

- ∨ DIE KRONE & JUBILÄUM  
SEITE 1
- ∨ KULINARIK & MENSCHEN  
SEITE 2
- ∨ ALLES NEU IN DER KRONE  
SEITE 3
- ∨ WIR SIND DIE KRONE  
SEITE 4 + 5
- ∨ UMGEBUNG & AKTIV  
SEITE 6 + 7
- ∨ PREISE & ANGEBOTE  
SEITE 8



1898 - 2018



## Liebe Gäste,

die „blaue Stunde“ über der Krone ist im Winter ein beeindruckendes Erlebnis. Das ist die Zeit in der Abenddämmerung, wenn das Restlicht des Tages der Nacht Platz macht. Unten die geschlossene Schneedecke, oben der sanfte pastellblaue Himmel – und mittendrin eine Ruh', wie man sie nur kennt, wenn Winter ist und der Schnee alle Geräusche schluckt. Nun schlägt der Rhythmus der Krone im Wintertakt. Die Zeit zwischen Weihnachten und Ostern ist für uns eine ganz besondere. Und das nicht nur, weil wir an einigen Schneetagen früh um halb sechs zum Schneeschaukeln rausmüssen...

Das sind die Wintertage, die das Oberallgäu mit seinem Schnee zu dem herrlichen Fleckchen Deutschlands macht und die wir selbst gerne auf Langlaufskiern oder einer Winterwanderung genießen. Wir würden Ihnen dieses Winterwunderland gerne zeigen und freuen uns auf Ihre Fragen zum Allgäuer Winter und auf Ihren Aufenthalt bei uns im Allgäuer Wintersportparadies.

Haben Sie bemerkt, wie wir in den vergangenen Jahren die Krone komplett renoviert haben? Die Ausbau-, Umbau- und Sanierungsmaßnahmen wurden größtenteils bei laufendem Betrieb realisiert – was nur durch eine hervorragende Koordination und blitzsaubere Arbeit unserer heimischen Handwerker möglich war. Herzlichen Dank allen am Bau beteiligten Planern und Handwerkern hierfür!

Ende 2017 haben wir mit der Neugestaltung der Kronestube und dem Umbau des Restaurants unser anspruchsvolles Investitionsprogramm abgeschlossen. Wir sind ehrlich gesagt froh, dass wir uns jetzt wieder voll und ganz auf unsere Aufgabe als Gastgeber für Sie konzentrieren können – und wir freuen uns, dass wir Ihnen nunmehr eine „nagelneue“ Krone, vom Festsaal übers Restaurant bis zu jedem einzelnen Zimmer, präsentieren können.

Herzlich Willkommen in der Krone!

*Ihre Familie Schafroth*



FAMILIE

## 120 JAHRE IM FAMILIENBESITZ

„Es wird mein eifrigstes Bestreben sein, meine werten Gäste in jeder Weise zufrieden zu stellen und ich bitte um geneigtes Wohlwollen.“ So stand's am 7. September 1898 in der Lokalzeitung. Zum ersten Mal öffnete das „Gasthaus zur Krone“ unter der Führung der Familie Schafroth ihre Pforten. Die 120-jährige Familientradition ist für uns Anlass, im Sommer 2018 gemeinsam mit Ihnen zu feiern.

Vorher möchten wir Sie bitten, in Ihren Krone-Erinnerungen zu stöbern. Haben Sie Urlaubsfotos von früher? Haben Sie eine Krone-Postkarte im Fotoalbum stecken? Haben Sie ein Video von einer Hochzeit bei uns im Krone-Saal? Eine Speisekarte aus den Sechzigern? Oder haben Sie eine Erinnerung, die Sie mit der Krone, den Wirtsleuten und den Mitarbeitern verbindet und die es wert ist, endlich einmal festgehalten zu werden?

