

GAUMEN
FREUDEN
und Genussjäger

Liebe Gäste,

eine Zeit des Wohlfühlens steht bevor – mit unseren Genussjägern aus der Krone-Küche. Wir freuen uns auf ein kulinarisch besonders anregendes Jahr gemeinsam mit Ihnen!

In dieser Krone-Post wollen wir Ihnen die Gesichter zeigen, die hinter den Krone-Gerichten stecken. So individuell lecker manches Gericht schmeckt, so wohlerprobt sind die Abläufe in der Krone: Beeindruckende 5000 Mal im Jahr wird der Krone-Teller angerichtet, unsere Köche schwingen insgesamt genau 45 Kochlöffel – und unser Serviceteam poliert jedes Jahr eine Viertel-million Messer und Gabeln. Dass Sie sich bei uns wohlfühlen, zeigen Sie uns in vielen persönlichen Reaktionen und Bewertungen.

Dieses besondere, positive Gastgefühl steht auch weiterhin im Zentrum unseres Tuns. Deshalb sorgen wir dafür, dass die Krone für Sie 2025 noch attraktiver wird: mit sechs neuen Zimmern, einer neuen Rezeption und dem deutlich erweiterten Krone-SPA – worüber wir auf der letzten Doppelseite berichten.

Wir wünschen Ihnen einen richtig schönen Aufenthalt zum Wohlfühlen bei uns in der Krone, ob zum Übernachten in unseren gemütlichen Zimmern oder zum Speisen im Genussambiente. Wir freuen uns auf die nächste Begegnung mit Ihnen, auf Ihren nächsten Besuch – und auf das nächste gemeinsame Genuss-erlebnis miteinander.

Ihre Familie Schafroth

FILMREIFE
KÖSTLICHKEITEN
AUS DER KRONE-KÜCHE



UNSERE KRONE
STARS AM HERD
DIE „GENUSSJÄGER“

**GENUSSVOLL SCHLEMMEN
FRISCHE & VIELFALT**
aus der Region

Die Krone ist ein Ort des Genießens und ein Ort des Genusses. Viele unserer Gäste kommen besonders gerne zu uns, weil sie sich im Krone-Restaurant rundum wohlfühlen. Ein engagiertes Team umsorgt unsere Gäste vom Aperitif bis zum Dessert.

In unserem Restaurant legen wir besonderen Wert darauf, dass sich jeder Gast individuell willkommen fühlt und genießen kann – während des Essens und auch davor und danach. Neben unserer umfangreichen Hauptkarte überraschen wir mit wechselnden Tages- und Saisonangeboten. So ist für jeden Geschmack, jede Ernährungsform und jeden gesundheitlichen Anspruch etwas dabei.

Unser Küchenteam zählt insgesamt zehn Genussjägerinnen und Genussjäger, die allesamt eines eint: die Suche nach dem besten Gericht für den besten Gast. Diese Leidenschaft merkt man jedem Teller an, der serviert wird – ganz egal, ob herzhaftes Spezialitäten der regionalen Allgäuer Küche, köstliche internationale Gerichte, leichte und bekömmliche Speisen oder kreative vegetarische und vegane Köstlichkeiten drauf sind.

Guten Appetit!



Alle Infos hier!
Lust auf (D)eine
KRONE Karriere?



HELMUT & SABINE SCHAFROTH IM GROßEN INTERVIEW GASTGEBER AUS LEIDENSCHAFT

Helmut und Sabine Schafroth führen die Krone mit viel Engagement, Herzblut und einer klaren Vision für die Zukunft. Ein Gespräch mit den beiden – darüber, was ihre Philosophie ausmacht, welche Herausforderungen sie meistern und was ihnen als Familie und als Gastgeber besonders am Herzen liegt.

WAS SIND DIE GRÖSSTEN FREUDEN IN EUREM LEBEN, HELMUT UND SABINE?

Helmut (lacht): Unsere drei Mädels natürlich! Die sind das Beste, was uns passieren konnte und machen uns viel Freude. Wir sind aber auch stolz auf das, was wir gemeinsam mit der Krone aufgebaut haben. Ich freue mich einfach, was wir hier jeden Tag machen dürfen.

