



Neueröffnung Krone Geradstetten am 11. November 2011

Obere Hauptstraße 2 • 73630 Remshalden Geradstetten • Telefon 07151 29792



Eine neue kulinarische Adresse im Remstal: die „Krone Geradstetten“ in Remshalden

Schwäbisch mal anders – zwischen Tradition und Moderne

Schon längst hat der „gute Geschmack“ Einzug in die Küchen und Kochtöpfe der regionalen Gastronomen genommen. Da gibt es die zahlreichen „Alteingesessenen“, die ihre Kunden mit deftiger schwäbischer Hausmannskost rund um Rostbraten, Spätzle & Co. verwöhnen. Wieder andere fordern die Genießer mit neuen Kochstilen, außergewöhnlichem Ambiente und nicht ganz alltäglichen Gaumenfreunden „a la carte“ heraus. Eine neue Adresse, an der gekonnt der Spagat zwischen dem Typischen und dem Außergewöhnlichen gemeistert wird, ist das kürzlich wiedereröffnete Restaurant „Krone“ im Herzen von Remshalden-Geradstetten. Geerdete Gerichte auf Spitzenniveau paaren sich mit außergewöhnlichen Ideen und treffen auf fast vergessene ur-schwäbische Köstlichkeiten.

Neu eröffnet, aber trotzdem alt eingewachsen ist das Traditionsgasthaus „Krone“ in Geradstetten – jung und dynamisch, aber gleichzeitig erfahren und geschult ist der neue Pächter dieses Restaurants. Björn Bergmann ist schon längst kein „Unbekannter“ in der Region mehr. Der gebürtige Esslinger, der in Schorndorf aufgewachsen ist und jetzt gemeinsam mit seiner Familie in Remshalden-Geradstetten lebt, drückte bereits den namhaftesten Küchen der Region seinen „Stempel“ auf. Stuttgarter Sternehäuser stehen ebenso auf der Vita des gelernten Kochs, Hotelfachmanns



Mit Pächter und Küchenvirtuose Björn Bergmann hat in die „Krone Geradstetten“ ein neues Gesicht und ein ganz „besonderer Geschmack“ Einzug gehalten ...

und Küchenmeisters wie Spitzenrestaurants entlang der Rems. Abgehoben sind der Meisterkoch und seine Küche aber wahrlich nicht! Gerade die Eindrücke und Erfahrungen, die er in seiner bisherigen Laufbahn sammeln konnte, haben seinen eigenen Stil erst kreiert. Der „Urschwabe“ bevorzugt die Wurzeln der regionalen Esskultur, paart diese mit modernen Einfällen, würzt mit einer Prise Individualität und rundet seine Kochkunst mit visionärer Vielfalt ab. Ein Messias, das möchte Bergmann gewiss nicht sein. Kein Gast soll bei ihm von der beliebten einheimischen Küche bekehrt werden. Im Gegenteil, vielmehr möchte der Koch vergessene Produkte zurück in die Mäuler seiner Gäste bringen. Genau aus diesem Grund stehen

auf der Karte der „Krone“ die Lebensmittel aus den Anfängen der Hausmannskost, die sich dort nun spielerisch mit Saisonalem und Modernem verbinden. So trifft auch schon mal die Pastinake in der Suppentasse auf weiße Schokolade und der Alblachs auf Schwarzwurzelgelee. Aber wo sind des Schwaben „liebste“ Gaumenfreuden? Verbann sind diese nicht aus den Töpfen und Pfannen von Björn Bergmann. Sie sind vielleicht nur nicht immer allgegenwärtig. „Unsere Speisekarte wechselt im mehrwöchigen Takt. Wir bieten saisonale Gerichte sowie Menüs passend zur Jahreszeit. Wo jetzt noch Variationen von der Gans und Kräuterfläde auf der Karte zu finden sind, stehen vielleicht schon bald Spätzle oder ein Rostbraten“, erklärt der Pächter und Küchenchef

das Speisekonzept. Genau diese Vielfalt gibt den Restaurantgästen laufend die Gelegenheit, die „Krone“ immer wieder neu für sich zu entdecken und vor allem die Möglichkeit, vergessene geglaubte Geschmäcker sowie feinste Kochkunst zu erleben und zu genießen. **Kaffee, Catering und Kulinarisches** Bereits seit 2007 macht der Küchenprofi europaweit auf Events, Messen oder für private Feiern „mit kulinarischem Anspruch“ mit seinem modernen Catering „Geschmack erleben“ auf sich aufmerksam. Auch in Zukunft will er diese „mobile Kochstation“, ob als Showkoch oder als gebuchter Caterer, weiter betreiben. Aber nicht nur Gourmets fernab der Heimat

