herzenswunsch. Der Schlüssel zum Erfolg liegt darin, „dass es kein Greenwashing ist, sondern wirklich diese Kombination Nachhaltigkeit, Wirtschaftlichkeit und man darf mit fachkundiger Beratung in die richtige Richtung geht“.

Zwar finden die Gäste das Engagement für Nachhaltigkeit im Gespräch auf der Hütte super, doch Franz weiß auch, dass der Gast in erster Linie „sein Bergerlebnis haben [will] und das Drumherum interessiert ihn nur peripher“.

Genau hier schließt sich der Kreis und zeigt den ultimativen Mehrwert der NAKa-Zertifizierung: Sie sorgt dafür, dass die komplexen Nachhaltigkeits- und Wirtschaftsprozesse im Hintergrund mit fachkundiger Beratung professionell und ehrlich aufgestellt sind. So kann sich der Schulleiter am Berg wieder auf das konzentrieren, was wirklich zählt: Die pure Leidenschaft und das unvergessliche Erlebnis für den Gast.