Wie Hotel SCHWARZWALD PANORAMA neue Maßstäbe in Nachhaltigkeit setzt



Vom Hotel aus hat man einen Blick auf die Falkensteinfelsen, das Wahrzeichen Bad Herrenalbs.

Mehr als ein Hotel

Bad Herrenalb, ein Kurort mit doppeltem Heilbäderstatus, sauberer Luft und Wasser, das man trinken möchte wie Wein. Hier steht das **SCHWARZWALD PANORAMA** – und doch ist es kein klassisches Hotel. Es ist eine Haltung, ein Experimentierfeld, eine Liebeserklärung an die Welt. Dahinter steht Stephan Bode. Ein Mann, der nie geradeaus gelaufen ist, sondern immer eigene Wege gesucht hat. „Nachhaltigkeit ist für mich wie Essen und Trinken“, sagt er, während er sich im Blauen Salon entspannt auf das Sofa sinken lässt. Vor uns dampft ein Bio-Glückstee, den er zum Gespräch servieren lässt – und man hat das Gefühl, dass genau dieser Tee das Richtige ist, um in seine Welt einzutauchen.



Vor dem Eingang seines Hotels SCHWARZWALD PANORAMA: Stephan Bode, Visionär und Gastgeber.

Kindheit ohne Netz

Schon mit 14 musste er auf eigenen Füßen stehen. Die Schule abgebrochen, Ausbildung im Restaurantfach. Seine Mutter betrieb eine Kneipe, er folgte der Tradition – und lernte früh, Verantwortung zu übernehmen. „Ich war verdonnert, mein Leben schon als Kind alleine zu gestalten“ erzählt er frei heraus.

Die Welt wurde sein Lehrmeister: nach seiner Ausbildung zum Restaurantfachwirt arbeitet er auf Kreuzfahrtschiffen, lebt in Südafrika noch zur Zeit der Apartheid, führt Berliner Grandhotels, wirkt auf Helgoland. „Meine inneren Bilder tragen mich, seit ich denken kann“, sagt er. Und diese Bilder sind größer als eine Karriere. Sie erzählen von dem Drang, sinnvolle Lebenswelten zu gestalten.

Das Hotel als gelebte Gemeinschaft

Bode ist ein Macher. Radikal, schnell, mit Herz. 2005 verwandelte er in Thüringen ein riesiges, konventionelles 307-Betten-Hotel in nur drei Monaten in das erste Bio-Kongresshotel Europas. Ein Kraftakt, den er als „tsunamimäßig“ beschreibt. 2009 erhielt er dafür den B.A.U.M.-Umweltpreis.

2013 dann kam er als Geschäftsführer nach Bad Herrenalb, 2017 kaufte er schließlich das Haus. Heute hat er es zu einem Kraftort umgebaut, an dem Nachhaltigkeit in jedem Detail steckt.

„Mein Tag hat nur 24 Stunden – aber ich starte ihn mit 20 Minuten Meditation“, erzählt er. Es ist diese Mischung aus Spirituellem und Bodenständigem, die Stephan Bode ausmacht. Ein Hotelier, der die Welt nach Bad Herrenalb holt: Seine Mitarbeitenden, aus Indien und aller Welt, nennt er

liebevoll Teil der „SchwaPajaner“-Gemeinschaft. Wer neue Kolleg:innen ins Haus holt, bekommt 1000 Euro Prämie. Denn Gemeinschaft ist hier mehr als ein Wort, sie ist gelebte Kultur.

Nachhaltigkeit durch und durch

Wer als Gast durch das SCHWARZWALD PANORAMA geht, spürt sofort: Hier wurde nichts dem Zufall überlassen. Das Frühstücksei – bio-zertifiziert, selbstverständlich. Und mit einer Besonderheit: Bei der Bruderhahn-Initiative dürfen auch die männlichen Küken überleben.

Selbst der Eierbecher erzählt eine Geschichte: geschmolzen aus alten Weinflaschen, die so ein zweites Leben bekommen. Auf dem Buffet finden sich regionale Produkte in Demeter-Qualität, frisches Brot von Handwerksbäckern, Käse aus biologischer Landwirtschaft.

Und nach dem Frühstück geht es hinaus in den biodiversen **Naschgarten**. Dort summen Bienenstöcke, Beerensträucher laden zum Pflücken ein, Kirschtomaten hängen rot und süß am Zweig. Gäste dürfen einfach zugreifen – so wird die Natur selbst zur Gastgeberin.



Im Naschgarten summen die Bienen zwischen Beerensträuchern und laden zum Naschen ein.

Zimmer voller Geschichten

Die Zimmer heißen „Freigeist“, „Waldklang“ oder „Falkenstein“. In einem gibt es ein Himmelbett, im anderen hängen Moos und Rinde an der Wand, das Bettkopfteil ist in Baumkantenform. Das dritte ist inspiriert durch das markante Wahrzeichen und den Kraftort Bad Herrenalbs – den Falkensteinfelsen. Wer eines der Zimmer betritt, spürt sofort: Es ist anders. Es riecht neu, frisch, nach Natur – und zugleich nach Ankommen, nach Runterfahren, nach einem leisen „bei-sich-selbst-Sein“.

