

Korber Rebblick mit gastronomischer Weitsicht

Jochen und Nadine Gromann übernehmen im Herbst das renovierte Korber Traditionslokal an der Remstalhalle. Von Harald Beck

Das Restaurant Rebblick hat für Korb einen hohen Stellenwert. Und auch weit über die Grenzen der Kommune hinaus hat sich Arno Doll, der dort rund 40 Jahre gewirtschaftet hat, zum Beispiel mit dem Rittmahl unten im Keller einige Bekanntheit erarbeitet. Setzt dem vergangenen Juni allerdings ist die Korber Traditionsstätte verwaist. Für das Restaurant an der Remstalhalle und auch für den von Doll seit einigen Jahren mit übernommenen Mensabetrieb für die benachbarte Schule sei jetzt eine hervorragende Lösung gefunden, freut sich der Bürgermeister Jochen Müller, nachdem in Korb manchem Zweifel gekommen waren, ob das mit dem Rebblick nochmals was wird.

In einem Gespräch in der Alten Kelter hat Müller jetzt die Nachfolger vorgestellt: Der Koch und passionierte Genussreisende Jochen Gromann (44) – zuletzt im Weinstädter Genussstern aktiv – sowie seine Frau Nadine (42, Erzieherin) übernehmen das Restaurant der Remstalhalle und bekochen, unterstützt von einer geplanten Gesamtcrew von elf Arbeitskräften, künftig auch die Schüler. Aber erst dann, wenn das Rebblick für geplante 350 000 Euro renoviert und umgebaut ist und in der näheren Gebäudenachbarschaft die Schäden durch den kürzlichen Brand am Hallenbad beseitigt sind. „Für uns ist das Rebblick ein echter Lichtblick,

gerade in der momentanen Situation“, sagte Gromann in der Alten Kelter. Aber genau dafür brenne er, ebenso wie seine Frau, die ergänzt: „Er hat mich einfach mit seiner Begeisterung angesteckt.“

Beide kommen aus dem Remstal, er aus Rommelshausen, sie aus Stetten. „Auch das ist natürlich was ganz Besonderes“, scherzt das Paar über die quasi gegensätz-

lichen Wurzeln in Kernen. Das neue kulinarische Engagement in Korb eröffnet ihnen eine Perspektive. Bis zum Jahresende werde die Pandemie hoffentlich komplett Geschichte und die Modernisierung des Rebblick vollendet sein. Dann werde mit saisonalen Schwerpunkten bei regionaler, aber weltoffener Küche durchgestartet. Die Mensa wiederum soll, wenn irgendwie möglich, allerdings bereits zum Schuljahresanfang im Herbst wieder komplett zur Schülerversorgung zur Verfügung stehen. Da wird übrigens eine scharfe Kritikerin aus dem Hause Gromann selbst kommen:

Die Tochter Marie startet im neuen Schuljahr in eben jener Schule. Sowohl für die Mensa als auch für das Restaurant rechnet Bürgermeister Jochen Müller fest mit positiven Rückmeldungen der Bürger zum mutigen Schritt des neuen Gastronomienpaares.

In petto, so verspricht Gromann, habe er dann auf jeden Fall auch „schwäbische Küche mit besonderem Pfiff“. In vielerlei Hinsicht soll der Traditionsbetrieb aber sein bisheriges Ambiente in aufgefrischter Art weiter behalten. Der Wein werde natürlich im Rebblick weiter eine große Rolle spielen. Nach gut 20 Jahren in der Gastronomie und so mancher Reise durch die weite Welt der kulinarischen Genüsse an allerlei Ecken der Erde, sei ihm die sorgfältige Zubereitung eine Herzensangelegenheit. Die beste Süßkartoffel habe er in Japan gegessen „auf 1300 Metern Höhe von einem Mexikaner auf einem Grill zubereitet“, gibt er Einblicke.

Zunächst steht im Rebblick die Renovierung an, für die das Architekturbüro Negele eine Planung vorgelegt hat. Sie ist nebst Kostenschätzung von 350 000 Euro vom Korber Gemeinderat abegesegnet worden. Ob sich da der kürzliche Brand im benachbarten Hallenbad noch auswirken wird, sei unklar, sagte Müller.

Jedenfalls wird, so die Planung, im Eingangsbereich und an der Terrasse die Fassade erneuert. Ins Restaurant sollen hellere Böden und Wandgestaltungen mehr Licht und Gemütlichkeit bringen. Der alte Charme des Rebblick soll gleichwohl bleiben. Wie die massive Eingangstür aus Eiche samt Wappen.



Das Restaurant an der Remstalhalle wird für 350 000 Euro renoviert. Foto: Gottfried Stoppel