Sabine: Das Schöne ist: Wir können die Krone so gestalten, dass wir selbst Freude daran haben! Wir lieben neben der Krone aber natürlich auch die Natur hier in unserer Heimat. Das Allgäu hat so viel zu bieten – und wir genießen es, immer wieder neue Ecken zu entdecken. Die kraftvolle Natur tut uns gut und gibt uns viel Energie. Mir persönlich ist es wichtig, sich jeden Tag eine kleine Auszeit zu gönnen – sei es mit einem guten Buch, einem tollen Film oder einfach einem schönen Erlebnis.

Helmut: Der Wintersport ist eine Leidenschaft von uns beiden und begleitet uns all die Jahre schon sehr intensiv. Unsere beiden großen Töchter haben durch den Wintersport sogar ihre Partner gefunden. Und für uns ist es immer ein Highlight, gemeinsam mit den Mädels Wintersportveranstaltungen zu besuchen, sei es nur zum Anfeuern und Zuschauen oder auch mal, um selber beim Langlaufen aktiv zu sein. Überhaupt hat das Leben hier im Allgäu so viele schöne Seiten: die Traditionen, die uns verbinden, die Liebe zur Musik – bei mir vor allem zur Oberkrainer-Musik, die mir sehr am Herzen liegt.

WIE BEURTEILT IHR DIE AKTUELLE LAGE IN DER GASTRONOMIE?

Sabine: Oh, das ist gerade wirklich ein heißes Thema. Die allgemeine Situation ist wirklich herausfordernd, es ist schwer, gutes Personal zu finden – aber das betrifft nicht nur die Gastronomie, auch viele andere Branchen stehen aktuell vor ähnlichen Problemen. Wir haben das Glück, ein engagiertes und oft langjähriges Team zu haben, das sich bei uns wohlfühlt. Wir tun viel fürs Betriebsklima, damit jeder gerne zur Arbeit kommt, denn es geht schon auch um Wertschätzung – nicht nur rein um den Lohnzettel, sondern auch um ein respektvolles und einfach angenehmes Miteinander.



FAMILIE SCHAFROTH

Helmut: Die gute Arbeitsatmosphäre ist uns gerade in anspruchsvollen Zeiten wichtig. Die Mitarbeiter sind der Grundpfeiler eines erfolgreichen Hotels und Restaurants. Wenn das Team gut drauf ist und sich mit dem Betrieb identifizieren kann, kommt das auch bei den Gästen an. Wir kümmern uns um Aus- und Weiterbildung, Team-Events und sorgen dafür, dass das Arbeitsumfeld stimmt. Unsere Gäste merken das, sie spüren es einfach, wenn es im Team harmonisiert. Die viele Bürokratie und die hohen Energiekosten machen es uns aber oft nicht leicht, und manchmal habe ich das Gefühl, dass die Politik oft nicht versteht, wie wir unser Geld verdienen und womit wir unseren Mitarbeitern Lohn und Brot geben. Unsere Mitarbeiter brauchen einfach mehr Netto vom Brutto. Trotzdem haben wir keine Angst vor der Zukunft, sondern noch viel vor: Die Krone bleibt die Krone, natürlich auch mit dem öffentlichen Restaurant. Wir wollen unseren Wurzeln treu bleiben, wollen nicht zum Luxus-, Sport- oder Wellnessstempel werden. Das verspreche ich.

WARUM IST AUSBILDUNG FÜR EUCH EIN SO WICHTIGER BESTANDTEIL DER UNTERNEHMENSPHILOSOPHIE?

Helmut: Die Ausbildung in einem Beruf mit Menschen in der Gastronomie oder Hotellerie ist ein richtig guter Grundstein für alles, was danach kommt. Es ist ein unglaublich spannendes Berufsfeld, in dem man ständig dazulernt – sei es in der Küche, im Service, an der Rezeption oder im Bereich der Hotelführung. Viele, die bei uns ihre Ausbildung gemacht haben, kehren später zurück, nachdem sie in der weiten Welt der Hotellerie Erfahrung gesammelt haben. Das ist einfach schön zu sehen. Es ist ein tolles Gefühl, wenn junge Menschen hier ihre ersten Schritte machen und dann irgendwann zurückkommen, weil sie sich mit dem Betrieb und unserer Philosophie identifizieren können.

