

# Eines der ältesten Häuser in Familienbesitz

Familie Isele in Gottenheim feiert den 150. Geburtstag ihres Gasthauses „Zur Krone“ / Sohn Heiko ist vom Traumschiff an den heimischen Herd zurückgekehrt

Bad.Zeitung 26.11.04

Das Gasthaus „Zur Krone“ ist eine feste Größe in Gottenheim. Seit 150 Jahren bietet Familie Isele in dem markanten Gebäude an der Hauptstraße gutbürgerliche Küche und badische Weine an. Im Anbau halten sie 14 Gästezimmer für Urlauber und müde Wanderer bereit. Der Betrieb ist seit vier Generationen in Familienbesitz und feiert in diesen Wochen sein 150-jähriges Bestehen.

„Unser Sohn arbeitet jetzt auch mit im Betrieb“, erzählt der Wirt Heinrich Isele, und seine Frau fügt stolz hinzu: „Das ist die fünfte Generation.“ Damit gehört die Gastwirtschaft in der Region zu den ältesten in Familienhand. Bis vor zwei Jahren stand Ursula Isele selbst in der Küche und bereitete Leberle und Brägele für ihre Gäste zu. Dann übernahm Sohn Heiko den Kochlöffel.

Der 27-Jährige ist ausgebildeter Koch, hat im Hotel „Am Münster“ in Breisach gelernt und anschließend in Baisersbronn Töpfe gerückt. „Ich habe auch auf dem Traumschiff gekocht“, berichtet der junge Küchenchef. Dreizehn Monate lang hat er auf dem Kreuzfahrtschiff MS Deutschland gearbeitet, das durch die Fernsehserie bekannt geworden ist. Gefilmt wurde er dabei zwar nicht, doch hat er die halbe Welt bereist. Noch heute hängt ein Foto aus seiner „Traumschiffkoch-Zeit“ bei seinen Eltern in der Gaststube.

Auf dem Schiff hat Heiko Isele „internationale Fünf-Sterne-Küche für 500 Leute“ gekocht. Zurück am Tuniberg, kommen vor allem badische Spezialitäten auf den Tisch. Sie gehören ebenso zur Familientradition wie die Weine vom Kaiserstuhl und Tuniberg, die dazu angeboten werden. Viele Stammgäste, so berichtet der Juniorchef, schauen schon gar nicht mehr in die Karte, „die wissen schon beim Reinkommen, was sie wollen“. Die



Rund um die Uhr um das Wohl ihrer Gäste bemüht: die Wirtsleute Ursula und Heinrich Isele und ihr Sohn und Küchenchef Heiko Isele

FOTO: BARBARA SCHMIDT

Gäste kommen nicht nur aus der näheren Umgebung nach Gottenheim, sondern aus ganz Deutschland und auch aus dem Ausland. Sogar amerikanische Feriengäste hatten Iseles schon. Ihre Gaststätte ist ab Mittag durchgehend geöffnet. Für Weihnachtsfeiern und rammenteste gibt es einen Nebenraum für 45 Personen. Zu solchen Anlässen bietet der Küchenchef auch Gerichte aus der Traumschiff-Küche an.

Seit ihr Sohn am Herd steht, haben die Wirtsleute mehr Zeit für ihre Gäste. Vor knapp 37 Jahren, am 1. Januar 1968, übernahmen Heinrich und Ursula Isele die „Krone“ von Heinrichs Vater Karl. Mit dazu gehörten Grundstücke, auf denen das Ehepaar Landwirtschaft betrieb. Im Stall standen Kühe, Schweine und Hühner und auf dem familieneigenen Weinberg wuchsen rote und weiße Trauben. „Tagsüber war mein Mann auf dem Feld und ich in der Küche“, erinnert sich die Kronenwirtin. „Abends haben wir das dann zusammen gemacht, ich in der Küche und er in der Gaststube.“ Von der Gastronomie allein hätte die Familie damals nicht leben können, sagt die 61-Jährige.

Anfang der 80er-Jahre begann der Ausbau des Betriebs. Der Stall wurde abgerissen, an seiner Stelle entstand das Gästehaus. Im Hof legten Iseles einen Parkplatz und einen Biergarten an, der in diesem Sommer umgestaltet wurde und seither mit leuchtend gelben Sonnenschirmen und blühenden Pflanzen Gäste anlockt. Anfang der 90er-Jahre musste die Scheune weichen. Neun Gästezimmer kamen hinzu und die Küche des Gasthauses wurde von Grund auf renoviert.

Obwohl die Feldarbeit längst eingestellt ist, hat die dreiköpfige Familie gut zu tun. „Wir müssen heute sogar früher raus als damals“, sagt Heinrich Isele und schildert die tägliche Arbeit: Morgens gibt es Frühstück für die Übernachtungsgäste, dann kommen Stammgäste aus dem Ort zum Frühschoppen. Allerdings sei der große Stammtisch neben der Theke seit zwanzig Jahren nicht mehr ganz so gefragt wie früher, berichtet der 66-Jährige.

Im Großen und Ganzen sind die Wirtsleute mit der Auslastung aber dennoch zufrieden. 40 Gäste können in der gemütlichen Gaststube ihren Hunger stillen oder ein Viertele trinken.

Ursula Isele, die den Raum vorweihnachtlich dekoriert hat, weiß um die traditionsreiche Geschichte des Hauses. 1858 gelangte es in den Besitz der Familie. Vier Jahre zuvor war Johann Isele von Wasenweiler nach Gottenheim gezogen, hatte das Anwesen im Ortskern gepachtet und die Gaststätte eröffnet. Ganz so wie seine Nachfahren bewirtete er abends seine Gäste und kümmerte sich tagsüber um Hof, Vieh und Reben. Nach seinem Tod übernahm Sohn Heinrich den Besitz für 2700 Mark. 1936 folgte Karl Isele, der Vater des heutigen Besitzers.

Die Geschichte des Anwesens reicht noch weiter zurück: Das dunkelrot gestrichene Wohnhaus, in dem auch die Gastwirtschaft untergebracht ist, wurde vor 1700 erbaut. 1742 wurde es umgebaut. Im selben Jahr entstand auch ein Brennhaus, das später wieder abgerissen wurde. Vorübergehend wurde die Scheune als „Zehntscheuer“ genutzt. Hier entrichteten die Bauern die so genannte Zehnt, indem sie einen bestimmten Teil der Ernte an ihre Herren abliefern.

Zu jener Zeit war Familie Streicher Eigentümer, bis der Besitz 1854 aus wirtschaftlichen Gründen zwangsversteigert wurde. Ein Landwirt aus St. Georgen griff zu und erwarb Grundstücke und Häuser für 5170 Gulden. Über Georg Ambs aus Oberschaffhausen kam die „Krone“ schließlich an Familie Isele. Seither werden in der urigen Gast-

stätte in Gottenheim familiäre Gastlichkeit und badische Gemütlichkeit groß geschrieben.

Während der Jubiläumswochen vom 3. bis 19. Dezember bietet Familie Isele ein Überraschungsmenü zum Sonderpreis an. Das Gasthaus „Zur Krone“ in Gottenheim in der Hauptstraße 57 ist täglich außer montags ab 11.30 Uhr geöffnet. *bas*

## Es wird gefeiert

Vom 3.–19. Dezember gibt's ein Überraschungsmenü



Die „Krone“ im Jahr 1968, als die heutigen Wirtsleute, Ursula und Heinrich Isele, das Lokal übernahmen. FOTO: PRIVAT

