

# Unvergessene Tafelrunden im Hotel Bareiss: Satte Kritiker, kritische Köche

## Hotel-Legende Hermann Bareiss wird 80

*Von Ludwig Fienhold*

Ein solch pralles Leben ist nicht vielen gegönnt, doch Hermann Bareiss, der jetzt am 27. März 80 Jahre wurde, hat auch viel Einsatz gezeigt. Schließlich konnte er aber auch uns Gästen eine schöne Zeit ermöglichen, durch ein Gourmet-Imperium, das seinesgleichen in Europa sucht. Was es dort nicht alles gibt: das 3-Sterne-Restaurant Bareiss, die wunderbaren Dorfstuben mit schönster Gasthauskultur, den mystischen historischen Morlokhof, ein Hotel-Schlaraffia mit einem sensationellen Frühstück. Und eine Armada an bestens geschulten, engagierten und herzlichen Servicemitarbeitern, die vor allem eins sein wollen: Ein so großartiger Gastgeber wie Hermann Bareiss.

Wenn es heute heißt, er habe im Bareiss gelernt, dann ist dies die Eintrittskarte in jedes gute Hotel oder Restaurant. Hermann Bareiss selbst kommt auch aus der Küche, hat dort sein Handwerk gelernt, unter anderem in Paris und London. Er musste schon in jungen Jahren mit gerade 29 das Anwesen übernehmen, das seine alleinerziehende Mutter 1951 als Kurhotel Mitteltal eröffnete. Hermann Bareiss hat Hotelgeschichte geschrieben, so wie einst César Ritz und nur wenige andere in der Branche. Er ist nicht nur der bestgekleidete Hotelier Deutschlands, er ist

auch als Gastgeber eine Zierde seiner Zunft. Sein Hotel im Schwarzwald gehört zu den allerersten Adressen im Land und weit darüber hinaus. Seinen 70. Geburtstag feierte Hermann Bareiss mit fast 1000 Freunden, Mitarbeitern und Gästen aus Politik, Wirtschaft und Kultur gleich ganze zwei Tage lang. Der 80. fiel etwas schlanker aus.



Der vielleicht größte Coup von Hermann Bareiss war die „Mitteltaler Tafelrunde“. Diese war über viele Jahre das wichtigste, genussreichste und am aufwendigsten inszenierte Gipfeltreffen der Branche. Restaurantkritiker und Spitzenköche, die beileibe nicht immer an einem Tisch sitzen, fanden im Hotel Bareiss für einen schönen langen Tag lang zu Gesprächen zusammen, diskutierten über Trends und Fehlentwicklungen, und

krönten den Tag mit einer in jeder Hinsicht heißen Küchenparty. Gelegentlich wurde es so hitzig, dass der eine oder andere Koch mit dem einen oder anderen Kritiker ins Gericht ging. Bei einem Tester vom Michelin ging es besonders robust zu. Seinerzeit waren eben noch Kritiker unterwegs und keine weichgespülten Möchtegerns, die sich nur deshalb berufen fühlen, weil sie die Gabel, nicht aber ihr Gewicht halten können.

Das Hotel wird längst und ohne jeden Einschnitt von einem Dreigestirn geführt, Hermann Bareiss, seinem Sohn Hannes und dessen Frau Britta. Das geschieht unmerklich, denn das Wohlgefühl als Gast ist immer allgegenwärtig.

Photocredit: Hotel Bareiss