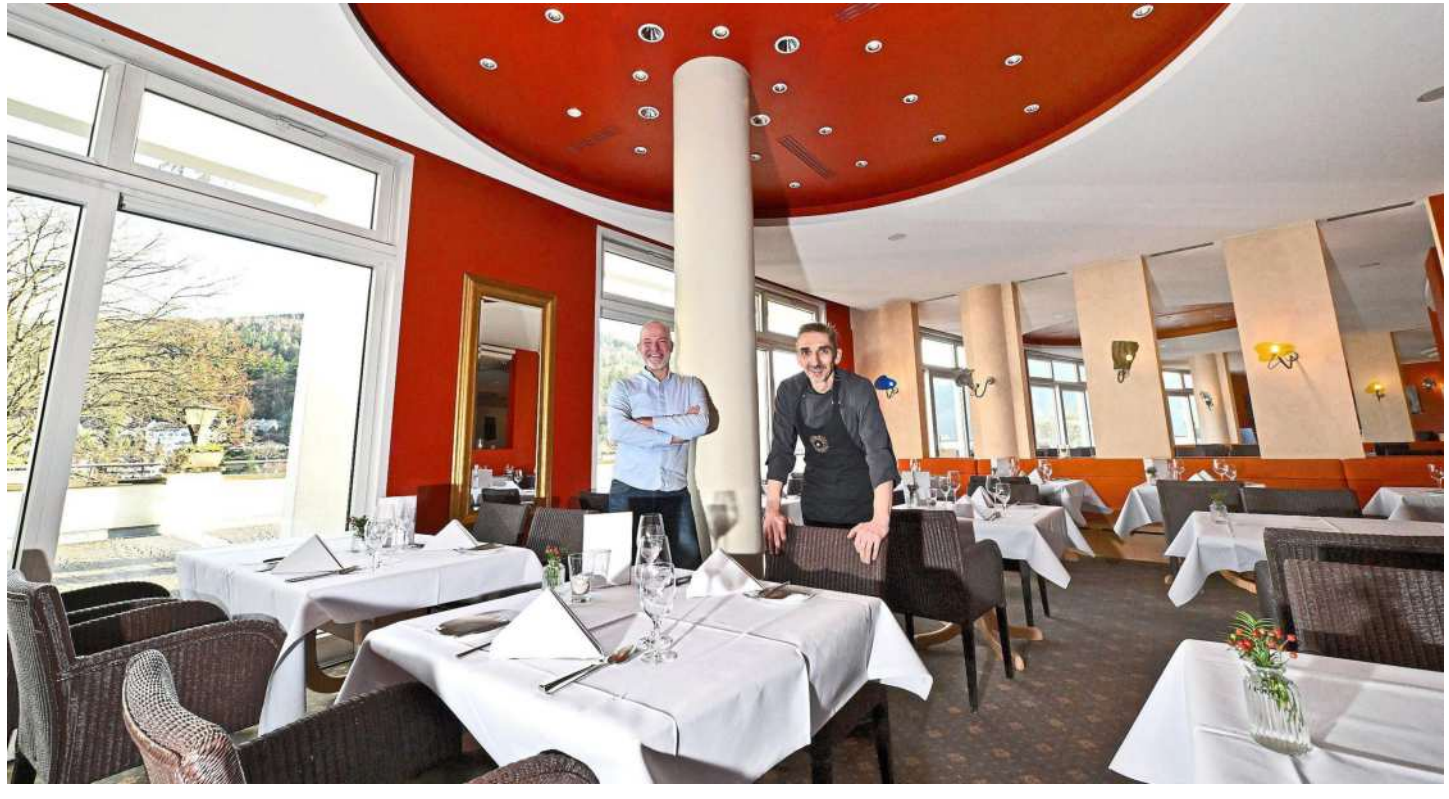
Schlemmen mit Aussicht

Das Bad Herrenalber „La Vie“ im Hotel Schwarzwald Panorama glänzt mit Themenbrunches und kompromissloser Nachhaltigkeit

