

# Für Romantiker und Naturliebhaber

**GOTTLIEBEN** Neueröffnung des Boutique Hotels und Restaurants «Krone»

**Das Boutique Hotel und Restaurant «Gottlieber Krone» bietet nach seiner Wiedereröffnung diverse Überraschungen. Ob aus Küche, Keller oder Hotel, Charme, Romantik und Moderne wurden von den neuen Besitzern und Betreibern vorzüglich umgesetzt.**

Hinter der Neueröffnung stehen mit Dieter Bachmann und Pierre Binkert zwei bekannte und erfolgreiche Unternehmer. Die Beiden wollen mit ihrer Dynamik das Hotel und Restaurant zu neuen Ufern führen. Dazu passt ihr Maskottchen, ein Affe im Smoking, welcher den Eingang zum Hotel ziert. «Wir sind eigentlich 'Affen', in der heutigen Zeit in die Gastronomie einzusteigen. Daher passt das Symbol», sagt der Chef der Gottlieber Spezialitäten AG und neuer Besitzer der «Krone» Dieter Bachmann lächelnd. Den Besitzern des Traditionshauses steht mit Chris Budich, einem gebürtigen Berliner aus dem Spreewald, ein Geschäftsführer zur Seite, der die Ideen nicht nur umsetzt, sondern auch dahinter steht. Budich hat seine Wanderjahre in der Schweiz verbracht und zuletzt «Lamm&Leu von Hltsch in Arosa als Event-Gastronomien geführt.

## Tradition und Innovation

«Tradition heisst für mich Erfahrung und Können und damit Visionen in die Tat umsetzen», so der berühmte Hairstylist Pierre Binkert. «Wir wollen unseren Hotel-



Bild: z. V. g.

*Die neu gestaltete «Kronenterrasse» bei Abenddämmerung.*

gästen in einem Ambiente von Geschichte, Eleganz, Charme und Stil einen Raum bieten, in dem sie zur Ruhe kommen können», erklärt Dieter Bachmann seine Philosophie für die Krone. Dazu gehören neben den 28 Zimmern in fünf Kategorien, vom charmanten Einzelzimmer mit schönem Holzboden bis hin zur eleganten Suite, mit Sicht auf den Seerhein, auch die vorzügliche Küche. «Inmitten der idyllischen Natur und verwöhnt durch unsere originelle, puristische einfache Küche mit Zutaten aus der Region und unserem reich bestückten Weinkeller (nur mit Europäischen Weinen), kann man gar nicht anders als tiefenentspannt durchatmen», so Bachmann.

## «Omis-Küche» modern

«Bei uns ist das Produkt der Star. Bei uns weiss der Gast, was auf dem

Teller ist. Ohne Schnörkel und auf eine liebevolle Art präsentieren wir ihnen mit viel Herzblut ein echtes Esserlebnis. In einer geschichtsträchtigen Umgebung finden man so zum entspannten Genuss», sagt Geschäftsführer Chris Budich. Die «Kronenkarte» wird dementsprechend nicht in einem Buch präsentiert, sondern auf einem Holzbrett für jeden Gast. «So können wir unser Angebot mindestens monatlich den saisonalen Bedürfnissen anpassen», sagt der Event-Gastronom. Speziell zu erwähnen sind dabei die «Kronentapas». «Am besten drei vier verschiedene Sorten auf dem Tisch und jeder Gast versucht nach seinem Geschmack», so Budich. Kreativ kommt aber die gesamte Karte daher. Nicht nur beim «Vorwäg» oder «Zwischädurä», auch «Usäm Wasser» oder «Wi bim Mami», Nüt für Vegis» oder «Für d'Egoische», bis

hin zu de «Unkompliziertä ab 2 Lüütli» und den Beilage, für jeden Gast ist etwas dabei. Selbstverständlich bietet auch die Dessertkarte vom «Gottlieber Schokoladen Fondant» mit hausgemachten Sorbet, eine leckere Auswahl.

## Der schönste Platz am Ufer

Zu den schönsten «Flecken» des Hauses gehört sicherlich die neu gestaltete Gartenwirtschaft direkt am Ufer gelegen. «Bisher wollten alle Gäste an den Tischen direkt am Ufer sitzen. Mit einem Podest in der zweiten Reihe haben wir das Problem gelöst. Heute sitzen die Gäste



Bild: hru

*Die «Macher» der Krone: (v. l.) Pierre Binkert, Chris Budich und Dieter Bachmann.*

so gar lieber da oben und genießen die Aussicht über die Gäste der ersten Reihe», so Bachmann. Mit der Krone haben die «Drei» noch viel vor. «Wir wollen zukünftig auch in der Nebensaison die Gäste von der kleinen Hochzeitsgesellschaft über Familienfeste bis hin zu Seminaren (alle bis 40 Personen) begrüßen», so Budich.

*Hanspeter Rusch*