Bitte schicken Sie uns Ihre Krone-Erinnerung an [120@hotel-krone-stein.de](mailto:120@hotel-krone-stein.de) oder rufen Sie uns an: Tel. +49 8323 96610. Jede Erinnerung wird mit einem Eisbecher oder einem Drink aus unserer Barkarte belohnt!

## DIE KRONE

Unser Haus hat 90 Betten in 53 neuen oder jüngst umgebauten Zimmern, je nach Kategorie mit großzügigem Bad, Sat-TV, Radio, WLAN und größtenteils mit Balkon. Der Wellnessbereich bietet eine Bio-Sauna, finnische Sauna, Infrarot-Lounge und Ruhezone für Körper und Geist. Für Skifahrer gibt es einen Skiraum mit Schuhtrockner. Unser Küchenteam verwöhnt Ihren Gaumen mit traditioneller, regionaler, internationaler, vegetarischer, veganer, leichter und festlicher Küche.

**53**  
UMGEBAUTE  
ZIMMER

**90**  
BETTEN

KONTAKT

Tel +49 8323 96610  
info@hotel-krone-stein.de

## HAUPTSACHE, ES SCHMECKT!

REGIONAL UND TRADITIONELL ODER  
INTERNATIONAL UND MODERN?  
WARUM ES IM KRONE-RESTAURANT SO  
GUT SCHMECKT



### UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN IM RESTAURANT:

- 363 Tage geöffnet  
(außer 23.12. & 24.12.)
- Frühstück (auch öffentlich):  
7 – 10 Uhr, bitte reservieren
- Warme Küche: 11.30 – 14 Uhr &  
17.15 – 21 Uhr (danach kleine  
Abendkarte bis 22.30 Uhr)
- Zwischen den Essenszeiten:  
kleine Brotzeitkarte

In der Krone gibt es eine Haupt-Speisekarte, eine Wochenkarte und eine Tageskarte. Diese Vielfalt ist in der Region einzigartig. Die abwechslungsreichen verschiedenen Gerichte sind der „Schatz“ des Krone-Restaurants. Viele Stammgäste freuen sich über die ungezählten Variationen und neue Gäste staunen, wie abwechslungsreich und facettenreich die Krone-Karten sind.

Diese Vielfalt hat einen guten Grund: Die Köche der Krone sind allesamt mit Leidenschaft bei der Sache und haben schon aus purem Selbstzweck den Ehrgeiz, ständig neue Wege zu gehen. Also wird jede Woche über eine Wochenkarte mit saisonalen Themen beraten, täglich gibt es variierende Tagesgerichte mit aktuellen Highlights vom regionalen Markt – und natürlich sind die Jahreszeiten und heimische Zutaten, wie der gute Allgäuer Bergkäse, treue Gäste bei den Krone-Gerichten auf der Hauptkarte. Doch neben der richtig guten traditionellen regionalen Landgasthaus-Küche gibt es in der Krone immer wieder auch kulinarische Ausflüge in die ganze Welt: Einige unserer Köche haben sich bei Sterne-Köchen und in Nobelhotels ihren Feinschliff geholt, von dem nunmehr unsere Gerichte profitieren. Zu besonderen Veranstaltungen wie Firmenevents oder Familienfeiern stellt das Krone-Küchenteam gerne auch individuelle Speisenfolgen zusammen. So manches Geburtstagskind hat sich bei uns schon über sein ganz persönliches Lieblings Süppchen gefreut!



Die Krone-Küche wurde vor gut zwei Jahren komplett umgebaut und auf Induktion abgestimmt. Das sorgt für gutes Klima – nicht nur, weil es in der Küche dank der nicht mehr züngelnden Erdgasflamme deutlich angenehmer temperiert ist, sondern auch weil die Wege kürzer wurden und der Dunstabzug besser arbeitet. Dem Allgäuer Zwiebelrostbraten, dem Klassiker „Krone-Teller“ und Oma Hertas selbstgemachtem Kartoffelsalat hat man den Umbau allerdings nicht angemerkt: Diese Gerichte werden seit Jahrzehnten nach dem bewährten Familienrezept zubereitet!



