

# Feine Regionalküche, wo einst die Ritter tafelten

von Michael Weiler

Die Knödel fliegen nicht mehr, aber Reste von Knochen lagen noch unter der Eckbank, als die Familie von Jochen Gromann den rustikalen Teil im Keller aufgeräumt hat. Ein paar Hundert Gramm Sauerkraut angelte Schwiegermutter Irma Reichstatt aus den Lampen. Das Lokal beim Sportzentrum in Korb war einst weit über die Grenzen hinaus bekannt für sein Rittermahl, bei dem die Gäste mit den Händen gegessen haben und so richtig die Ritter in sich rauslassen durften.

Das Rittermahl ist Geschichte. Arno Doll hat nach 40 Jahren aufgehört, der Neuanfang war ziemlich konsequent. Die Gemeinde hat nach Absprache mit Jochen Gromann und seiner Frau Nadine, den neuen Pächtern, komplett renoviert. Dunkles Holz, etwa an der Decke, dominiert den Raum immer noch, mit einem raffinierten Lichtkonzept gelang es jedoch, das Lokal hell und freundlich zu gestalten, bequeme Stühle verleihen dem Ganzen eine Wohnzimmer-Atmosphäre.

In der Küche bleibt der neue Chef alten gastronomischen Traditionen zwar auch treu, der 45-Jährige, der unter anderem bei Bernd Bachofer im Hirschen in Fellbach seine Erfahrungen gesammelt hat, interpretiert manche Gerichte aber neu. Den Rostbraten etwa gibt's klassisch mit Zwiebeln, Spätzle und Soße (24,90 Euro), aber auch saisonal. Derzeit mit dreierlei von der Zwiebel, Schmorjus, Sommer-Grillgemüse und BBQ-Süßkartoffel-Kroketten (28,90 Euro).

Experimentierfreude darf der Gast auch bei den Vorspeisen an den Tag legen. Das Carpaccio vom rosa gebratenen Rostbraten mit Zwiebelchen, Bratenjus-Mayonnaise und Kartoffelchips (14,90 Euro) ist noch einen Tick stimmiger als die Teller-Sülze vom Weiderind mit Rindertatar, Wachtelspiegelei und eingelegter Senfsaat (14,90 Euro), bei der etwas viel vereint wurde. Bei der üppigen Hauptspeise Schwäbisches Surf and Turf vom Schweinefilet im Speckmantel mit Flusskrebsen, grüner Bohnen-Linsen-Melange und BBQ-Süßkartoffel-Kroketten (23,90 Euro) zeigt sich erneut die Lust zur Kombination beim Koch, eine noch bessere Aromenvielfalt offenbaren die hausgemachten Basilikum-Tagliatelle mit Zuckerschoten, Pfifferlingen, Auberginenpüree und Flusskrebsen (21,80 Euro). Die Desserts (8,90 Euro), das warme Schokoküchlein und der Beerengarten, zeigen schon fast Richtung Gourmetlokal, was die Macher explizit nicht sein wollen, sondern eher ein Wohlfühlort mit gutem ehrlichem Essen. Die Weinkarte trägt sicher ihren Teil dazu bei, viele offene Weine gibt's glasweise zu den Gängen, die Korber Local Heroes Schwegler, Zimmerle und Singer-Bader sind dabei. Ein Fest! Ohne dass Knödel fliegen.

→ **Rebblick**, Brucknerstraße 14, Korb, Telefon 071 51 / 2 74 01 00. Öffnungszeiten: Do 17.30 bis 23.30 Uhr, Fr und Sa 11.30 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis 23.20 Uhr. So 11.30 bis 17.30 Uhr. Eine telefonische Anmeldung ist ratsam, Hunde nur auf der Terrasse. [www.rebblick-korb.de](http://www.rebblick-korb.de)



Wohnlichkeit steht neben der guten Küche an erster Stelle im Rebblick: Eine schöne Deko und eine schöne Einrichtung sind für Chef Jochen Gromann ebenfalls wichtig. Foto: Edgar Layher

## BEWERTUNG

Küche	★★★★★
Service	★★★★★
Atmosphäre	★★★★★

○ Barrierefrei ● Außenbereich ● Parkplatz

- ★★★★★ erstklassig
- ★★★★★ überdurchschnittlich
- ★★★★★ gut
- ★★★★★ passabel
- ★★★★★ enttäuschen



Grafik: Lange