

**Krone** In Geradstetten im Remstal zeigt Björn Bergmann, dass auch im kleinen Dorf große Küche möglich ist. *Von Daniela Eberhardt*

Unprätentiös geht es zu in der renovierten Krone in Remshalden-Geradstetten. Wie eh weist die Bar den Weg in den Gastraum mit nur 40 Plätzen, die Gläser stehen in Omas Anrichte, die bequemen neuen Stühle sind mit dunkelbraunem Leder bezogen, Gardinen und Tischwäsche sind edel, aber schlicht. Das Ambiente erinnert an die Weinstube von damals, aber es fehlt jeder Folklore-Kitsch.

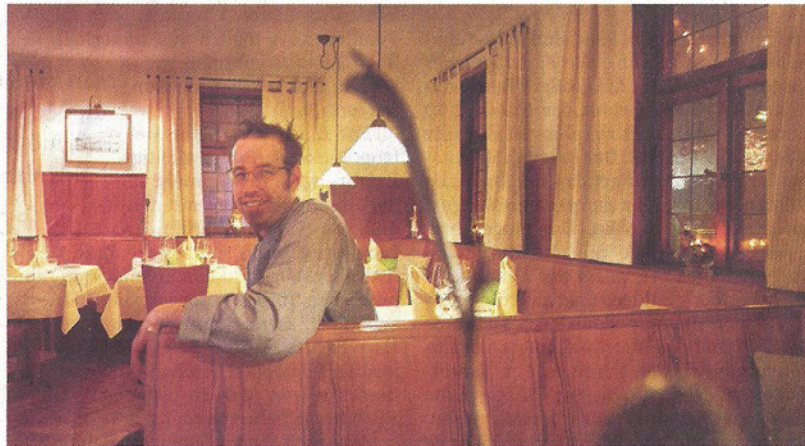
So ist auch die Küche von Björn Bergmann: Er setzt auf schwäbische Klassiker und regionale Produkte, die er neu, kreativ und anders zubereitet. Das Ergebnis liegt weit über dem Rostbraten-Niveau vieler Wirtschaften im Remstal und lohnt die 20-minütige Fahrt aus Stuttgart allemal.



Die Karte wechselt jeden Monat nach Marktlage. Wir kommen in den Genuss der Pastinakenschaumsuppe mit weißer Schokolade und Chili-Öl: Sie schmeckt unschuldig-süß, bis die Schärfe auflitzt (6 Euro). Die Dinkelnudelflecken mit Herbstgemüse und gebackenem Gänseklein gefallen als rustikaler Zwischengang (12 Euro). Das „Beste vom Kalb“, gebackener Kalbskopf, glaciertes Bries und gebratene Leber, verdient den Namen – wunderschön anzuschauen, perfekt zubereitet und sternverdächtig im Zusammenklang der Aromen.

Auch der Heilbutt im krossen Mantel vom Welzheimer-Schinken auf Graupen ist ein Hingucker: saftig weiß und auf den Punkt gegart (23 Euro). Beim Zweierlei vom Ochsen mit Steckrübenpüree und Wurzelgemüse (25 Euro) nimmt uns vor allem das vierdaumendicke, innen zart rosa Filet für die Krone ein – auch wenn der Patron ein Faible für Geschmortes hat: „Da hängt der ganze Geschmack drin.“ Zum Dessert erfrischen drei hausgemachte Sorbets auf Zitrusfrüchtesalat (8 Euro). Die Preise sind moderat kalkuliert, und die Kinder finden beim feinsten Hamburger und den Kalbsmaultaschen ihr Glück.

Die meisten Weine stammen alle aus dem Remstal und von der zweiten Generation der Spitzenwengert. Darüber hinaus listet die Karte auch Tropfen aus Italien, Frankreich, Spanien und Übersee auf. Die recht bescheidene Auswahl soll erweitert werden. Björn Bergmann hat seine Ausbil-



Der Chef Björn Bergmann hinterlässt bei seinen Gästen großen Eindruck.

Foto: Stoppel

dung im Lamm in Hebsack genossen, bis dato der Platzhirsch in der Nachbarschaft. Danach hat er in der Zirbelstube im Hotel am Schlossgarten gekocht, er arbeitete im Bachofer in Waiblingen, er war Küchenchef im Er Cuppolone bei Sante de Santis und Souschef im Zauberlehrling, bevor er sich im Jahr 2009 selbstständig machte. Vorigen Monat hat er nun die Krone an seinem Wohnort wiedereröffnet.

Von Januar an will er im Gebäude einen Bankett-Raum bespielen, und der Gewölbekeller liegt noch im Dornröschenschlaf. Beim Kochen stimme er sich vorsichtig auf die Nachbarschaft ein, meint der 32-Jährige, der im grauen Habit die Honneurs macht. Künftige Experimente nicht ausgeschlossen. Lakritz zum Beispiel setze er sehr gern ein. Wir freuen uns drauf.

**Weinstube Krone** Obere Hauptstraße 2, 73630 Remshalden, Telefon 0 71 51 / 2 97 92. Geöffnet Montag bis Samstag von 17.30 Uhr an, Sonntag 12 bis 14 Uhr und von 18 Uhr an, Mittwoch Ruhetag.

**DIE BEWERTUNG**

- Küche ★★★★★
- Service ★★★★★
- Ambiente ★★★★★

★★★★★ = herausragend, ★★★★★ = überdurchschnittlich, ★★★★★ = gut, ★★ = Luft nach oben, ★ = viel zu verbessern

Die Beurteilung berücksichtigt auch das Preis-Leistungs-Verhältnis. Das günstige Lokal um die Ecke wird nach anderen Kriterien bewertet als ein Sternerestaurant. Der Test gibt Aufschluss über die Tagesform der Küche