

MENSCHEN & KARRIEREN

## Jubiläum in Baiersbronn



Torsten Michel, Küchenchef der Schwarzwaldstube, feiert 20-jähriges Jubiläum in der Traube Tonbach / Foto: Rene Riis

Die Traube Tonbach ehrt einen ihrer bekanntesten Köpfe für seine Karriere und erfolgreiche Mitarbeit: Drei-Sterne-Koch Torsten Michel aus der Schwarzwaldstube feiert sein 20-jähriges Jubiläum im Team des Traditionshotels.

In einer Dankesrede erinnert Hotelier Heiner Finkbeiner an Michels Karrierebeginn in der Traube Tonbach: „Vor 20 Jahren, Ende Januar 2004, fing Torsten Michel als Commis de Cuisine in unserer Schwarzwaldstube an. Er war 26 und kam mit besten Empfehlungen von seinem Chef Stefan Hermann, einem ehemaligen Traubianer, aus der Bülow Residenz in seiner Heimat Dresden. Binnen kürzester Zeit wurde uns damals allen bewusst, was für ein Potential und welche Qualitäten in diesem zielstrebigem Koch stecken.“

„Es fühlt sich nicht wie 20 Jahre an“, betont Michel mit Blick auf seine Zeit in der Schwarzwaldstube. „Ich komme jeden Tag super gerne in unsere Küche und schätze die Arbeit mit meinem Team unheimlich. Als Dreigespann mit Stéphane Gass und Nina Mihilli macht das unglaublich Spaß.“ Beharrlichkeit sei dabei schon immer sein Naturell gewesen. „Ich kann mich einem Vorhaben voll und ganz verschreiben. Konstanz war mir nie ein schlechter Ratgeber.“ Mit dieser Zielstrebigkeit, einer wie er sagt „soliden Ausbildung“ und der daraus entstandenen Liebe zum Kochen schaffte es der heute 46-Jährige an die Speerspitze der weltweiten Kulinarik.

Um in diesen Kocholymp zu gelangen, musste Michel allerdings erstmal einen Haken an erhoffte Höhenflüge machen. „Als Bub wollte ich immer nur fliegen. Ich habe mein Abitur gemacht, um ins Cockpit zu kommen“, so der gebürtige Dresdner. Doch als eine

Rot-Grün-Schwäche seinen Kindheitstraum kurz vor Erfüllung vereitelte, reagierte er pragmatisch: ?Der Traum vom Fliegen war ausgeträumt, ich brauchte von heute auf morgen eine Alternative. Das Ausbildungsjahr für andere Berufe lief bereits, aber im Westin Bellevue in Dresden hatte ich Glück. Mein erster Küchenchef Christian Mettal gab mir noch eine Lehrstelle. So bin ich aus der Not heraus Koch geworden.?

Welch glückliche Fügung dies aus Feinschmeckersicht war, ist heute offensichtlich. Unter Michels Regie behauptet sich die Schwarzwaldstube auch im 48. Jahr ihres Bestehens als kulinarische Institution für eine behutsam modernisierte, französische Küche. Das Restaurant ist in allen nationalen Guides mit Höchstbewertungen, drei Michelin-Sternen sowie Platz eins im weltweiten ?La Liste? Restaurantranking 2024 ausgezeichnet. ?Torsten Michels Enthusiasmus und Können haben wir es maßgeblich zu verdanken, dass die Schwarzwaldstube heute zu den besten Gourmetadressen der Welt gezählt wird?, resümiert Finkbeiner, der das Restaurant 1976 miteröffnet hat.

Seine Karriere im Kader der Schwarzwaldstube führte Michel ab 2004 über alle Posten. 2007 wurde er Sous Chef und Stellvertreter seines Vorgängers Harald Wohlfahrt; 2016 trat er dessen Nachfolge als Küchenchef der Schwarzwaldstube an. Heiner Finkbeiner schätze die Loyalität seines Küchenchefs und sein außerordentliches Engagement für den Betrieb: ?Torsten Michel ist jemand, für den seine Aufgabe immer an erster Stelle steht. Er führt sein Team äußerst souverän und fördert seine Mitarbeiter mit besonderer Weitsicht, aber kümmert sich auch akribisch um die Wünsche unserer Gäste.?

Neben vielen Erfolgen mussten beide in 20 Jahren auch harte Rückschläge gemeinsam bewältigen ? allem voran die Zeit, in der die Schwarzwaldstube nach dem Brand 2020 in Schutt und Asche lag. Damals bewies Michel einmal mehr seine Verbundenheit. ?Selbst ohne Küche und Sterne hat er sein ambitioniertes Team zusammengehalten, sich voller Tatendrang mit uns in den Wiederaufbau gestürzt und die Auszeichnungen der Schwarzwaldstube binnen kürzester Zeit zurückerobert. Dafür hat er die uneingeschränkte Wertschätzung unserer ganzen Familie?, betont Finkbeiner.

Der Spitzenkoch selbst freut sich indes auf die nächsten zwei Jahrzehnte, denn das Jubiläum sei für ihn keine Feier des Erreichten, sondern vor allem eine Verpflichtung gegenüber der Zukunft. ?Ich mag an meinem Arbeitsplatz besonders, dass sich hier keiner auf dem Erreichten ausruht. Wir arbeiten ständig an uns, hinterfragen und verbessern, um für unsere Gäste und unser Team die bestmögliche Version von Gastronomie zu bieten. Das zeichnet für mich die Traube Tonbach aus und da bin ich stolz, ein Teil davon zu sein?, bekennt Michel. ?Von mir aus, kann es genauso weitergehen.?