

# Nach Umbau wieder offen

Landhotel Krone ab 22. März wieder geöffnet / Umgebaut und rundum erneuert

**Gottenheim. Eine lange und erfolgreiche Familiengeschichte ist an einem neuen Höhepunkt angelangt. Nach einem Umbau der Gasträume und des Sanitärbereichs eröffnen Heiko und Susanne Isele am 22. März wieder das „Landhotel Krone“. Mit den Umbauarbeiten hat das Inhaberehepaar auch das Konzept und den Auftritt des Traditionshauses rundum erneuert.**

Ab Donnerstag freuen sich die Inhaber der Krone wieder auf ihre Gäste. Auch die Stammgäste aus Gottenheim sind eingeladen, zum gemütlichen Speisen oder auf ein Glas Wein vorbeizuschauen. „Der Stammtisch – allerdings in neuer Form – ist wieder am Sonntagabend reserviert“, verspricht Heiko Isele. Auch seine Eltern Heiner und Ursula Isele sind weiterhin dabei und kümmern sich um die Gäste.

Küchenchef und Inhaber Heiko Isele sowie seine Ehefrau Susanne im Betrieb für den Service, das Hotel und die Gästebetreuung zuständig – freuen sich darauf, mit dem neuen Konzept auch Gäste aus der weiteren Umgebung, insbesondere aus dem Freiburger Raum, anzusprechen. „Gottenheim ist auch für Freiburger ein ausgezeichnetes Ausflugsziel. Nach einer Wanderung im Rebberg können Gäste bei uns angenehm speisen und sich ausru-



Im neuen Eingangsbereich lädt eine geschmackvoll gestaltete Sitzcke zum Verweilen ein.

Foto: privat

hen“, so Susanne Isele. Auch darum setzt der Familienbetrieb auf eine traditionsverbundene Ausstattung im Landhausstil – die Weingegend soll in den Gasträumen sichtbar sein.

Das Gasthaus Krone kann auf eine lange Geschichte zurück blicken. Erstmals erwähnt wurde die Krone 1712, seit 1854 ist das Gasthaus im Besitz der Familie Isele. Heiko Isele führt als gelernter Koch die Familientradition weiter, mit seiner Frau Susanne hat er 2009 den Betrieb von seinen Eltern übernommen. Der Umbau, der schon im Oktober 2011 begonnen hat (seit Ja-

nuar war die Krone geschlossen), war vor allem dem Umbau der Gasträume gewidmet. Im Restaurant sind weiterhin circa 40 Sitzplätze vorhanden, die aber lockerer und zeitgemäßer an kleineren Tischen angeordnet wurden. Dazu kommt der Veranstaltungsraum mit circa 35 Plätzen, der übrigens ebenfalls mit neuen Fenstern ausgestattet wurde.

Das Ehepaar bedankt sich bei seinen Gästen für die Geduld während der Umbauphase. „Die Durststrecke hat nun ein Ende. Wir freuen uns wieder auf viele Besucher im Landhotel Krone“, betonen Heiko und Susanne Isele. **Marianne Ambs**

# Regionale und saisonale Küche

Eröffnungsmenü mit dem gewissen Extra / Modern – und weiterhin der Tradition verpflichtet

**Gottenheim.** Ab Donnerstag, 22. März, ist die „Krone“ am Gottenheimer Kronenplatz nach mehr als zweieinhalb Monaten Bauzeit wieder für alle Gäste geöffnet. Stammgäste und Neugierige sind eingeladen, die komplett renovierten und neu eingerichteten Gasträume sowie den umgebauten Eingangsbereich und Sanitärbereich zu begutachten.

Neben den baulichen Veränderungen hat das Wirte-Ehepaar Susanne und Heiko Isele ein neues Konzept und eine überarbeitete Speisekarte zu bieten. Küchenchef Heiko Isele hat in der Phase der Schließung seit dem 1. Januar 2012 in der Küche fleißig experimentiert und neues ausprobiert. So kann mit dem neuen Gesicht der Gasträume auch die neue Speisekarte vorgestellt werden, die auf saisonale und regionale Küche setzt. „Wir setzen zukünftig noch mehr auf regionale Produkte. Frische Zutaten aus der Region werden zu saisonal inspirierten Speisenfolgen verarbeitet“, verspricht Heiko Isele.