Sabine: Nachdem ich mich kürzlich mit einer Auszubildenden unterhalten habe, hab ich mir gedacht: Wenn ich nochmal gaaanz jung wäre, würde ich auch eine von den „neuen“ Ausbildungen in der Gastronomie machen! Eine solche Ausbildung bei uns öffnet einem die Türen zu spannenden Aufgaben auf der ganzen Welt, ob als Organisator, Büromensch oder Koch.

Helmut: Wir möchten den jungen Menschen die Möglichkeit geben, hier ihren Berufseinstieg zu finden, denn die Ausbildung ist ein Schlüssel zur Zukunft. Die Gewinner von morgen sind diejenigen, die eine gute Ausbildung vorweisen können. Ein Betrieb, der handwerklich gut ist und mit seinen Mitarbeitern authentisch bleibt, hat auch langfristig Erfolg.

UND WIE SIEHT ES MIT DEN AKTUELLEN BAUMAßNAHMEN IM HOTEL AUS?

Sabine: Oh, da passiert gerade eine Menge! (lacht) Es ist eine aufregende Zeit, und wir sind richtig gespannt, wie es sich entwickeln wird. Erstmals überhaupt ziehen wir beide aus dem Hotel aus und in ein Haus direkt oberhalb des Hotels. Im Dachgeschoss, wo wir früher gewohnt haben, entstehen sechs neue Zimmer, und auch der Küchentrakt wird komplett erneuert. Das ist ein richtig großes Projekt...

Helmut: Wir modernisieren auch den Eingangsbereich und schaffen eine neue und großzügigere Rezeption, die für mehr Ruhe beim Ankommen sorgt – und für deutlich verbesserte Arbeitsplätze. Das Krone-SPA wird deutlich vergrößert, und wir schaffen mehr Raum für Ruhe, unter anderem eine zusätzliche Sauna und gestalten den Außenbereich neu. Die Baumaßnahme war und ist ein spannendes und anstrengendes Projekt – aber wir hoffen, dass es unseren Gästen genauso gefällt wie uns.

WIE WICHTIG IST ES FÜR EUCH, DEN TRADITIONELLEN CHARAKTER DER KRONE ZU BEWAHREN UND TROTZDEM RICHTIG HOHEN HOTELKOMFORT ZU BIETEN?

Sabine: Es geht uns darum, die Tradition der Krone im Herzen zu tragen, die für ihre Gastfreundschaft, ihre familiäre Atmosphäre und ihre bodenständige und ausgezeichnete Küche bekannt war und ist. Aber gleichzeitig möchten wir unseren Gästen auch den Komfort eines modernen Hotels bieten, mit allem, was dazu gehört: komfortable Zimmer, einen attraktiven Wellnessbereich, ein gehobenes kulinarisches Angebot und natürlich auch den gehobenen Service, den man von einem solchen Haus erwarten kann.

Helmut: Es geht uns darum, unseren Gästen wirklich ein Zuhause auf Zeit zu geben. Wir setzen auf regionale Produkte, unsere Speisekarten sollen die Vielfalt der Allgäuer Küche widerspiegeln und dabei auch für jeden Geldbeutel etwas bieten. Wir haben sieben Tage in der Woche geöffnet, sodass unsere Gäste auch abends nach einem aktiven Tag bei uns essen können. Der traditionelle Gasthof-Gedanke bleibt spürbar, und auch unsere Stammtische und Kartl-Runden sollen sich bei uns genauso wohlfühlen wie unsere Restaurant- und Hotelgäste.

WIE WICHTIG IST ES EUCH, DASS EURE TÖCHTER LISA, NICOLA UND BIANCA AKTIV IM BETRIEB MITWIRKEN?

Helmut: Wir sind unglaublich stolz auf unsere drei Töchter. Sie bringen frischen Wind in den Betrieb, jede von ihnen hat ihre eigenen Stärken und Ideen. In den vergangenen Jahren haben sie sich intensiv mit dem Marketing auseinandergesetzt und kümmern sich unter anderem um unseren Auftritt in den sozialen Medien.

