

Neuer Pächter an Unterer Mühle

Michael Lehmann erhält Zuschlag von Rechberghäuser Gemeinderat

Der Rechberghäuser Gemeinderat hat die Gastronomie in der gemeindeeigenen Mühlenscheuer an der Unterer Mühle neu verpachtet. Michael Lehmann öffnet dort das Lokal Weinmusketier.

MICHAEL SCHORN

Rechberghausen. Nachdem die „Galerie Des Vins“ in der Rechberghäuser Unterer Mühle Ende Oktober geschlossen hatte, öffnet ab 1. Mai ein neuer gastronomischer Betrieb an der sogenannten Mühlenscheuer seine Pforten, die der Kommune gehört. Neuer Pächter ist Michael Lehmann, der in Göppingen schon die Weinhandlung Weinmusketier betreibt und diese auch weiterhin führen wird.

„Wir hatten sehr viele attraktive Bewerbungen. Dem Gemeinderat ist daher die Entscheidung nicht leicht gefallen“, erklärt Achim Laidig, Referent von Rechberghausens Bürgermeister Reiner Ruf. „Letztendlich hat den Gemeinderat aber das Konzept von Herrn Lehmann überzeugt. Jetzt freuen wir uns, dass das Mühlenscheuer eine weitere Aufwertung erfährt.“

Warum die Neuverpachtung etwas länger gedauert hat? „Es gab noch baurechtliche Dinge mit dem Landratsamt abzuklären“, erzählt Rathausmitarbeiter Laidig. Neben den zahlreichen Aktivitäten des Ver-



Michael Lehmann eröffnet am 1. Mai die Gastronomie in der Rechberghäuser Mühlenscheuer neu.

Foto: Giacinto Carlucci

eins Kulturmühle soll im Sommer dort auch das Mühlentechnikmuseum öffnen. Zudem befindet sich über dem neuen Lokal des neuen Pächters ein großer Trausaal der Hochzeitsgemeinde. „Da wird es sicherlich viele Symbioseeffekte geben“, glauben sowohl Laidig wie auch Lehmann.

So besteht das Konzept des neuen Lokals Weinmusketier, das zunächst freitags bis sonntags sowie an Feiertagen und auf Anfrage geöffnet haben wird, aus drei Säulen. Eine sollen Weinseminare und -verkostungen, Geburtstagsfeiern und Hochzeiten bilden. Außerdem

soll dort Wein verkauft werden. Die dritte Säule soll die Gastronomie bilden, sowohl im Lokal als auch draußen. „In Absprache mit der Gemeinde wird der Schwerpunkt auf ein mediterranes Ambiente gelegt“, erzählt er. So sollen zunächst beispielsweise Flammkuchen und verschiedene Antipasti-Teller angeboten werden. „Vor allem werden nur Produkte angeboten, von denen ich auch selber überzeugt bin“, sagt der 41-Jährige, der sein Hobby zum Beruf gemacht hat, und fügt hinzu: „Ich habe mich für den Standort Rechberghausen entschieden, weil dort die Gemeinde sehr aktiv ist.“