

# Bode ist Antreiber und Vordenker

**Nachhaltigkeit | Europäische Auszeichnung für das Bad Herrenalber Hotel Schwarzwald Panorama**

Das Bad Herrenalber Hotel Schwarzwald Panorama hat den »European Green Award 2021« in der Kategorie »Green Small Hotels« gewonnen. Es ist eine europaweite Auszeichnung für Unternehmen, die sich für Nachhaltigkeit und faires Wirtschaften engagieren.

■ Von Dietmar Glaser

**Bad Herrenalb.** 346 Unternehmen aus acht Ländern bewarben sich in neun Kategorien. Allen gemeinsam ist das Engagement für ein ökologisches und faires Wirtschaften. Für dieses Bemühen hat die gemeinnützige Organisation »European Institute of Applied Sustainability (EIAS)« mit Sitz in Wien einen Wettbewerb ausgeschrieben, um herausragende Nachhaltigkeitslösungen sichtbar zu machen und damit die nächste Generation zu inspirieren. »Somit wollen wir einen essentiellen Beitrag vom Über-



gang Europas zu einer modernen, ressourceneffizienten, fairen und wettbewerbsfähigen Wirtschaft der Zukunft leisten«, so die Vision von Andrea Grimm, Gründungsmitglied der Organisation.

Das Hotel Schwarzwald Panorama hat in der Kategorie »Green Small Hotels« europaweit Vorbildcharakter. Mit mittlerweile mehr als 150 Maßnahmen in fast allen Bereichen der Wertschöpfungs-

kette richtet sich der Betrieb bewusst an ökologischem Handeln aus.

Die Jury begründete den ersten Platz so: »...Und das Schwarzwald Panorama nimmt insofern eine Vorreiterrolle als Change Maker in seiner Branche ein, als dass auch Ressourcen dafür aufgewendet werden, ihr Wissen und Engagement mit ihren Gästen und Interessierten in Form von Workshops, Vorträgen an Universitäten und hausinternen »Green Tours« zu teilen. Insbesondere in der Aufbereitung und Vermittlung von Themen wie Achtsamkeit, Resonanz oder Respekt ist das Schwarzwald Panorama als Kulturbotschafter für einen nachhaltigen Tourismus zu begreifen.«

## Mut zur Veränderung

Stephanie Schießl, im Bad Herrenalber Hotel Schwarzwald Panorama zuständig für nachhaltiges Bewusstsein, freut sich über die Anerkennung, besonders für das gesamte Team, da die Umsetzung des Um-Welt-Programmes dem Team viel Offenheit, Mut zur Veränderung und manchmal auch Mehraufwand abverlangen. »Seit acht Jahren schon ist gelebte Nachhaltigkeit unsere Kernphilosophie und eher als Ultramarathon, weniger als Sprint, zu verstehen.«

Hotelchef Stephan Bode ist dabei Antreiber und Vordenker. Ihm wurde bereits im Jahr 2009 der renommierte B.A.U.M.-Umweltpreis verliehen und seither zahlreiche Nominierungen und Auszeichnungen. Er sagt: »Wir setzen Impulse im Kollektivbewusstsein für die Gesellschaft der Zukunft, die den Übergang von »grüner Ökologie« zu »blauer Ökologie« nach der These von T. Horx deutlich macht.«



Hotelinhaber Stephan Bode und Assistentin Stephanie Schießl freuen sich über den Gewinn einer europaweiten Auszeichnung. Foto: Glaser

## Genuss auf dem Dobel

**Dobel.** Die Gemeinde Dobel und der Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord laden, nach einem Jahr Zwangspause, am kommenden Sonntag, 5. September, von 11 bis 17 Uhr mit einer breiten Angebotspalette zum Naturpark-Markt auf den Dobler Dorfplatz ein. Knapp mehr als 30 Erzeuger aus dem Schwarzwald werden laut Ankündigung verschiedenste Gaumenfreuden anbieten – darunter befindet sich frisches Obst und Früchte der Saison, Holzofenbrot, Schaf- und Ziegenprodukte, Liköre und Brände, Wildspezialitäten, verschiedene qualitativ auserlesene Lebensmittel sowie Gegenstände aus heimischen Holz und viele weitere typisch regionale Produkte. Die Markthändler informieren am Sonntag zudem über Herkunft und Herstellung ihrer Produkte.