Sabine: Lisa, Nicola und Bianca sind nicht nur hinter den Kulissen aktiv, sondern auch ganz konkret bei den Planungen für die Zukunft der Krone dabei. Jede unserer Töchter hat in verschiedenen Bereichen der Krone schon einmal gearbeitet – und wir sind gespannt, was die Zukunft bringt. Es ist schön zu sehen, dass sie sich einbringen und ihren eigenen Stempel auf den Betrieb setzen.

WAS STEHT IN ZUKUNFT NOCH AN FÜR EUCH UND DAS HOTEL RESTAURANT KRONE?

Sabine: Die Baumaßnahmen sind ein großer Schritt, aber wir haben noch viele Ideen, wie wir uns weiterentwickeln können. Uns geht es darum, das Haus auf dem neuesten Stand zu halten und unseren Gästen auch in Zukunft ein schönes Zuhause auf Zeit zu bieten, in dem sie sich wohlfühlen und entspannen können.

Helmut: Ja, und natürlich möchten wir auch weiterhin unser Team und die Ausbildung von jungen Leuten fördern. Unsere Mitarbeiter sind unser größtes Kapital, und wir möchten einen Ort schaffen, an dem sie gerne arbeiten und sich weiterentwickeln können. Bestehendes pflegen und fortentwickeln – das ist unser Ziel. Die aktuellen Investitionen sind ein Schritt in die Zukunft, oder wie der Allgäuer sagt: „Mir sind gricht.“ Und wir freuen uns auf alles, was da noch kommt – mit unserem Team und unserer Familie.

ZAHLEN & BILDER

NEU IN DER KRONE

ZUM UMBAU



200 M²

KRONE-SPA-ERWEITERUNG

Jetzt gibt's 200 m² Platz für Wellness, davon alleine die neue große Krone-Sauna mit 23,79 m², einen neuen, zweiten Ruheraum...und einen völlig neu angelegten Krone-Garten rund um das Krone-SPA!

UNSERE SCHWERPUNKTE

Noch mehr Wohlgefühlcharakter – für Gast und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Das Rezeptionsteam bekommt endlich einen Wohlfühlarbeitsplatz mit viel mehr Tageslicht. Die Genussjägerinnen und -jäger in der Küche erhalten viel mehr Platz und moderne Geräte. Für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter steht künftig ein kleines Mitarbeitercasino zur Verfügung...und selbst die Mülltrennung wird neu und zukunftssträftig gemacht und gedacht!

31 M²

NEUER EINGANGSBEREICH

Mehr Platz für alle, denen's gleich in der Krone gutgehen wird

18 M²

NEUE REZEPTION

Mehr Diskretion und Ruhe zum Ankommen

17 M²

NEUES BACKOFFICE

Endlich genug Entfaltungsraum für das Rezeptions-Team

19 M²

NEUER MITARBEITERRAUM

Essen oder chillen im kleinen, aber feinen Krone-Teamer-Casino

40 M²

KÜCHENERWEITERUNG

So viel Freiraum muss für unsere Köche sein!

182 M²

NEUE RÄUME

6 neue Zimmer auf 2 Stockwerken

NEU · NEU · NEU

FRÜHJAHR 2025

SPA · ZIMMER · KÜCHE





KARTOFFEL-DINKELWAFFEL (für 4 Personen)

Für die Kartoffel-Dinkelwaffel:

- 200 ml Milch | 140 g Dinkelmehl | 2 Eier | Salz, Pfeffer, Muskat
- 500 g Pellkartoffeln (am Vortag gekocht, geschält & grob gerieben)
- Butter für das Waffeleisen

Für den Kräuter-Knoblauchschand:

- 1 Becher Schmand | 1 Knoblauchzehe (nach Geschmack)
- Frische Kräuter | Salz, frisch gemahlener Pfeffer | Zitronensaft

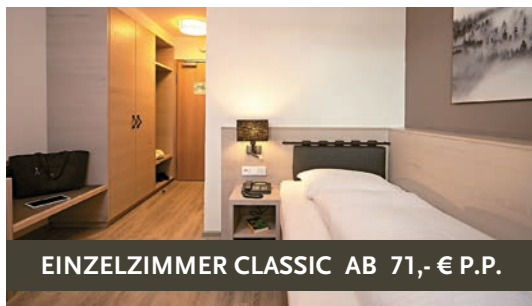
Zum Anrichten:

