

Traditionslokal „Torstüble“

Trotz vieler Pächter - die bunten Fenstergläser blieben!

von Wolfgang Bräun



Nach vielen Jahren, während denen mal ein Grieche als Wirt, dann auch ein Musiker als studierter Posaunist, ein gelernter Koch aus Villingen Familie, dann mal ein Schwabe und zuletzt zwei Italiener mit dem Kochlöffel winkten und sie das Sagen in der Küche und an der Theke hatten, ist die Torstüble-Gastronomie seit Februar 2015 mit asiatischem Hintergrund zu neuem Leben erweckt worden.

Das Lokal, dessen Namen nahezu jeder Villingen kennt, stellt auch ein Stück Villingen Geschichte dar, denn das Gasthaus zählt zu den ältesten am einst badischen Ort. Dass es nach wie vor einen exponierten Platz am Riettor hat, lockte schon zahlreiche Pächter, von denen jedoch einige fast ebenso schnell gingen wie sie kamen. Denn das „Torstüble“ samt Lounge im dortigen Gewölbekeller brachte den Pächtern meist und leider nur

wenig Fortune - auch nicht zuletzt mit mediterraner Küche im „Ristorante“.

Die Immobilie „Torstüble“ mit drei Wohnungen wird wie schon seit Jahrzehnten von Heide Wagner und ihren Geschwistern verwaltet und war stets eng auch mit der Familiengeschichte der Vorfahren der Hofmanns verbunden.

Im Jahre 1926 kauften Robert und Theresia Hofmann das „Torstüble“, als es noch „Thorbrauerei“ hieß und schon ein Brauerei-Ausschank das Haus begünstigte. Die damals in den 20ern wohl recht desolante Immobilie wurde in den vergangenen 90 Jahren mehrfach baulich verändert, was der Familie über die Jahrzehnte immer mehr Wohnfläche bot.

Alte Ansichten des Riettores zeigen, dass die westliche Zufahrt zur Stadt bis 1930 weder südlich noch nördlich einen Durchgang hatte, da vom Bürgerschaftsausschuss erst am 6. Mai in jenem Jahr der „Riettor-Durchbruch“ an der nördlichen Seite beschlossen wurde.

Der Name „Torstüble“ geht damit auf die baulichen Tatsachen und auf die Idee von Heidemarie Wagners Großeltern zurück, als man „gute Hausmannskost“ aus der Küche der Großmutter aufsticht und der Großvater an der Theke wirtete.





Prächtige Fasnet-Fenster

Nach 1945 hat der Sohn Robert II. mitgewirkt, der ab 1955 das „Torstüble“ führte und der als Konditormeister aus der Gaststätte ein Café machte. Seine Spezialität waren Pralinen und Ostereier mit Nougat und Mandelsplittern. Und auch die Sonntagskuchen- und Torten waren begehrt, und das nicht nur am „Westbahnhof“.

Ab 1970 wurde das „Torstüble“ für 10 Jahre an den Konditor Holzkamp verpachtet, bis Heidemarie Wagner mit ihrem Bruder im Jahr 1980 die Nachfolge antraten. Es wurde saniert und umgebaut. Man legte altes Baumaterial frei und das Lokal erhielt ein besonderes Ambiente.



Der Bruder Robert III. als Koch und die Schwester als Hotelfachfrau führten weitere zehn Jahre den Gastronomiebetrieb, bis es den Küchenmeister 1990 reizte, nach Zypern auszuwandern und dort Skipper und



Yacht-Vermittler zu werden. Da man am Familienerbe hing und man für den Bestand immer auch „Herzblut“ opferte, blieb ein Verkauf des „Torstüble“ bislang aus.

Wer sich dem „Torstüble“ näher widmet, wo einst ungezählte Fasnet-Hausbälle stattfanden, wo man sich zu den Gründungsversammlungen des FC 1908 und der Villinger Sackkapelle traf, wo sich die Zunfräte (alias „Kappenmänner“) die Lokalität als Fasnetslokal der Historischen Narrenzunft aussuchten, dem muss spätestens beim zweiten Besuch eine Besonderheit am historischen Ambiente auffallen: nämlich die



Fenster gen Westen und zur Innenstadt. Belebt wurde die einstige „Thorbrauerei“ nämlich auch optisch.

Wie sich der Hofmann-Enkel Robert III. bereits 1997 erinnerte, stammen die bunten, bleiverglaste Fenster aus der Zeit um 1945, als Robert II.



zum zweiten mal das „Torstüble“ aufleben ließ. Von unschätzbarem Wert sind nämlich die etwa 30 Zentimeter großen Motive, die Figuren aus dem vorigen Jahrhundert zeigen: Edle Bürgersleute, ein Uniformierter, ein Asiate, der Tee serviert,

ein „Mohr“, der Schokolade kredenzt und Figuren der ursprünglichen Villingener Fasnet.

Buntglas aus frühem Recycling

Das Buntglas hierfür, so die Erinnerung von vor knapp 20 Jahren, wurde eingeschmolzen aus Wein-, Bier- und wohl auch aus Schnapsflaschen, die im „Torstüble“ und eben im Restaurant leer wurden. Daraus



wurden Fenster-Bilder als Klein-Odien, die im Ergebnis aus einem besonderen Recycling stammen und die bis in unsere Zeit erhalten blieben.

Daneben reizte den Betrachter viele Jahre auch ein groß dimensionierte Historienbild der Belagerung des Villingener Ratzennestes von 1634 durch die Württemberger. Verblieben ist die Skulptur des Villingener Lokalhelden Romeias Mans mit Dolch und Hellebarde auf seinem Wandsockel, einer frühen Arbeit des Holzbildhauers Kleiser aus Urach.

Möge der „lokal hero“, der Villingener Lokalheld, auch weiterhin drauf aufpassen, dass sich nicht nur die Gäste gut benehmen, sondern es auch den Wirtsleuten gelingen möge, das „Torstüble“ wieder zum früheren Glanz zu führen.