Mit einem siebenstelligen Invest hat Stephan Bode seine **Circular Living Zimmer** gestaltet. „Unsere Zimmer sind die gesündesten Schlaf- und Wohnwelten, die man sich vorstellen kann“, erklärt er. Grundlage dafür ist das eigens entwickelte Konzept, angelehnt an das Cradle-to-Cradle-Designprinzip – also die Idee, ausschließlich zertifizierte, schadstofffreie und vollständig recycelbare Materialien zu verwenden, die in biologische oder technische Kreisläufe zurückgeführt werden können.

Beim Rundgang durch die frisch sanierte vierte und dritte Etage wird deutlich, wie ernst er das meint. Naturfarben an den Wänden, Lampen aus alten Weinflaschen oder Wiesengras, Vorhänge aus 40 Prozent recyceltem Meeresplastik. Selbst die Matratzen sind kreislauffähig. Nur der Spiegel ist nicht recycelbar.



Zimmer mit Aussicht: Nachhaltigkeit und Naturerlebnis gehen hier Hand in Hand.

Upcycling als nächster Schritt

Die nächsten Pläne stehen bereits: Auch die erste und zweite Etage soll saniert werden – und zwar nach einem besonderen Prinzip. „Wir geben den Materialien ein zweites Leben“, erklärt er. Alles, was beim kommenden Umbau entnommen wird – ob Holz, Stoff oder Mobiliar – wird, sofern möglich, aufgearbeitet und in den Räumen wiederverwendet. So entstehen **Upcycling-Zimmer**, die zeigen, dass Nachhaltigkeit nicht nur durch Neubeschaffung funktioniert, sondern gerade durch kluges Weiterdenken.

Küche ohne Verschwendung

Auch in der Küche denkt Stephan Bode radikal. Zero Waste – kein Müll, alles ist Wertstoff. Der Küchenchef wagt es, Gerichte ausgehen zu lassen. „Lieber frisch in Maßen kochen, als Reste wegwerfen. Man muss sich trauen, anders zu sein“, sagt Bode. Und genau das traut er sich eben. Darum ist ihm auch ein Menü lieber als Buffets.

Konsequenz ist auch in der Mülltrennung angesagt. 14 verschiedene Stoffe werden fein säuberlich getrennt. Kronkorken, Korken, Kerzenwachs – alles wird einem Kreislauf zugeführt. Aus den Korken entstehen neue Produkte, deren Erlöse Umweltschutzprojekte in Spanien – dem Herkunftsland der Korkeichenwälder – finanzieren. Stephan Bode lebt sein Credo: „Sei du selbst die Veränderung, die du dir wünschst in der Welt. Mit Liebe“ fügt er hinzu.



Auch beim Arbeiten in der Küche bleibt die Natur stets präsent.

Räume zum Denken

Der Tagungsbereich des Hotels heißt schlicht **CAMPUS** – und wirkt doch wie eine Welt voller Möglichkeiten. Würfel dienen als Stühle, bodentiefe Fenster lassen das Grün des Schwarzwalds in die Räume strömen. „Selbst in der Küche gibt es diesen Blick ins Grüne“, erzählt Bode stolz.

43 Prozent der Gäste sind Firmenkunden, die hier Green Meetings erleben. Jede Veranstaltung wird CO_2-bilanziert, unvermeidbare Emissionen ausgeglichen. Am Ende erhalten die Unternehmen ein Zertifikat, das die eigene Öko-Bilanz verbessert – ein Beweis, dass auch Tagungen nachhaltig sein können.



Im CAMPUS DER MÖGLICHKEITEN findet der Kopf Raum für neue Gedanken.

Ein Gastgeber mit Resonanzkultur

Bode spricht selbst von „Resonanzkultur“. Damit mein er einen Lebens- und Arbeitsstil, in dem alles in Verbindung steht: Mensch, Natur, Sinn. „Ich beobachte schon seit längerer Zeit einen grundlegenden Wertewandel. Menschen suchen heute nach Verbundenheit, Zugehörigkeit, Resonanz.“ Darum arbeitet er mit Schulen und Hochschulen zusammen, hält Vorträge, inspiriert. Für seine Mitarbeitenden schafft er Freiräume – und für Gäste Orte, die sie verändern.



Wie Briefmarken an der Wand: Die Auszeichnungen von Stephan Bode erzählen seine Geschichte.

Vision 2045

Und dann erzählt Stephan Bode noch von seiner „Metavision“: „Eines Tages, spätestens 2045, damit ich es noch erleben kann, sitzen Menschen irgendwo auf der Welt zusammen, sprechen über den Black Forest – und sie sagen: Ah, der ist doch in Deutschland, und da ist doch dieses Hotel.“ Bis dahin gestaltet er weiter. Zimmer für Zimmer, Idee für Idee. Und jeder Gast, der das Haus verlässt, nimmt etwas mit, das man schwer in Worte fassen kann. Vielleicht das Gefühl, dass alles miteinander verbunden ist.