Thomas Heher

#### Dein Lieblingsplatz draußen?

Da brauch ich nicht lange zu überlegen: das Beachvolleyballfeld im Vitalbad in Burgberg ist mein Lieblingsplatz im Allgäu. Ich glaube, es gibt kaum einen Beachvolleyballplatz in Europa, der mit einem derartigen Ausblick dienen kann! Und ich hab schon viele Plätze gesehen...

#### Deine liebste Lieblingsfreizeitbeschäftigung?

Ich spiele gerne Beachvolleyball und hab in Burgberg eine größere Clique, die dieses Hobby mit mir teilt. Auch das Thema Fitness spielt eine große Rolle in meiner Freizeit – schließlich hab ich jeden Tag viele Verlockungen mit vielen Kalorien!

#### Dein schönster Ausflugstipp in der Region?

Ich fahre gerne an den Bodensee, nach Lindau. Die Fahrt dorthin dauert eine knappe Stunde und ist schon für sich ein Erlebnis. In der schönen Altstadt auf der Insel kann man gut einen Nachmittag verbringen – und wer mag, kann auch noch eine Rundfahrt mit dem Schiff machen. Heimwärts ist dann natürlich im Westallgäu eine Einkehr angesagt.

#### Deine schönste Begegnung mit Gästen in der Krone?

Meistens bin ich ja in der Küche zu finden, von daher habe ich nicht allzu viel Kontakt mit unseren Gästen. Aber jeder spontane Dank, der uns persönlich oder über die Kollegen aus dem Service ausgerichtet wird, ist so eine schöne Begegnung. Und ganz besonders freue ich mich, wenn mich ehemalige Kollegen von überall her in der Krone besuchen kommen und wir über die alte Zeit huigarten können.

#### Dein bekanntester oder beeindruckendster Gast?

Ich weiß es ehrlich gesagt nicht! Ich hab jahrelang beim Oktoberfest gekocht. Zwei Wochen im Jahr war das seit 2011 mein „Zucker!“, bei dem es so richtig rund ging und wir uns natürlich für

Thomas Heher ist ein „Wiederholungstäter“ in der Krone. Er machte bei uns bis 2006 seine Ausbildung als Koch, zog hinaus in die Welt der Haute Cuisine, nach Zürich und St. Moritz – und ist nun wieder seit einigen Jahren bei uns in der „Krone“ tätig. Übrigens: Auch auf dem Oktoberfest hat er schon gekocht!

#### Deine Aufgabe in der Krone?

Meine erste Aufgabe ist natürlich, unsere Gäste mit unseren Gerichten glücklich zu machen! Dazu nehme ich gerne alte Rezepte und neue Impulse – und ja: Wenn's am Schluss schmeckt, experimentieren wir gerne auch ein bisschen. Das kann man ja gut an unserer Wochenkarte sehen, auf der viele außergewöhnliche Gerichte zu finden sind! Zudem kümmere ich mich um die Ausbildung unserer Nachwuchsköche.

#### Dein Lieblingsplatz in der Krone?

In der Küche, wo sonst? Da hab ich alles, was ich zu einem aufregenden Arbeitstag brauche... Wer mich außerhalb der Küche sucht, findet mich vielleicht an Tisch 51 – dort auf der Terrasse ist mein absoluter Lieblingsplatz!