## Infostand mit Saskia Esken

**Bad Herrenalb.** Am Samstag, 18. September, in der Zeit von 10 bis 17 Uhr informiert der SPD-Ortsverein Bad Herrenalb-Dobel an einem Infostand beim Rewe-Markt in Bad Herrenalb über »unsere Ziele«. Ab 14 Uhr wird die Spitzenkandidatin im Wahlkreis (und Bundesvorsitzende der SPD), Saskia Esken, ebenfalls am Infostand stehen.

# Schwarzwald-Menü mit Produkten aus Region

**Wahlkampf | CDU-Bundestagskandidat Klaus Mack kocht mit Roy Kieferle**

**Dobel/Nordschwarzwald.** Das erste Koch-Video von Wagnerstüble-Chef Roy Kieferle aus Dobel und Klaus Mack steht und wird am Donnerstag, 2. September, um 19 Uhr im Studio Heimatblick (www.studio-heimatblick.de) ausgestrahlt. Die Zuschauer dürfen sich laut Mitteilung auf ein Schwarzwald-Menü mit Produkten aus der Region freuen.

Kieferle erinnert sich noch gut an das Schaukochen einiger Bürgermeister auf der kleinen Gartenschau in Bad Herrenalb. Klaus Mack lacht: »Genau, wir hatten den Weißwein für das Risotto bereits getrunken, als Du ihn einrühren wolltest.« Damals entstand die Idee, einen ähnlichen Koch-Event im Rahmen der Bundestagswahl zu veranstalten. Kieferle war sofort Feuer und Flamme, um sei-

nen Freund zu unterstützen.

Nur in der Speisenauswahl waren sich die beiden nicht gleich einig. »Vegane Gerichte sind in«, meinte Kieferle. Doch Mack wiegelte schmunzelnd ab: »Wer mich kennt, weiß, dass ich keine Gemüsepfanne kochen würde.« Aber regional muss es sein, da war man schnell beieinander. Ein echtes Schwarzwaldmenü musste also kreiert werden. Wild und Pilze aus Dobler Wäldern, eine Forelle aus Enzklösterle und Kräuter aus dem Garten des Wagnerstübles in Dobel. Und natürlich Heidelbeeren, ebenfalls gesammelt in der Region. Für die Weinauslese musste Klaus Mack allerdings in die Nachbarregion ausweichen und hatte badischen Wein aus Durbach gewählt. Gekocht wurde in Baiersbronn, in der Schau-Küche der Firma

Schindele. Landtagsabgeordnete Katrin Schindele und ihr Mann Markus waren dann auch diejenigen, die das Menü kosten durften.

## Guter Wein, gute Soße

Begonnen wurde mit einer Mousse von der Forelle. Der Fisch wurde von Kieferle fachmännisch bearbeitet und mit Sahne, Mayonnaise und Gewürzen verfeinert. »Ich mag es zu kochen, wie es die Oma früher machte«, sagt der Koch, der auch schon in vielen Fernsehsendungen auf regionale Produkte zurückgriff. »Einfache Produkte, einfach verarbeitet.« Und so richteten beide die Mousse auf einem Salatblatt und einer frischen Tomate aus dem heimischen Garten an. Komplizierter wurde es schon beim Reh. Die Keule wurde gewürzt und angebraten. »Jetzt einen ordentlichen Schuss vom Rotwein hineinschütten«, heißt Kieferle den CDU-Bundestagskandidaten an. »Von dem gutem Durchbacher Spätburgunder Kabinett?«, fragt Mack nochmals nach. »Nur ein guter Wein gibt auch eine gute Soße«, weiß Kieferle. Das Ganze dann ab in den Ofen zum Warmhalten: »Das Fleisch muss innen zart rosa bleiben.« Und dann geht's ans Spätzleschaben. Die Nagelprobe für den Kandidaten sozusagen. »Wir brauchen Mehl, Salz und Eier«, sagt Kieferle. »Wie-

viel von jedem?«, fragt Mack. »Nach Gefühl«, meint Kieferle. Nun gut, keine Gramangaben, dafür der Hinweis zur Konsistenz des Teiges. Am Ende ausrollen auf dem Spätzleblech, den Topf randvoll mit kochendem Wasser und Lösschaben. »Du machst das prima«, meint der Koch anerkennend und Mack ist erleichtert. »Geht eigentlich ganz einfach. Da kann ich meinen Spätzlesdrucker wieder einpacken«, lacht er. Die Soße wird verfeinert und die Pilze geputzt und angebraten. Ein perfektes Gericht, regional, schwäbisch und lecker.

