

Im Rebstock wechseln nach 70 Jahren die Besitzer

Hotel-Restaurant in Bühlertal soll ab Sommer 2023 saniert werden / Bis 2023 Unterbringung ukrainischer Flüchtlinge

Von unserem Mitarbeiter Gerold Hammes



Im Wandel: Das Hotel-Restaurant Rebstock war über Jahrzehnte eine erste Adresse für feine badische Küche. Das ortsbildprägende Gebäude hat nun zwei neue Besitzer, die ein zeitgemäßes, modifiziertes Nutzungskonzept entwickeln wollen. Foto: Gerold Hammes

Bühlertal. Im Hotel-Restaurant Rebstock ist inzwischen die Küche kalt, das Traubengut als kulinarischer Begleiter nicht mehr in der Flasche oder im Glas. Damit geht auch eine 70-jährige gastronomische Familientradition zu Ende. Die Eigentümer, Karl-Heinz (84) und Helga (79) Hörth hatten mit ihren Kindern, Küchenmeister Uli (58)

und Hotelfachfrau Martina (60), die ihre Berufsausbildung beide im Schloßhotel Bühlerhöhe absolvierten, sowie einem engagierten Mitarbeiter-Team den Rebstock zu einem Leuchtturm für Ess- und Trinkkultur in Mittelbaden etabliert. Anerkennung waren hochrangige Bewertungen in Gourmet-Journalen und Reiseführern für außergewöhnliche kulinarische und touristische Dienstleistungen.

„Der neue Rebstock wird breitere Möglichkeiten für Übernachtungen bieten.“

Käufer der Immobilie, ein Bauingenieur und ein Architekt

„Es war ein kurzer, sportlich-knackiger Entscheidungsprozess“

Käufer der Immobilie, ein Bauingenieur und ein Architekt

Neue Eigentümer sind ein Bauingenieur aus dem Karlsruher Raum und ein Bühler Architekt, die nicht genannt werden möchten. „Es war ein kurzer, sportlich-knackiger Entscheidungsprozess“, betonen die beiden. Immerhin war in nur 14 Tagen ein Kaufangebot hinterlegt. Der Notartermin fand bereits statt, die formale Übergabe ist noch in diesem Monat geplant.

Momentan befinden sich die beiden Käufer „voll in der Konzeptphase“. Dazu bedienen sie sich auch des Knowhows eines Beratungsunternehmens, das über hohe Expertise in der Branche verfügt und selbst zwei vergleichbare Projekte in Eigenregie betreibt. Als gesetzt gilt folgendes Szenario: Das ortsbildprägende Gebäude bleibt in toto erhalten und soll „in neuem Glanz

erstrahlen“. Damit verbunden ist eine energetische Ertüchtigung nach aktuellem Stand der Haustechnik.

Ansonsten gibt es konkrete Nutzungsvorstellungen: mit einem Mix aus Gastronomie, Hotellerie in seiner klassischen Form in verschiedenen Zimmer-Größenordnungen, aber auch aus einer „gemischten Nutzung“ wie „Wohnen auf Zeit mit längerer Verweildauer“ in Appartements mit Workstation und vieles mehr. Beide verbindet das gemeinsame Konzept: „Der neue Rebstock wird größere, vor allem aber breitere und flexiblere Möglichkeiten für Übernachtungen, verbunden mit einem kulinarischen Angebot, bieten.“ In der Bausubstanz sehen sie reizvolle Perspektiven für die Gemeinde, aber auch den Schwarzwaldtourismus insgesamt.

Doch die Eigentümer werden nicht als Hotelbetreiber fungieren. Ein solcher werde noch gesucht. Auch externe Mieter wie Hofladenbetreiber oder Anbieter von Lebensmittel-Frischeprodukten seien willkommen. Der künftige „Rebstock“ stehe für Individualität, Regionalität und Nachhaltigkeit. Willkommen sei jeder und alles, „was das Projekt ergänzt und zu diesem passt“. Das Duo ist gespannt auf den Austausch mit der Gemeinde. Erwartet wird auch, dass das architektonisch teils desolate Umfeld Impulse für eine zeitgemäße Dorfentwicklung erfährt. Eine OP am offenen Herzen wird es am „Neuen Rebstock“ nicht geben. Der Terminplan sieht wie folgt aus: Sanierungsbeginn im Sommer 2023, Eröffnung/Übergabe im Frühjahr 2025.

Das laufende Planungsjahr 2022 wird im sozial-humanitären Sinne sinnvoll überbrückt: mit der auf ein Jahr befristeten Unterbringung von ukrainischen Kriegsflüchtlingen. Das Landratsamt Rastatt wird dazu die 22 Hotel-Zimmer ab Anfang Juli anmieten und belegen. Die beiden neuen Rebstock-Eigner: „Wir tun das, was anständig ist.“

Familie Hörth

Grund für Verkauf: Erleichtert haben die Entscheidung der Familie Hörth, den Rebstock zu verkaufen, in erster Linie altersbedingte Gründe. Hinzu kamen die nicht gerade rosigen Rahmenbedingungen wie Personalmangel, die weiterhin schwelende Pandemie-Unsicherheiten, ein Angriffskrieg in Osteuropa sowie eine ungebremste Inflationsrate und der damit verbundene Wohlstands- und Kaufkraftverlust. Die Entscheidung war alles andere als ein Schnellschuss. Noch vor der zehnmonatigen Schließung des Betriebs aufgrund mehrerer Corona-Lockdowns stand die ortsbildprägende Immobilie zum Verkauf.

Ideen für Folgenutzung: Verschiedene Varianten für die Folgenutzung standen im Raum: von der Wiederbelebung bis hin zu einer Seniorenresidenz mit kleinen Einzelhandelsgeschäften mit überschaubarer Gastronomie und einem Hofladen. Familie Hörth hat ihren jahrzehntelangen Wohnsitz verlassen und ist umgezogen.

Der Verkauf fiel nicht leicht: Helga Hörth verbirgt ihre Trauer über den Verkauf des Rebstocks nicht und betont: „Gastronomie war uns immer eine Herzenssache, ansonsten ist solch eine Lebensleistung gar nicht zu leisten. Erst durch

den täglichen Einsatz unserer treuen Mitarbeiter ist der Rebstock zu dem geworden, was er war und in Erinnerung bleiben wird.“ Bei einem Familienbetrieb stecke immer Herzblut drin. Nun gehe auch eine Ära zu Ende. „Das tut schon weh“, sagt Hörth.

Tradition erhalten: Sohn Uli ist wichtig, „dass dieses Haus im Sinne und in der Tradition unserer Familie erhalten und weitergeführt wird“. Das 16-köpfige Personal ist größtenteils bereits in anderen Betrieben der Region untergekommen, was aufgrund der Mitarbeiter-Mangels in der Branche nicht schwierig war. gero