

Rebblick hat neue Pächter

Koch Jochen Gromann und Erzieherin Nadine Gromann übernehmen das Restaurant / Elf Arbeitsplätze sind zu besetzen

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED
KEZIBAN BITEK

Korb.

Fast 40 Jahre lang hat Arno Doll das Restaurant „Rebblick“ in der Brucknerstraße betrieben und auch die Schüler der Gemeinschaftsschule bekocht. Seit Arno Doll im Mai 2020 komplett aufgehört hat, fragen sich viele Korber, wie es mit dem Restaurant weitergehen soll. Jetzt gibt es eine offizielle Antwort: Jochen und Nadine Gromann aus Korb übernehmen das Restaurant. In einem Pressegespräch verraten der 44-jährige Koch und die 42-jährige gelernte Erzieherin, was sie mit dem Rebblick vorhaben.

„Für uns bedeutet Rebblick auch Lichtblick – gerade in dieser Situation“, sagt Jochen Gromann. Er weiß, dass es nicht einfach sein wird, sich während der Pandemie in der Gastronomiebranche selbstständig zu machen. Bürgermeister Jochen Müller schätzt den mutigen Schritt. Er rechnet mit einem positiven Feedback aus der Korber Bürgerschaft. Die Gromanns sind zuversichtlich und hoffen, dass die Pandemie spätestens zum Ende des Jahres vorbei sein wird und sie ihre Gäste im Restaurant empfangen können.

Was die Gäste erwartet: Saisonale, regionale, weltoffene Küche

Was erwartet die Gäste? Seine Küche bezeichnet der 44-jährige Koch in vier Worten: saisonal, regional, weltoffen und kreativ. „Die schwäbischen Klassiker werden nicht unterrepräsentiert sein, aber stets einen besonderen Pfiff haben“, versichert er. Wichtig ist ihm auch, dass der Rebblick seinen alten Charme beibehalten soll. „Wir sehen in dem Rebblick einen Traditionsbetrieb“, sagt Gromann, der zuletzt als Küchenchef im Pop-up-Restaurant „Genussternle“ in Weinstadt-Endersbach gearbeitet hat. Das Restaurant Rebblick sei schon immer mit Wein und dem Ort verbunden gewesen, daran soll sich auch unter ihrer Leitung nichts ändern. „Essen gehen ist heute nicht mehr das Stillen der Grundbedürfnisse“, sagt der 44-Jährige. Weshalb er den Fokus auf das Ganzheitliche lege. „Es ist vielmehr das Funkloch, die Offline-Oase des Alltags.“

Wichtig ist für den Koch, der seit 22 Jahren in diesem Bereich tätig ist und einen Streifzug durch die unterschiedlichsten Gastronomien gemacht hat, die Art und Weise, wie das Essen zubereitet wird. So erinnert er sich an die beste Südkartoffel, die



Von links: Bürgermeister Jochen Müller, die neuen Pächter Nadine und Jochen Gromann und die Architekten Susanne und Eberhard Negele.

Foto: Büttner

er jemals gegessen hat: „In Japan auf 1300 Metern gegenüber dem Fuji San von einem Mexikaner auf einem Holzkohlegrill zubereitet.“ Deshalb sollen die Rebblick-Gäste auch mit einem besonderen Erlebnis im Gaumen den Laden verlassen. Im Restaurant-Team möchte der neue Pächter elf Angestellte beschäftigen. Bewerber aus Korb werden bevorzugt, so Jochen Gromann.

Doch bevor sie die ersten Besucher im Restaurant bekochen können, muss er abwarten. Zum einen wegen der Pandemie und zum anderen wegen der Sanierungsarbeiten. Nach einem Beschluss des Korber Gemeinderats im November wird das Restaurant für etwa 350 000 Euro saniert und modernisiert. Ob der Brand sich auch finanziell auf die Maßnahmen im Rebblick ausgewirkt hat, sei noch nicht sicher, so der Bürgermeister. „Ich kann nicht ausschließen, dass an der einen oder anderen Stelle

etwas aufkommt“, sagt er. Die Gromanns können bereits nach den Sommerferien die Ärmel hochkrempeln und die Schüler bekochen. Denn die Küche befindet sich in einem guten Zustand und ist von den Renovierungsmaßnahmen nicht betroffen. In den Genuss des Mensa-Essens wird auch die Tochter der Pächterfamilie kommen. „Unsere Tochter Marie wird im Herbst in der Schule anfangen“, sagt Jochen Gromann. Auf diese Weise erhofft er sich auch direktes Feedback. Doch zunächst sei abzuwarten, so Bürgermeister Müller, ob zu dem Zeitpunkt wegen Corona wieder Schulsessen angeboten werden könne.

Das Architekturbüro des Ratsmitglieds Eberhard Negele und seiner Ehefrau Susanne Negele hat ein Planungskonzept samt Umbauplänen und Kostenschätzung erstellt. Demzufolge wird unter anderem die vorhandene Fassade erneuert. Künftig soll

ein Schiebeelement enthalten, das sich öffnen lässt. Auch die Tür zum Gastraum aus braunem Eichenholz wird durch eine neue, leichte Stahlkonstruktion ersetzt, die dann verglast werden soll. Die alte Eingangstür hingegen bleibt größtenteils bestehen, mit der geschnitzten Schrift und dem Wappen. Es werden nur kleine Veränderungen vorgenommen: Seitliche und obere Holzteile werden mit Blech verkleidet und teilweise verglast. Eventuell könnte auch eine Leuchtschrift „Rebblick“ oberhalb der Tür angebracht werden. In dem Restaurant hingegen sollen unter anderem die Boden- und Wandbeläge sowie Möbel durch neue ersetzt werden. Die komplette Elektrik muss erneuert werden. Ziel sei, das Beste aus dem zu machen, was derzeit vorhanden ist und, dass die Gaststätte einerseits ihren traditionellen Charakter beibehält und andererseits modernisiert wird.