Von Martha Steinfeld

Nachhaltigkeit ist eines jener Schlagwörter, die sich viele Unternehmen auf die Fahnen schreiben. Was tatsächlich dahintersteckt, ist eine andere Frage. Für Stephan Bode, den Inhaber und Geschäftsführer des Hotels Schwarzwald Panorama in Bad Herrenalb, ist Nachhaltigkeit definitiv nicht nur eine hohle Phrase. Vor zehn Jahren hatte er das alternde Gebäude in der Kurstadt am Ende des Albtals übernommen. Seitdem baut er das Haus, von dem aus man einen spektakulären Blick über die Stadt hat, sukzessive um – und macht dabei in Sachen Nachhaltigkeit keine Kompromisse.



Sieben Tage die Woche hat das „La Vie“ von Inhaber Stephan Bode (links) und Küchenchef Patrick Schmidhuber geöffnet – und zwar nicht nur für Hotelgäste. Foto: Rake Hora

À la carte

Im Hotel zeigt sich das durch die Baumaterialien und Einrichtungsgegenstände, die allesamt biologisch abbaubar oder recyclebar sind. Im Restaurant, das seinen alten Charme behalten darf, wird ein ausgeklügeltes „Food Waste“-, also „Essensabfall“-Management angewendet. In Plastik verpackte Margarine oder Senf sucht man hier vergeblich. Stattdessen gibt es beispielweise für die Butter einen speziellen Portionierer, und vieles, das sonst in Behältern ankommt, wird in der Küche selbstgemacht.

So zum Beispiel die beliebten veganen Aufstriche, die bei jedem sogenannten „Zero Waste“, also müllfreien Frühstück dazugehören. „Rund 25 Prozent unserer Gäste sind Vegetarier und Veganer“, sagt Stephan Bode, der in seinem Hotel auch spezielle Ernährungs- und Fastenkuren anbietet. Auch sonst ist Frühstück ein großes Thema im „La Vie“. Jeden Monat lädt das Haus zum Sonntagsbrunch-Buffet unter einem besonderen Motto mit passenden Speisen ein. Die genutzten Zutaten haben – wie mindestens 90 Prozent des gesamten Restaurantangebots – alle Bio-Qualität.

Verantwortlich für das Essen ist Patrick Schmidhuber. Der im Schwäbischen geborene Gaggenauer setzt das von Geschäftsführer Bode vorgegebene Prinzip in der Küche konsequent um. Der Küchenchef, der in der Gastronomie „vom Imbiss bis zur Sterneküche“ schon alles gemacht hat, beschreibt seine Kreationen als „bodenständig, aber immer etwas besonders interpretiert“. Seine Inspirationen holt sich Schmidhuber auf dem Markt und in anderen Küchen – „natürlich immer im Einklang mit den Regeln des Hauses“. Dazu gehört auch, sich mit den Lieferanten und Produzenten auseinanderzusetzen – und nur die zu nehmen, die dieselben Werte vertreten.

Gegessen werden kann im „La Vie“, das von der Eingangshalle aus gleich rechts liegt, den ganzen Tag, ganz gleich, ob man im Hotel wohnt oder nicht. Mittags bietet die Küche eine kleine Karte, ab 18 Uhr kann man sich durch das „Genussdinner“-Menü schlemmen oder à la carte bestellen. Auf der Karte stehen Fleischgerichte wie Schmidhubers beliebter Zwiebelrostbraten mit Petersiliencreme, aber auch Fischgerichte und mehrere Auswahlmöglichkeiten für Vegetarier und Veganer. Platz ist viel, doch vor allem am Wochenende sollte reserviert werden. 120 Sitzplätze gibt es innen, im Sommer kommen weitere 80 auf der großen Panoramaterrasse dazu. Dann kann man auch den 26 Meter langen, eigens angelegten Naschgarten besuchen, in dem sich Beerenstrauch an Beerenstrauch reiht und man sich einfach bedienen darf.

„La Vie“

Das Restaurant (Rehteichweg 22 in Bad Herrenalb, Telefon (0 70 83) 92 70) ist täglich ab 18 Uhr geöffnet. Gäste von außen sind aber auch beim Frühstücksbuffet wie Mittagessen gerne gesehen.