

Gastlichkeit in vierter Generation

Das Gasthaus Krone in Gottenheim feiert dieses Jahr sein 150-jähriges Bestehen / Badische Spezialitäten dominieren die Karte

VON UNSERER MITARBEITERIN
ANTONIA KURZ

GOTTENHEIM. Heinrich (66) und Ursula (61) Isele sind stolz: Ihr Gasthaus „Zur Krone“ in Gottenheim ist seit vier Generationen in Familienhand. Am Freitag wird der 150. Geburtstag des Traditionslokals gefeiert. Die Zukunft des Betriebs ist vorgezeichnet: Sohn Heiko Isele (27) ist gelernter Koch und will die Gaststätte weiterführen.

Ein Ort der Geselligkeit und des leiblichen Wohls ist das backsteinrote Gebäude mit den hübschen Verzierungen allerdings nicht immer gewesen. Im Jahr 1712 erbaut, diente es zuerst als Kloster, dann als eine so genannte „Zehntscheuer“. Hier wurde der „Zehnt“ in Form von Naturalien abgegeben, den die Bauern jährlich an ihre Herren abliefern mussten. Bei einer Zwangsversteigerung im Jahr 1854 erwarb Johann Isele das zentral an der Hauptstraße liegende Gebäude und eröffnete die Krone.

Seitdem ist sie in Familienbesitz und wird an die nachfolgende Generation weitergegeben. Johanns Sohn, Heinrich Isele, erbt das Gasthaus und vermacht es später seinem eigenen Sohn Karl, dem Vater des heutigen Besitzers, Heinrich Isele. „Der Raum, in dem bewirtet wird“, erzählt seine Ehefrau Ursula, „ist immer noch derselbe.“ Die Krone ist von den beiden Weltkriegen verschont geblieben. Verändert wurde das Bild durch einige Renovierungen, den Abriss der Stallung Anfang der 80er-Jahre und den



Der Gasthof „Zur Krone“, wie er in den 60er-Jahren ausgesehen hat: Damals war der Betrieb bereits seit über einem Jahrhundert im Besitz der Familie Isele.

FOTO: PRIVAT

Bau des Gästehauses. Kurz darauf kam die Gartenwirtschaft dazu.

Die Iseles sind mit der Auslastung zufrieden. „Wir haben Stammkunden aus ganz Deutschland und dem Ausland, die jedes Jahr wiederkommen“, erzählt

Heinrich Isele. Tradition ist bei der Wirtsfamilie nicht nur, dass die Krone an die Kinder vererbt wird, sondern auch die Zusammensetzung der Speisekarte. Es werden hauptsächlich badische Spezialitäten angeboten. Die Zutaten stam-

men aus der Region, die Weine vom Tuniberg und Kaiserstuhl. „Wenn jemand französischen Wein möchte“, erklärt Heiko Isele, „dann sagen wir, dass wir nur badische haben.“ Das soll auch so bleiben, ist sich die Familie einig.