



SCHWARZWALD PANORAMA

## EIN NACHHALTIGER KRAFTORT für alle Sinne

Er ist Visionär, Preisträger des renommierten B.A.U.M. Umweltpreises für nachhaltiges Wirtschaften und Hotelier aus Leidenschaft: Stephan

Bode, Gastgeber im Vier-Sterne-Superior-Hotel SCHWARZWALD PANORAMA. Mit seiner ganzen Energie setzt er sich in seinem Haus im baden-württembergischen Bad Herrenalb für Nachhaltigkeit in allen Bereichen ein. Nach Lehr- und Wanderjahren, die ihn u. a. nach Südafrika sowie auf Kreuzfahrtschiffen rund um die Welt führten, übernahm Stephan Bode 2013 das Hotel zunächst als Direktor, sorgte für ein umfangreiches Rebranding

und erwarb das Haus vier Jahre später. „Im kommenden Jahr feiern wir unser zehnjähriges Bestehen“, freut sich der 57-Jährige. Mit einem Bio-Lummersteak begann vor vielen Jahren sein ganz persönliches Umdenken. „Das Steak schrumpfte nicht wie üblich in der Pfanne, seine Qualität überzeugte mich. Ich begann, mich intensiv mit biologischer Landwirtschaft, mit Ernährung und Umweltschutz zu beschäftigen, wandelte be-



Der Naschgarten.

reits 2006 ein konventionelles Hotel in ein Bio-Hotel um“, so Stephan Bode. Das SCHWARZWALD PANORAMA ist mit dem BIOLAND-GOLD-Zertifikat ausgezeichnet, regionale Lebensmittel, Basenfasten und Zero Waste Buffets sind die Basis der Küche. Für die Umsetzung zeichnet Küchenchef Patrick Schmidhuber verantwortlich. Fantasievoll kreiert er eine raffinierte Schwarzwälder Küche aus naturbelassenen, saisonalen Produkten in höchster Premium-Bioqualität. Seit vielen Jahren werden auch vegane und vegetarische Gerichte angeboten. Darüber hinaus begeistern die BBQ-Abende. Ab 18. Juni, bei guter Wetterlage bereits ab 28. Mai, werden an jedem ersten und dritten Samstag im Monat „Klassische BBQ-Highlights aus dem Smoker“ neu interpretiert. Weitere wechselnde „Genuss-Höhepunkte“ sind auf der Internetseite unter Kulinarium zu finden.

Ein absoluter Genuss für alle Sinne ist der „SCHWARZWALD PANORAMA Naschgarten“. Hier gedeihen Beeren, Gemüse, Kräuter, ein Bienenvolk hat ebenso sein Zuhause gefunden wie Eidechsen und Insekten. „Wer bei uns zu Gast ist, der unterstützt unsere Maßnahmen zum Klima- und Umweltschutz, verbessert seine persönliche Bilanz beim ökologischen Fußabdruck und hilft bei sozialen sowie generationenübergreifenden Projekten“, erzählt der Gastgeber. Selbstverständlich sind die schönen Zimmer, Suiten und Apartments mit natürlichen Materialien ausgestattet und bieten alles, was man für wohlthuende Ferientage benötigt. ■



Im Sommer freuen sich die Gäste auf die beliebten BBQ-Abende.



Gastgeber Stephan Bode.



### SCHWARZWALD PANORAMA

Gastgeber: Stephan Bode

Rechteichweg 22

D-76332 Bad Herrenalb

Telefon: 0 70 83 / 9 27-0

Telefax: 0 70 83 / 9 27 -5 55

E-Mail: [info@schwarzwald-panorama.com](mailto:info@schwarzwald-panorama.com)

Internet: [www.schwarzwald-panorama.com](http://www.schwarzwald-panorama.com)

97 Zimmer, Suiten und Apartments

Übernachtungspreise: DZ ab 144 Euro

inklusive Frühstück

Öffnungszeiten Restaurant La Vie:

täglich 12.00 – 14.00 Uhr, 18.00 – 22.00 Uhr

Ausgezeichnet mit dem

BIOLAND-GOLD-Zertifikat

„Selfness“ – SPA-Beauty- und Wellnessbereich,

Meditation, Saunen, Pool, Yoga

Tagungs- und Festräume

Kreditkarten: alle

