

Kulinarik mit einer Portion Kultur

Die «Krone» Gottlieben steht unter neuer Leitung. Stephan Pagnoncini führt jetzt das mehrwürdige, geschichtsbetonte Haus am Seerhein und hat dort viel vor. Diese Woche war Saisonöffnung.

Kreuzlingen. Die «Krone» gehört quasi zum Inventar Gottliebens, vergleichbar mit dem Schloss oder dem Waaghaus/Drachenburg. Umso bedeutender ist es, dass in dem markanten Gebäude wieder neues Leben einkehrt. Nachdem es 2014 durch Beat Fischknecht und Pierre Binkert erworben wurde, eröffnete Binkert es 2015 nach einer grossen Renovation gemeinsam mit Dieter Bachmann von der Gottlieber Spezialitäten AG (Gottlieber Hüppen) neu.

Für das operative Geschäft gründeten die beiden zusammen mit Stephan Pagnoncini eine Betreibergesellschaft. Pagnoncini übernahm den Posten des Leiters und Hoteldirektors. Obwohl ursprünglich nicht aus dem Hotel- und Gastrogewerbe stammend, war er während seiner beruflichen Laufbahn



Küchenchef Danny Möhring (li.) und Direktor Stephan Pagnoncini freuen sich auf die neue Saison in der «Krone» Gottlieben. Bild: Thomas Martens

unter anderem auch als Berater in diesem Bereich tätig und hat sich dadurch umfangreiches Wissen angeeignet. «Ich wechsele jetzt einfach in die operative Ebene», stellt Pagnoncini fest.

Bei ihm soll der Gast als Fremder willkommen und als Freund gehen, so die Philosophie des Hauses. Dafür legt sich Pagnoncini mit seinem Team, allen voran Küchenchef Danny Möh-

ring, ordentlich ins Zeug. Mit vorzüglicher Kulinarik abseits einer Sterne-Küche, gepaart mit ansprechender Kultur wollen sie das Haus wieder zu einer Top-Adresse im Thurgau machen.

Während Möhring bei seinen Gerichten auf Fisch aus heimischen Gewässern (Bodensee und Kundelfingerhof, Diessenhofen) sowie Fleisch und Gemüse überwiegend aus der Region

setzt, will Pagnoncini seinen Gästen auch noch eine gute Portion Unterhaltung bieten. Immer donnerstags finden bis zum Sommer abwechselnd Konzerte, Lesungen oder Filmvorführungen im hauseigenen Kino statt.

Bei schönem Wetter öffnet auch die beliebte Terrasse direkt am Seerhein wieder, hier ist jeden Mittwochabend Grillen angesagt. Ab Ostersonntag kann jeden Sonntag bei einem grossen Brunch-Buffer sieben Stunden lang ausgiebig geschlemmt werden und jeden ersten Sonntag im Monat steht der Chef höchstselbst am Herd. Er tischt Spezialitäten aus seiner bündnerischen Heimat auf.

Tag der offenen Tür

Wer die «Krone» auch hinter den Kulissen kennenlernen möchte, hat am Samstag, 20. März, von 14 bis 18 Uhr die Gelegenheit dazu.

Öffnungszeiten Winter: Mi. bis So., 11.30 bis 14.30 Uhr und 17.30 bis ca. 22 Uhr; So. durchgehend von 11.30 bis 22 Uhr. Der Hotelbetrieb ist täglich geöffnet. Warme Küche jeweils von 12 bis 14 Uhr und 18 bis 21.30 Uhr. Infos: www.gottlieber-hotel-krone.ch tm