Traube Tonbach geht im April mit neuer Gastronomie an den Start

Countdown für die Schwarzwaldstube läuft

Die drei Lokale des Hotels werden optisch moderner

Läuft alles nach Plan, beginnt in einigen Wochen ein neues Kapitel in der über 230-jährigen Geschichte der Traube Tonbach: Wo vor zwei Jahren das Urgebäude des Traditionshotels nach einem Feuer in Schutt und Asche lag, soll am 8. April die Schwarzwaldstube wieder eröffnen. Daneben wird es mit dem *Schatzhauser* auch ein neues Restaurantkonzept geben.

Wenige Wochen vor der Eröffnung verrät die Hoteliersfamilie um Renate, Heiner, Antonia, Matthias und Sebastian Finkbeiner (im Bild) weitere Details zum Wiederaufbau und den künftigen Restaurants. Renate Finkbeiner, Seniorchefin und ihres Zeichens oberste Bauinstanz der Traube Tonbach, bringt das Leitmotiv des gestalterischen Drahtseilakts, auf den Punkt: „Wir wollen unsere Geschichte bewahren, in dem wir sie fortschreiben – nicht nachbauen. Das alte Stammhaus wird in unseren Erzählungen und Herzen immer einen festen Platz haben, doch was gewesen ist, ist Vergangenheit. Jetzt ist die Zeit ein modernes Haus zu bauen, das den Ansprüchen kommender Generationen von Gästen und Mitarbeitern lange dient.“

Die neue *Schwarzwaldstube* wird jedenfalls anders als zuvor

aussehen. Im Gegensatz zur vormals tiefeingezogenen, dunklen Holzdecke öffnet sich der neue Gastraum mit einer bis in die Giebelspitze vollverglasten Stirnwand zum Tonbachtal und gibt das Panorama auf den gegenüberliegenden Wald frei. Die einstige *Köhlerstube* von Küchenchef Florian Stolte wird dort eröffnen, wo einst die historische Urzelle der Traube Tonbach war. Der Name ist eine Hommage an das Gründungsjahr und den Ort, wo vor mehr als zwei Jahrhunderten die Hotelgeschichte mit einer winzigen Schänke für Köhler und Waldarbeiter begann. Das kulinarische Konzept und das Team der Köhlerstube bleiben hingegen gleich, es gibt wie zuvor moderne und asiatisch-inspirierten Menüs für maximal 30 Gäste. Die einstige *Bauernstube* wird es hingegen in ihrer alten Form nicht mehr geben. Der historische Raum wurde vom Feuer zerstört und lässt sich nicht nachbauen, ohne das es künstlich wäre, meinen die Finkbeiners.

Freunde der schwäbisch-badischen Küche, wie sie früher in der *Bauernstube* serviert wurde, müssen darauf dennoch nicht verzichten und werden im neuen Lokal *Schatzhauser* fündig, das ebenfalls von Florian Stolte geleitet wird. Mit 60 Sitzplätzen und schönem Ausblick präsentiert sich das Restaurant lichtdurchflutet, während die kohlschwarze Decke an die Köhlerzunft und die Ursprünge des Ortes erinnern sollen.