Als Eröffnungsangebot hat der Küchenchef ein Vier-Gänge-Menü auf der Karte, das den Frühling schmecken lässt. Neben der saisonal wechselnden Karte – die aktuell reicht bis zur Spargelzeit – gibt es im „Landhotel Krone“, so der neue Name des Traditionshauses – aber weiterhin die „Kroneklassiker“, wie Heiko Isele betont. „Bei uns kann der Gast weiterhin Schnitzel mit Pommes Frites essen, aber eben



Susanne und Heiko Isele freuen sich auf die Wiedereröffnung des Landhotels Krone am Donnerstag, 22. März.

Foto: ma

nicht nur“, beschreibt der Hausherr das Konzept, das auf einem neuen Leitbild fußt. Susanne und Heiko Isele formulieren ihre Philosophie, mit der sie künftig auch neue Gäste aus Freiburg und der Umgebung anlocken wollen, so: „Wir bieten unseren Gästen Qualität, Genuss und Lebensfreude. Auf alles, was wir unseren Gästen anbieten, wollen wir selbst stolz sein.“ Die Komponenten dieses Konzeptes sind neben der „regionalen Küche mit Genuss“, ein herzlicher Service, ein Ambiente mit Charakter sowie, das hat in der Krone Tradition, das Feiern im Kreise von Freunden und Familie.

Neben der völlig neu gestalteten Speisekarte wird es künftig – für den kleineren Hunger – eine gesonderte Vesperkarte geben, die vor allem bei Ausflüglern, Wanderern und Radfahrern sehr gefragt sein wird.

Eine besondere Passion hat Heiko Isele für Dessertkreationen – auch hier gibt es eine gesonderte Dessert-Karte, die der Küchenchef seinen Gästen ans Herz legt. Und was darf der Gast auf keinen Fall verpassen? „Heikos Dessertvariation ist für Feinschmecker ein Muss. Und auch unser „Weißes Kaffee-mousse“ ist sehr zu empfehlen“, so der Küchenchef. (ma)

# Stilsicherer Charme

Neuer Eingangsbereich und geschmackvolle Ausstattung

**Gottenheim.** Hier passt alles zusammen: Warme Farben, Möbel, Kissen, Tischdecken, Lampen und Dekoration – die Gasträume im Erdgeschoss und der neue Eingangsbereich sowie die Sanitäranlagen im „Landhotel Krone“ wurden komplett neu gestaltet. Susanne und Heiko Isele haben dabei nicht ein einziges Detail außer Acht gelassen – und doch fanden sich passende Ecken und Wandflächen für das Holzkreuz, die Kuckucksuhr und das handgemalte Bild des Gasthauses in früheren Jahren. „Das freut besonders meine Eltern, die weiterhin in der Krone präsent sein werden“, so Heiko Isele. Das Haus kann auf eine mehr als 150-jährige Tradition zurückblicken. „Wir sind ein echter Familienbetrieb – und das wollen wir

auch bleiben“, betonen die Inhaber. Mit dem Umbau und der Neugestaltung wurde übrigens auch der Brandschutz im Restaurant auf den neuesten Stand gebracht. Die Fenster wurden erneuert – auch im zweiten Stock, wo der Festsaal zu Gesellschaften aller Art einlädt.

„Die Handwerker haben sorgfältig und im Zeitplan gearbeitet. Wir sind sehr zufrieden“, betonen Susanne und Heiko Isele, die, soweit möglich, Betriebe aus Gottenheim und der näheren Umgebung beim Umbau beschäftigt haben. (ma)

**Das Landhotel Krone** ist von Mittwoch bis Montag bis 23 Uhr geöffnet. Dienstag ist Ruhetag. Warme Küche gibt es von 11.45 Uhr bis 13.45 Uhr und am Abend von 18 Uhr bis 21.30 Uhr.



Der Gastraum mit circa 40 Sitzplätzen wurde nach dem Umbau völlig neu gestaltet. Der Landhausstil korrespondiert mit der Weingegend am Tuniberg. Bei der Einrichtung stimmt jedes Detail.

Foto: privat