- Verschiedene Blattsalate | Cocktailtomaten | Lieblingsdressing
- Salz, Pfeffer | Frisch gehobelter Parmesan

Zubereitung:

Milch, Dinkelmehl, Eier, eine Prise Salz, Pfeffer und Muskat zu einem glatten Teig verrühren. Die geriebenen Kartoffeln unterheben. Waffeln in heißem Waffeleisen mit etwas Butter goldbraun ausbacken. Schmand in eine Schüssel geben, Knoblauch fein hacken und mit den gehackten Kräutern unterrühren. Mit Salz, Pfeffer & einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Anschließend Blattsalate & Tomaten anrichten und mit Lieblingsdressing beträufeln. Einen großzügigen Löffel des Kräuterschmands auf den Teller geben. Die frische Waffel obenauf legen. Zum Abschluss mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen.

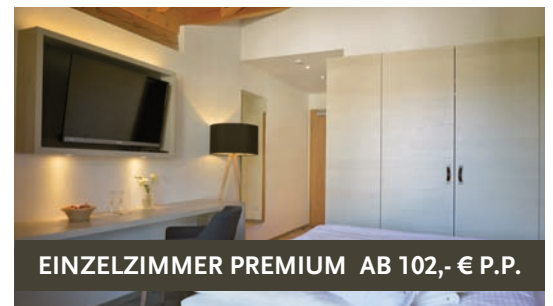
WIR WÜNSCHEN
GUTEN APPETIT
IHRE GENUSSJÄGER



EINZELZIMMER CLASSIC AB 71,- € P.P.



EINZELZIMMER KOMFORT AB 94,- € P.P.



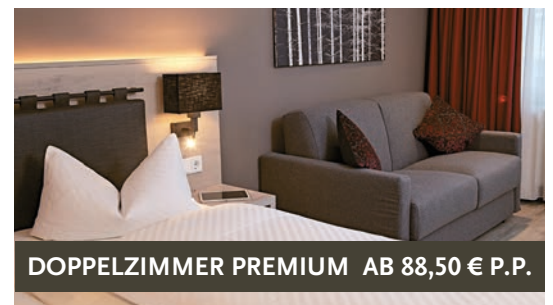
EINZELZIMMER PREMIUM AB 102,- € P.P.



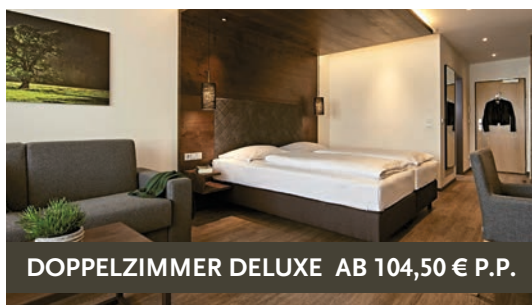
DOPPELZIMMER CLASSIC AB 71,50 € P.P.



DOPPELZIMMER KOMFORT AB 83,- € P.P.



DOPPELZIMMER PREMIUM AB 88,50 € P.P.



DOPPELZIMMER DELUXE AB 104,50 € P.P.



DOPPELZIMMER EXQUISIT AB 119,50 € P.P.



KRONE SUITE AB 172,50 € P.P.



IMPRESSUM

Unsere Kronepost erscheint in unregelmäßigen Abständen und ist für alle Gäste & Interessenten des Hotel Krone kostenfrei!

Herausgeber
Schafroth GmbH
Hotel-Restaurant Krone
Rottachbergstraße 1
87509 Immenstadt-Stein
www.hotel-krone-stein.de
Tel +49 8323 96610

Design & Realisierung
Kuhstadl Design GmbH & Co. KG
Atelier für Werbung & Design
Oberdorf 9
87538 Obermaiselstein
www.kuhstadl.com

Redaktion:
Thilo Kreier
www.outdoor-edition.de

Fotos:
Hotel Krone | www.burger-fotodesign.de
www.studiowaelder.de | Bianca Schafroth
Visualisierungen: Alpstein Architekten

Druck & Verteilung
Schöler Druck & Medien
87509 Immenstadt
www.schoeler-kreativ.de
Auflage: 5.000 Stück

Anregungen für die nächste Kronepost nehmen wir gerne unter:
info@hotel-krone-stein.de entgegen.