

Legende, wiederbelebt

Der Raben in Horben: prächtiges Gasthaus, durchwachsene Küche

„Ein Kleinod wird wieder eröffnet“ versprach die Pressemitteilung zum Neustart des Raben in Horben. Für ein Kleinod ist das 4.000 Quadratmeter Anwesen mit diversen historischen Gasträumen, Biergarten, Tanzsaal und ausgebauter alter Scheuer recht groß geraten. Gastronomisch ist der neue Rabe mehr Herausforderung als Kleinod. Schon das alte Gasthaus zum Raben war legendär: Freiburger Studienjahre ohne Absturz im Raben waren kaum denkbar. Allein der kapitale Kachelofen dürfte mehr bewirkt haben als manche Partnervermittlung. Zum Jahrtausendwechsel piff der Wind durchs Gebälk, eine Erbergemeinschaft zerrte an den Teilen, der Rabe war am Ende.

Die Auferstehung des Raben ist der privaten Initiative eines Freiburger Mediziners geschuldet. Wobei Initiative ein schwaches Wort für jene späte, heftige Leidenschaft ist, mit der sich der heute 72jährige Hans Berthold dem gefallenen Gasthaus annahm. Auch altgediente Handwerker sprechen von einer einmaligen Mischung aus anspruchsvoller Bauaufgabe und engagiertem Bauherrn. Kein zweiter historischer Landgasthof im Umland Freiburgs, der mit solchem Herzblut reanimiert wurde. Gleich ob Materialbewusstsein oder Typographie auf der Toilettenanlage, der Rabe trägt seine Geschichte wie einen Maßanzug. Einige mögen das overdressed finden, die meisten sind beeindruckt, gleichgültig bleibt niemand. Was das Potential des Raben angeht, sind die Fundamente für einen Neustart der Legende gelegt. Daran ändern Details wie Splitt (statt Rundkies) im Biergarten nichts. Und die Stubenfliegen, die den Raben so emsig wie die Gäste aufsuchen, werden irgendwann auch ohne Papierklebefallen zu bändigen sein. Wobei der alte Patron Brodmann vermutlich zu ähnlichen Mitteln gegriffen hätte, insofern ist die Maßnahme historisch gedeckt.

Steffen und Kirsten Disch sind die neuen Pächter des Raben, beide Mitte 30, gelernt im Colombi, rumgekommen. Mein vorläufiges kulinarisches Fazit, gezogen aus vier Besuchen: ziemlich durchwachsen. Im Tohuwabohu der Eröffnungsphase mag manches holpern, gerade wenn tout Freiburg auf einmal kommt. Geschenkt, zumal die Wirtsleute sichtbar engagiert sind; wobei Profis auch am Anfang einer Spielzeit Chancen verwerten müssen. Nachdenklicher stimmt Grundsätzliches. Das Konzept verspricht Wandersleut', Bürgerliche und dazu noch Gourmetgäste unter einem Dach zu befriedigen und der riskante Spagat gelingt bislang nur bedingt. Ein befriedigender Wurstsalat neben einem Haufen dicker, lascher Brägele (zu 7,50 Euro) wird durch homöopathische Beigabe von Zwiebel sprossen nicht besser. Der Beilagensalat besteht seit Wochen aus ähnlichen, asaisonalen Komponenten, inklusive Möhrengeraspel im Sportheimstil. Bei ambitionierteren Positionen (Hauptgerichte ab 15 Euro, kleines Mittagsmenü um die 20, abends ab 36 Euro) arbeitet Disch gerne mit tourniertem Gemüse, putzigen Beilagenarrangements und heftig reduzierten Saucen; so konventionell und artig, als stehe ein Prüfungstermin an. Dazwischen rätselhafte Teller. Die panierten, gebackenen Scheiben vom Kalbstafelspitz schmecken indifferent, sie erinnern allenfalls an eine alte Volksweisheit: „Der gepuderte Rabe bleibt nicht lange weiß.“ Die reizvolle Idee eines sommerlichen Gurkenkartoffelsalates wird handwerklich grob, wässrig und süß umgesetzt. Der Service wirkt präsent, dabei recht formal und emotionslos. Die Weinkarte ist hochklassig.

In der Summe bestätigt sich einmal mehr, dass Lehrjahre auch bei namhaften Adressen weder ausreichende noch hinreichende Bedingung für jene Handschrift sind, ohne die ein Haus nicht zur Institution werden kann. Kulinarisch bleibt die Hoffnung, dass eine Befreiung von überkommenen Gourmetvorstellungen zu mehr Erdung und Güte im Basisprogramm führen könnte. Der Raben hätte es verdient.

Gasthaus zum Raben, Horben, Tel: 0761-556520, Mo und Di bis 18 Uhr geschlossen, Gästezimmer.