

## Nach Wanderjahren etwas Eigenes

Der Landgasthof Rebstock in Sulzburg stand über ein Jahr leer, am Samstag öffnet er wieder



Familie Keller hat den Landgasthof Rebstock in Sulzburg gekauft und startet am Samstag mit dem Restaurantbetrieb. Foto: Privat

SULZBURG (BZ). Über ein Jahr stand der Landgasthof Rebstock in Sulzburg leer. Am Samstag öffnet das Haus direkt an der Hauptstraße wieder seine Pforten. Die Familie Keller hat das denkmalgeschützte Anwesen Mitte Februar 2009 gekauft und liebevoll renoviert. Nach Wanderjahren durch die Top-Gastronomie, darunter die Traube in Tonbach, das House of Fountains auf Maui/Hawaii und das Palace Hotel in St. Moritz, pachteten die Kellers zunächst vor fünf Jahren das Bären-Bad in Grunern. "Wir wollten gerne etwas Eigenes" begründen Christoph und Nicole Keller ihren Entschluss zum Kauf des Rebstocks.

"Wir waren uns sehr schnell sicher, dass der Rebstock unser Traumobjekt ist, mussten jedoch vorab einige Sachverhalte abklären, um dieses Haus auch wirtschaftlich führen zu können". So wurde das Wegerecht der Stadt Sulzburg langfristig angepachtet, um in den vorhandenen Arkaden einen Festsaal mit Platz für bis zu 70 Personen auszubauen. "Die Küche hätten wir im Originalzustand vom Gewerbeamt nicht mehr genehmigt bekommen, daher stand in diesem Bereich eine Komplettanierung an", sagt Christoph Keller. Liebevoll renoviert wird auch das

Restaurant. Es wird aufgrund des dort vorhandenen alten Kachelofens und der privaten Sammelleidenschaft des Ehepaars für alte Öfen in "Ofenstüble" umbenannt. Im ehemaligen Frühstücksraum entsteht das Winzerstüble. Es bietet Platz für Gesellschaften bis zu 20 Personen, kann aber auch zum à la carte Essen genutzt werden. Was wird kulinarisch geboten im neuen Rebstock? " Die Küche wird die jahreszeitliche Vielfalt der Region wieder spiegeln. Wir legen Wert auf die Bedürfnisse unserer Gäste", sagt Küchenmeister Christoph Keller. Somit werde dem "Lammrücken im Schwarzwälder Bergheu gegart" dieselbe Aufmerksamkeit zuteil wie dem klassischen "Wurstsalat mit Brägele". Die Speisekarte wechselt vierteljährlich. Saisonale Aktionen, wie zur Spargel- oder Wildzeit runden das Angebot ab. Gerade zur Mittagszeit möchten die Kellers mit einem schnellen, preiswerten Mittagsmenü die ansässige Industrie ansprechen. Das Markgräfler Viertele vom Fass darf natürlich nicht fehlen, aber auch die gepflegte Flasche Wein aus badischem Anbau hält der Weinkeller bereit.

Daneben bietet der Rebstock auch Doppelzimmer. "Ein Doppelzimmer wird erweitert, so dass auch Familien mit Kindern gemütlich untergebracht werden können", sagt Nicole Keller. Da die Kellers einen Teil des Daches sanieren müssen, werden die Zimmer erst ab Ende Mai verfügbar sein.

Der Restaurantbetrieb startet am Samstag, 4. April. "Wir freuen uns sehr auf diesen Tag", sagt Christoph Keller. Zum Team des Rebstock gehören drei Festangestellte und vier Aushilfskräfte.

Autor: bz



Empfehl dies deinen Freunden.



| WEITERE ARTIKEL: SULZBURG |

## Rekord für Sulzburg

Die Tourismusbranche in Sulzburg ist im Aufwind / 2011 schließt mit einem Rekordergebnis ab. [MEHR](#)

## Grundlagen für die Bemessung

In Sulzburg soll die gesplittete Abwassergebühr 2013 kommen. [MEHR](#)

## Es sind noch Plätze frei

Der Ansturm auf die Kleinkindbetreuung im Kindergarten in Laufen blieb bisher aus. [MEHR](#)