Und dann das Dessert. Der Höhepunkt. Mack darf den Pfannkuchenteig anrühren. Den Pfannkuchen in der Luft zu wenden, das überlässt er besser dem Profi. »Die Heidelbeeren musst du so wie sie sind auf den fertigen Pfannkuchen geben«, sagt Kieferle. Doch der Geheimtipp ist die Glasur. Brauner Zucker angebraten und mit Sahne in der Pfanne karamellisiert. Der Pfannkuchen wird damit eingestrichen und im Ofen überbacken.

»Wir leben in einer tollen Region mit besten Produkten«, sagt Mack und Kieferle fragt: »Und was kochen wir beim nächsten Mal?« Wer weiß, vielleicht im nächsten Jahr ein Bärlauchgericht. Für das ist Kieferle schließlich bekant.



Roy Kieferle und Klaus Mack kochen ein Schwarzwald-Menü mit Produkten aus der Region. Foto: CDU

## Klosterhoffest am Sonntag

**Bad Herrenalb.** Die Trachtengruppe des Schwarzwaldvereins Bad Herrenalb lädt zum Klosterhoffest am Sonntag, 5. September, ab 12 Uhr ein. Diese findet coronabedingt dieses Jahr auf dem Rathausplatz und ausschließlich »to go« statt. Angeboten werden laut Ankündigung: Steakweck, Bratwurst im Weck, Kaffee und Kuchen sowie Getränke.

## Wildkräutertour mit Guide

**Bad Herrenalb.** Schwarzwald-Guide Monika Amann lädt am Samstag, 4. September, zu einer Wildkräutertour nach Bad Herrenalb ein. Die Teilnehmer sammeln und bestimmen die wilden Kräuter der Saison und erfahren dabei altes und neues Kräuterwissen, verbunden mit Brauchtum und Geschichten, Tipps für die Küche, Kosmetik und Volksmedizin. Treffpunkt ist um 14.30 Uhr an der Falkensteinsteinschule in Bad Herrenalb. Es wird empfohlen, eine Sitzunterlage, Notizblock, Foto, Getränk und dem Wetter angepasste Kleidung mitzunehmen. Die etwa zweieinhalb Kilometer lange Tour ist barrierefrei und auch für ungeübte Wanderer geeignet. Ein Kostenbeitrag für die Teilnahme an der zweieinhalbstündigen Veranstaltung wird erhoben. AHA-Regeln und geltende Corona-Bestimmungen müssen beachtet werden. Info und Anmeldung bei Schwarzwald-Guide Monika Amann, Telefon 0151/14 93 27 18 oder E-Mail monika@amann-tour.de.

## Mehrere Stiche: schwer veletzt

**Karlsruhe.** Auf Antrag der Staatsanwaltschaft Karlsruhe wurde am Dienstagnachmittag ein 21-jähriger irakischer Staatsangehöriger dem Haftrichter beim zuständigen Amtsgericht vorgeführt, der Haftbefehl erließ. Dem Beschuldigten wird versuchter Totschlag vorgeworfen, heißt es in einer Mitteilung der Staatsanwaltschaft Karlsruhe und des Polizeipräsidiums Karlsruhe. Er soll zunächst am späten Montagabend auf der Kreuzackerstraße in Karlsruhe auf den 25-jährigen Ex-Freund seiner Freundin getroffen sein. Im Verlauf einer Auseinandersetzung soll er dann den 25-jährigen durch mehrere Stiche mit einem bislang unbekanntem Gegenstand schwer verletzt haben. Der 21-Jährige konnte kurze Zeit später vorläufig festgenommen werden.

## Führung durch Ausstellung

**Karlsruhe-Durlach.** Am Mittwochabend, 8. September, ab 18 Uhr führt Helene Seifert durch die Sonderausstellung »Wasser marsch! 175 Jahre Freiwillige Feuerwehr Durlach« und gibt einen Einblick in die bewegte Geschichte der Freiwilligen Feuerwehr Durlach von der Gründung 1846 bis zur Gegenwart. Die Führung im Pfingzgäumuseum in der Karlsruhe Durlach ist kostenlos. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, eine Anmeldung bis zum Montag, 6. September, per E-Mail an stadtmuseum@kultur.karlsruhe.de oder unter der Telefonnummer 0721/1 33 42 31 ist notwendig.