



„Unsere Sterne sind verbrannt, aber auf dem Teller bleiben sie bestehen“

Das historische Stammhaus der Traube Tonbach mit der dreifach besternten Schwarzwaldstube und der mit einem Stern ausgezeichneten Köhlerstube brannte durch ein verheerendes Feuer bis auf die Grundmauern ab. Die zerstörten Restaurants fallen deshalb im aktuellen Guide Michelin 2020 aus der Wertung.

BAIERSBRONN, 3. März 2020 – Beim Brandunglück Anfang Januar gingen auch Deutschlands dienstältestes Drei-Sterne-Restaurant Schwarzwaldstube und das Ein-Sterne-Restaurant Köhlerstube in Flammen auf. Für die Inhaberfamilie und die Mitarbeiter der Traube Tonbach gibt es nun einen weiteren Verlust zu verschmerzen: die zerstörten Spitzenrestaurants werden in der 2020er Ausgabe des Guide Michelin nicht mehr gelistet und büßen damit ihre Michelin-Auszeichnungen ein. Bei der heutigen Veröffentlichung des neuen Guides spricht die Redaktion des Michelin von einem „großen Verlust für die Topgastronomie“. „Heute ist kein guter Tag für uns“, bekennt Heiner Finkbeiner. „Besonders für unsere Teams in der Köhlerstube und Schwarzwaldstube tut es mir sehr leid, weil der Verlust ihrer hart erarbeiteten Sterne unverschuldet ist.“ Der Seniorchef des Traditionshotels wünscht sich deshalb, dass der Stolz über das Geleistete bei seinen Mitarbeitern überwiegt.

„Es ist uns gelungen, mit der Schwarzwaldstube vom Jahr nach der Eröffnung 1978 bis zum Tag des Brandes Anfang 2020 im Guide Michelin als eine der besten Adressen des Landes empfohlen zu werden. 27 Jahre davon konnten wir drei Michelin-Sterne und damit das höchste Prädikat von einem der wichtigsten Restaurantführer weltweit verteidigen. 2019 holte die Köhlerstube sogar einen vierten Stern ins Hotel. Das ist eine enorme Mannschaftsleistung. Dass diese Ära vorerst enden muss, ist ein Unglück, aber kein Leistungsverlust unserer beiden Brigaden“, unterstreicht Finkbeiner, der die Entwicklung der Traube Tonbach zu einer der führenden Feinschmeckeradressen Europas seit den 1980er Jahre verantwortet.

Dass der temporäre Wegfall der Restaurants Auswirkungen auf die verliehenen Michelin-Sterne haben würde, hat der Hotelier jedoch geahnt: „Wir kennen das Regelwerk des Guides seit über 40 Jahren und haben somit Verständnis, dass es vom Michelin in dieser Situation kaum eine andere Entscheidung geben konnte“, erklärt Finkbeiner. „Unsere vier Sterne sind mit dem Stammhaus verbrannt, aber auf dem Teller bleiben sie bestehen. Das ist, was zählt.“

Torsten Michel, Küchenchef der Schwarzwaldstube, sieht die Entscheidung des Michelin pragmatisch: „Als Koch trifft es mich natürlich. Doch wir haben es nicht in der Hand und wissen ja, warum das passiert. Die Schwarzwaldstube ist dem Feuer zum Opfer gefallen und mit ihr unsere Sterne, denn die Michelin-Auszeichnung ist an das Restaurant gebunden.“ Der gebürtige Dresdner verteidigte erstmals 2017 als neuer Küchenchef die drei Michelin-Sterne, die der Schwarzwaldstube seit 1992 verliehen wurden.

Motivierend sei die Aussicht, dass sein Team dank der schnellen Interimslösung schon bald an anderer Stelle wieder kochen könne, so Michel. „Ich denke langfristig und bin im Kopf längst mit der Wiedereröffnung beschäftigt. Wichtiger als eine Auszeichnung ist im Moment, dass wir die Zeit bis zum ersten Service gut nutzen, um alles optimal für unsere Gäste vorzubereiten. Denn an unserer Küche ändert sich nichts. Wir haben ja unser Können nicht verloren“, verdeutlicht der Spitzenkoch. Alle Mitarbeiter seien motiviert für das neue Kapitel. „Meine Köche habe ich zum Hospitieren bei Kollegen in ganz Europa untergebracht. Sobald wir wieder eine eigene Küche haben, bekommen wir eine neue Chance, uns Sterne zu erkochen.“

