



Fotos: Felicitas Kistler

Der Mohren in Ravensburg:

Wirtshaus wagt neue Wege

Die Aktion LandZunge will neues Leben in alte Wirtschaften bringen. Was auf den Dörfern begonnen hat, begeistert auch so manches innovative Gasthaus in der Stadt. Der Mohren in Ravensburg ist ein gutes Exempel: Wie ein Wirtshaus mit langer Tradition sich neu erfindet, mit dem Genuss auf neuen Wegen experimentiert. Notizen über ein starkes Konzept.



Der Mohren: Vier Jahrzehnte lang eine Institution in Ravensburg, in der Marktstraße, am Sitz der legendären Ravensburger Handelsgesellschaft der Humpis. Das Humpismuseum gleich nebenan, das Stammhaus von „Ravensburger“ fast gegenüber, die Duale Hochschule im Blick und über allem der „Mehlsack“, das Wahrzeichen dieser Stadt der Türme und Tore. Die Marktstraße: Jeder Quadratmeter atmet hier Geschichte, hier hat die Altstadt ihren Charakter bewahrt und die Ravensburger sind zwar gelegentlich etwas reserviert, dem Genuss für Leib und Seele aber durchaus zugetan.

So war es ein herber Trennungsschmerz, als die „singende Wirtin“ Pia Maria und ihr Mann Siegfried Kutter aus Altersgründen den Mohren verließen. Eines der ältesten Gasthäuser von Ravensburg war plötzlich vakant. Für Michael Weiß von Meckatzer Löwenbräu ein Anlass nicht nur für eine überfällige Renovierung: Wenn schon alles neu werden musste, dann wollte Michael Weiß auch ein Experiment

wagen, ein Gasthaus mit einem starken Konzept, eine Wirtschaft von altem Charme – zugleich aber ein Ort für die offene Begegnung, für die Kommunikation sollte es werden – bitte kein weiterer Szene-Gasthof mehr.

Was sich so abstrakt anhört, lässt sich inzwischen erleben, der neue Mohren ist eine wahre Augenweide: Stein und Holz sind perfekt kombiniert, die massiven Tische scheinen für jedes Gelage gerüstet, die zahllosen Bilder mit Motiven der „guten alten Zeit“ an den Wänden sprühen vor Charme, kurz: hier fühlt sich jeder Gast sofort behaglich. Eine große Tafel in der Mitte ist ideal für Gruppen, aber auch für die zwanglose Begegnung gedacht. Hier können die Gäste gemeinsam schmausen, jeder kann von allem kosten – Sharing heißt das Zauberwort. Und siehe da: Was zögerlich begann, bürgert sich doch so langsam ein, wird vielleicht noch zu einem neuen Kult. Denn so können die Gäste an einem Abend sich quer durch die Küche probieren und dies lohnt sich!

Wer aber brav für sich essen will, hat auf der Karte die Qual der Wahl. Die Küche setzt ganz bewusst auf regionale Produkte, die aber auch neu interpretiert werden: Maultaschen oder Bodensee-Felchen im Bierteig. Traditionell und doch erfrischend anders. Ob Lauwarmer Ziegenkäse mit Trüffelhonig oder ein Lammrücken in Dunkelbiersauce und immer wieder der beste Fisch – immer wieder kommt Neues auf die Karte. Natürlich stehen Gerichte vom PrimaRind auf der Karte, aber auch feines Fleisch vom Strauß wird geboten! Es schmeckt köstlich und kommt auch aus der Region – von Landwirt Meschenmoser aus Esenhäusen! Nach dem Wagnis Strauß habe ich beim dritten Besuch Saure Leber bestellt, denn bei den Innereien zeigt sich die Leidenschaft eines Küchenchefs oft besonders deutlich. Was soll ich sagen, kaum je hat mir dieses uralte Rezept besser geschmeckt.

Der Grund ist klar: In der Mohrenküche schwingt der Chef inzwischen persönlich den Kochlöffel. Sander van den Boezem ist Holländer, ein absoluter Profi mit internationaler Erfahrung,



Eine Wirtschaft zum Wohlfühlen: Der Mohren freut sich über Kinder wie Senioren, wenn sie nur Freude am Genuss haben. Und an der Kommunikation, wie hier ein Kreis von Freundinnen der Gastgeberin Kati, die sich gerne in der hellen Lounge treffen und das aktuelle Thema im Magazin „Stern“ diskutieren. Der mal wieder die Lust der Frauen ergründet haben will...



Ein Wirt macht ernst: Sander bietet seinen Gästen Biergenuss in allen Variationen, er ist ein Meister in der Küche und trägt natürlich die Kochjacke in holländischen Farben! Neben Ralf Hörger unterzeichnet er die Vereinbarung für die LandZunge – flankiert von einigen seiner regionalen Lieferanten

jetzt will er in Ravensburg, in der Heimat seiner Lebensgefährtin Katrin Steiner einen Gratwandel hinkriegen: Eine Wirtschaft vom alten Schlag und zugleich ein Restaurant für den Feinschmecker. Mit anderen Worten: Im Mohren soll das beste Bier auch das feine Menü begleiten. Immerhin ist die Brauerei Meckatzer seit 1930 Inhaber des Mohren und so genießt hier die Bierkultur hohen Stellenwert. Aber auch in Sachen Wein bleibt kaum ein Wunsch offen – samt einigen Favoriten vom Bodensee. Vom See kommt natürlich auch der Fisch, kein Wunder bei einem holländischen Küchenchef. Übrigens spielen die Kinder im Mohren eine besondere Rolle. Gastgeberin Katrin hat nicht nur viele Freundinnen mit Kindern, sie ist überzeugt, dass Kinder mehr verdienen als Pommes: „Wir begeistern die Kids für den feinen Geschmack, man muss ihnen das Essen nur spannend präsentieren, schon sind sie begeistert.“ Auch ein Blick in die Küche ist da ein guter Tipp, Kinder wollen nicht nur steif am Tisch sitzen...



Der Mohren ist aber noch weit mehr: Die urig-moderne Wirtschaft mündet in eine Lounge, ideal für einen Espresso und die Lektüre der neuesten Magazine. Im Anschluss das „Edelzimmer“ des Hauses, die Ravensburger Stube: Hier können Gesellschaften so groß tafeln wie einst wohl die Ravensburger Handelsherren. Der absolute Geheimtipp aber: Die Terrasse zum „Hinterhof“, ein wunderbarer Platz für lange Sommer-Abende zu zweit, mit Blick auf Stadtmauer und den Wehrturm am Gänsbühl. Wer noch nicht verliebt ist,

wird sich hier schnell verlieben – zumindest in das feine Essen...

Kurz: Dieser Mohren wird noch viele Freunde finden, das Konzept ist stimmig, einige Kinderkrankheiten sind behoben, das Bier von Meckatzer hat auch in Ravensburg viele Freunde, allein die Leckerbissen von Koch Sander sind aber jeden Besuch wert. Auch die Jazz-Szene hat den Mohren bereits entdeckt. Da fehlt nur noch, dass die junge fröhliche Wirtin Kati auch noch singen anfängt...

Rudi Holzberger



INFO
S. 42



**Wirtshaus Lounge
Restaurant Mohren**
Ravensburg
Tel. 07 51 18 05 43 10