kommen in den Genuss dieser Art Eventgastronomie. Auch unter dem Dach der „Krone“, in den eigens neu gestalteten separaten Räumen, die gerade entstehen, wird künftig der Kochlöffel im Showroom geschwungen, um Gesellschaften im neuen Bankettroom zu verwöhnen. Seinen Traum aber auch „stationär“ und nahe der Heimat leben – genau diesen langegehegten Wunsch folgte Bergmann, als er sich Ende des Sommers dazu entschloss, die bekannte Remshaldener „Krone“ samt der sieben dazugehörigen Gästezimmer zu pachten. Dabei hatte er schon weit vor dem Entschluss seine Vision von „Gastronomie a la Bergmann“ im Kopf. „Ein gemütliches Restaurant mit alten Elementen und modernem Flair, das die schwäbische Essenskultur ganz neu aufleben lässt und vor allem, das sich von anderen Betrieben unterscheidet“, so beschreibt der Koch seinen Traum der Selbstständigkeit. Und schon der erste Blick in die Gast- und Weinstube zeigt, dass genau diese Vorstellung gekonnt umgesetzt wurde. Einen Rustikalen, aber in keinem Fall verstaubten Charme, versprüht das Interieur. An den Wänden finden sich konträr dazu moderne Hingucker und die Tische sind stil- und liebevoll nach allen „Regeln der Kunst“ eingedeckt. Das Prinzip „Neues erleben und Altes wiederentdecken“ ist in der „Krone“ überall sichtbar und spürbar, denn sogar die Getränkearten spiegeln genau diese Devise ausdrucksstark wieder. So finden sich offene Weine aus der Nachbarschaft neben passend zum Essen abgestimmte Tropfen aus nah und fern wieder. Aber nicht nur die Weinkarte bekommen die Gäste gereicht. Nach dem Essen gibt es die Kaffeekarte und auf Wunsch die passende Erklärung dazu. Kaf-

fee auf Knopfdruck? Nein danke, nicht in der „Krone“! Der Kaffeegenuss nach dem Essen wird zum Event, denn seltene Kaffeebohnen, die pro Tasse frisch gemahlen und am Tisch des Gastes eigens in kleinen Filterkännchen aufgebührt werden, sorgen für ein wahres Geschmackserlebnis. Nussig, beerrig, schokoladig, zitrusartig oder fruchtig – je nach Kaffeesorten steigen besondere Aromen und außergewöhnliche Noten in die Nase der Tester. Und dieses „Filterkaffeekonzept“ ist eigentlich genauso simpel, individuell und köstlich, wie gleichermaßen auch selten, denn nur ein einziges Restaurant bietet außer der „Krone“ in Deutschland dieses Verfahren und die auslesenen Sorten an. „Wir wollen unseren Gästen zeigen, was möglich ist. Der Besuch bei uns soll vom Service, übers Essen, den Getränken und dem Ambiente immer wieder etwas Einzigartiges sein“, verspricht Björn Bergmann, der gemeinsam mit seinem Team und seiner Frau Silke, die als Allrounderin im Hintergrund tatkräftig mit anpackt, den Gästen. Essengehen soll in der „Krone“ mehr sein als nur „notwendige Nahrungsaufnahme“, so lautet die Philosophie. Und, so gibt Küchenprofi Bergmann aber auch mit einem verschmitzten Lächeln zu, möchte er in Zukunft bewusst nicht nur für kulinarische Genüsse, sondern auch gerne für ein wenig Gesprächsstoff in der Region sorgen. **Öffnungszeiten:** Montag, Dienstag, Donnerstag, Freitag und Samstag von 17.30 Uhr an; Sonntag von 12 Uhr bis 14 Uhr sowie von 18 Uhr an. **Reservierungen unter ☎ 07151 29792. Informationen zum Restaurant und zum Catering auch im Internet unter www.bjoernbergmann.de**



Silvesterevent in der Krone

Kulinarisches trifft Illusion: Spitzengastronomie der Extraklasse garniert mit undurchschaubarer Zauberei. Der Jahresausklang ist heutzutage mehr als das obligatorische „Anstoßen um Mitternacht“. Vielmehr soll dieser Tag die eigenen Kriterien an einen schönen Abend erfüllen, um das Prädikat „Unvergesslich“ zu erhalten. All die, die den Jahreswechsel mit „alle Sinnen erleben“ wollen, finden in der „Krone“ den richtigen Ort dazu. Küchenmeister Björn Bergmann verwöhnt die Silvestergäste einem außergewöhnlichen Fünf-Gang-Menü. Aber nicht nur die gereichten Gaumenfreuden werden die Anwesenden verzaubern, auch „KullSionist“ Alexander Kölle wird sein Publikum im wahren Sinne des Wortes „magtisieren“. Undurchschaubare Zauberkünste stehen passend abgestimmt zur Speisefolge auf dem Menüzettel. Für die Protagonisten – Virtuose Björn Bergmann, Koordinator Holko Dilger und Starzauberer Alexander Kölle – wird dieser Abend der Spitzenklasse zum „Holmsplot“, denn die Drei sind auch die Erfinder dieses spektakulären Gastronomieevents „KullSion im Kleinen“ ist die Silvester-Devise, denn an diesem Tag steht das Essen, das von dem illusionisten gekonnt begolgt wird, klar im Mittelpunkt. Aber schon Anfang 2012 sind die nächsten großen „KullSionen“ Veranstaltungskalender der „Krone“ zu finden.

Jetzt noch schnell Karten für Silvester sichern! Noch gibt es freie Plätze!