Ähnlich äußert sich Florian Stolte, Küchenchef der Köhlerstube, wobei es für den 35-jährigen besonders bitter ist: Erst vor einem Jahr wurde er für seine Küche mit einem der begehrten Macarons belohnt und hätte diesen nun erstmals verteidigen können. „Ich habe ehrlich gesagt gehofft, dass der Michelin anerkennt, dass es eine Ausnahmesituation ist. Zumal die Köhlerstube ja nur knapp 4 Wochen geschlossen war. Seit Februar kochen wir bereits wieder übergangsweise im Restaurant Silberberg und schicken unsere regulären Menüs für rund 30 Gäste am Abend. Aber das war wohl für eine Bewertung im neuen Guide zu kurzfristig“, vermutet Stolte und verspricht. „Wir machen weiter und bieten unseren Gästen das, was sie von der Traube Tonbach erwarten: Eine ausgezeichnete Küche – mit Stern oder eben ohne.“

Wie wichtig die Gourmetküche für das Gesamterlebnis ist, wissen die Gastgeber der Traube Tonbach genau. „Die Restaurants im Stammhaus waren liebgewonnene Genussorte, in die wir über Jahrzehnte unzählige Stunden Fleiß, Leidenschaft und harte Arbeit investiert haben. Unsere Gäste haben hier viele fröhliche, genussreiche Momente verbracht. Durch den Brand ist das alles verloren – aber nur vorerst“, bekräftigt der Hotelier mit Blick auf die ehrgeizigen Pläne zum Wiederaufbau. Denn während der Bau eines neuen Stammhauses voraussichtlich bis 2021 andauern wird, sollen Gäste nicht so lange auf den nächsten Besuch in der Köhlerstube und Schwarzwaldstube warten müssen. Das Ziel: Schon im Frühjahr werden die Restaurants als Zwischenstation auf dem Flachdach des Hotelparkhauses wiedereröffnen. Finkbeiner erklärt: „Geplant ist eine Aufstockung des Gebäudes aus viel Glas und Holz, wodurch Platz für zwei Gasträume, die Küchen und Vorbereitungsküchen sowie alle nötigen Kühl-, Lager- und Personalräume geschaffen wird.“

Entsprechend richtet sich der Blick nach vorn: „Wir bemühen uns, dem Verlorenen nicht zu sehr nachzutruern.“ Die Aufgabe der Hoteliersfamilie als Unternehmer und Arbeitgeber sei es jetzt, Visionen in machbare Projekte umzusetzen. „Das sind wir unseren über 300 Mitarbeitern in Baiersbronn und der 230-jährigen Geschichte unseres Hotels schuldig“, so Finkbeiner. Große Zuversicht gebe der Tatendrang im Team und der vielfache Zuspruch der Gäste. „In Ausnahmesituationen zeigt sich die besondere Stärke unserer Traube-Familie. Jeder packt mit an. Das gibt viel Kraft und motiviert ungemein für den Wiederaufbau.“

Traube Tonbach

Umrahmt von hohen Tannen liegt die Traube Tonbach in einer der schönsten Naturlandschaften Europas – dem Schwarzwald. Mit 153 Zimmern und Suiten, vielfach ausgezeichneter Gourmetküche, einem 4500 Quadratmetern großen Wellnessbereich sowie rund 1000 Quadratmetern Veranstaltungsfläche gehört das Luxusresort seit den 1970er Jahren zur Spitze der europäischen Hotellerie.

Das traditionsreiche Fünf-Sterne-Superior-Hotel befindet sich seit 235 Jahren in Familienbesitz und wird heute von Heiner und Renate Finkbeiner in achter Generation geführt. Seit 2011 erweitert das Familienunternehmen sein Portfolio und betreibt heute neben dem Stammsitz im Tonbachtal das Schloss Meersburg am Bodensee, das Schlosshotel Monrepos in Ludwigsburg sowie die Betriebsgastronomie des Softwareunternehmens Vector Informatik GmbH am Firmensitz Stuttgart.

Anfang 2020 zerstörte ein verheerendes Feuer das historische Stammhaus mit den drei A la Carte Restaurants „Bauernstube“, „Köhlerstube“ und der seit 27 Jahren dreifach besternten „Schwarzwaldstube“. Der Wiederaufbau des Stammhauses sowie der zerstörten Restaurants ist bereits in Planung.

Weitere Informationen unter www.traube-tonbach.de

Pressekontakt für Fragen und Bildmaterial:

Daniela Heykes
ROOM426. Relations

Netzwerk für Esskultur und Medien
Schulenburgstraße 6
38446 Wolfsburg

m: 49 176 – 800 84 340
e: heykes@room426.com
www.room426.com