Den Sternen so nah in der Traube Tonbach

Auteur : Hervé Lévy

Date : 13 Dezember 2021

Im Herzen des Schwarzwaldes ist die **Traube Tonbach** ein Ort verblüffender Eleganz. Im Rahmen dieses unglaublichen Hotels entfaltet sich eine erstklassige Gastronomie, die mit vier Sternen im *Guide Michelin* ausgezeichnet wurde.

Es ist eine Adresse, wie es sie nur im Schwarzwald gibt, ein Hotel, in dem die reinste Tradition sich mit der Modernität arrangieren konnte, seit 1789 unter der Leitung der Familie Finkbeiner. Hier herrschen Pracht, Ruhe und Liebenswürdigkeit, Lichtjahre entfernt von den kitschigen Palästen. Die Gemütlichkeit verbindet sich mit zeitgenössischer Klasse, die vom Haus Kohlwald verkörpert wird, dem neuesten Flügel des Komplexes, aber auch einem außergewöhnlichen Schwimmbereich und zahlreichen Kunstwerken, die in Zusammenarbeit mit der Galerie Uli Lang in Biberach an der Riß ausgestellt werden. In der Bar oder in einem Flur entdeckt man zum Beispiel die Textil-Slogans von Barbara Reck-Irmler oder Zeichnungen von Sabine Effinger, geniale Variationen zu Champignons und Flechten. Fügen Sie mehrere Restaurants hinzu, darunter die legendäre und dreifach mit Stern ausgezeichnete Schwarzwaldstube* wo Torsten Michel mit folgender Philosophie arbeitet: „*Eine klassische französische Küche, die auf Leichtigkeit setzt.*“ Als das historische Gebäude, in dem es sich befand (sowie die Köhlerstube und die Bauernstube, die Matrix des Hauses) in der Nacht des 5. Januars 2020 abbrannte, verspürten Ästheten aus aller Welt eine tiefe Trauer. Aber den Kopf hängen zu lassen gehört nicht zur DNA von Heiner Finkbeiner. Der Herr des Hauses erklärt uns: „*Sehr schnell haben wir uns dazu entschlossen nach vorne zu schauen, unser gesamtes Personal zu behalten* (rund 350 Personen, Anm.d.Red.) *und gemeinsam provisorische Restaurants aufzubauen. Sie sind in fünf Monaten entstanden.*“ Parallel dazu wird ein neues Gebäude errichtet, eine wahre Kathedrale des Lichts, mit beeindruckenden Glasflächen, die sich zum Tal hin öffnen – mit einem atemberaubenden Ausblick –, die das neue Restaurant empfangen wird. Die Eröffnung ist für den 10. April 2022 angekündigt.

In der Zwischenzeit haben die „Provisorischen“ mit Leichtigkeit ihre Sterne im *Guide Michelin* 2021 zurückerobert: Drei für die Schwarzwaldstube und einen für die Köhlerstube, in der der Heidelberger Florian Stolte kocht. Das Kind der Traube Tonbach wurde vom legendären Harald Wohlfahrt ausgebildet und kam 2011 „*nach Hause*“ zurück, nach Erfahrungen in der Schweiz, in Portugal und Österreich. „*Die Köhlerstube war lange der kleine Bruder der Schwarzwaldstube. Mein Ziel war es, ihr eine eigenen Identität zu verleihen, die für mich schnell selbstverständlich war, jene einer französischen Küche mit asiatischen Einflüssen, die mich sehr ansprechen.*“ Illustration mit einer vertikalen Komposition, die ein dialektisches Spiel zwischen Süße und Stärke von großer Finesse installiert, anhand der Magie eines gelben Thai-Currys, das einen Hummer begleitet, der sich zärtlich an Kürbisspalten schmiegt.

Das Hotel Traube Tonbach liegt in der Tonbachstraße 237, in Baiersbronn. Die Köhlerstube ist jeden Abend geöffnet. Menüs von 128 bis 158€.
traube-tonbach.de