## FÜNF JUNGE KÖCHE IN DER KRONE

KÜCHENCHEF  
GEBHARD HEIDER

Wir sind stolz darauf, dass wir bei uns in der Krone-Küche aktuell fünf Auszubildenden den Weg ins Berufsleben ermöglichen können. Oliver Veit (20) und Marcel Bereuter (18) bereiten sich im dritten Lehrjahr gerade auf die Abschlussprüfung vor, und auch Paul Gehrman (17), Nail Merhawi (19) und Fabian Amtmann (16) absolvieren derzeit ihre dreijährige Ausbildung zum Koch bei uns. Herzlichen Dank an unseren Küchenchef Gebhard Heider und unsere Ausbilder Thomas Heher und Alexander Schiedrich für ihr Engagement mit unserem Krone-Nachwuchs in der Küche!

den VIP-Bereich nochmal besonders ins Zeug gelegt haben. Wer da aber so alles im Marstall ein- und ausging, das hab ich gar nicht mitgekriegt!

#### Warum bist du gerne in der Krone?

Die Krone ist für mich ein wichtiger Teil meines Lebens, den ich Tag für Tag lebe. Ich freue mich, wie sich die Krone entwickelt und wächst.

#### Was kochst Du am liebsten?

Am liebsten bin ich schon bei den alten und klassischen Gerichten zuhause. Denen verpasse ich aber auch gerne ein kräftiges Facelift. Mein spezieller Favorit: Kartoffelbaumkuchen! Was das ist? Fragen Sie doch einfach mal nach!

# ALLES NEU



Alexander Schiedrich

Alexander Schiedrich lernte in der Krone das Kochen. Bis 2009 absolvierte er bei uns seine Lehre und kehrte 2012 nach eineinhalb Jahren in der „Fremde“ wieder zu uns zurück. Seine besondere Mission unter anderem: die drei Schafroth-Mädels zum Mittagessen kulinarisch glücklich zu machen.

#### Deine Aufgabe in der Krone?

Das ist eigentlich ganz einfach: Ich bin dazu da, was „gscheits“ zu kochen! Was genau das sein kann, ist natürlich Geschmackssache. Vor gut zwei Jahren hab ich die Ausbildeignungsprüfung abgelegt und bestanden und kümmerge mich nun gemeinsam mit Thomas um die Ausbildung unserer „Jungfuchse“.

#### Dein Lieblingsplatz in der Krone?

Ganz eindeutig: in der Küche, da kenn ich mich aus! Der große Umbau unserer Küche vor gut zwei Jahren war schon eine mächtige Umstellung für mich: neue Wege, neue Induktionsherde – aber inzwischen bin ich wieder richtig heimisch...

#### Dein Lieblingsplatz draußen?

Das Freibad Kleiner Alpee in Immenstadt ist mein absoluter Lieblingsplatz. Wenn's draußen schön warm ist, dann geh ich da gerne mal in der Mittagspause vorbei und ziehe einige Bahnen im Schwimmerbecken oder im frischen See. Ich hoffe, dass uns das Freibad noch lange erhalten bleibt. Übrigens ist der Kleine Alpee auch ein schönes Ziel im Winter. Man umrundet ihn in knapp einer Stunde auf dem Badeweg, entweder von Immenstadt oder vom Großen Alpee her – und hat viele schöne Ausblicke auf den See und die Eiswelt drumherum.

#### Deine liebste Freizeitbeschäftigung?

Ich gehe gerne zum Schwammerlsuchen. Dabei hab ich so einige Spezialplätze, die ich natürlich keinem verrate! Aber keine Angst, auf den Tisch kommen in der Krone nur Pilze, die ich NICHT gesammelt habe. Meine selbstgesuchten Schwammerl gibt's nur daheim... Ansonsten bin ich gerne im Fitness-Studio und unternehme viel mit Freunden.

#### Dein schönster Ausflugstipp in der Region?

Die Alpee Bergwelt ist mein Tipp! Ob Sommer oder Winter, da ist für Groß und Klein etwas dabei! Ob der Klettergarten, der große Spielplatz oder die Sommerrodelbahn – ich bin immer gerne dort droben.

#### Deine schönste Begegnung mit Gästen in der Krone?

Wenn Gäste in die Küche kommen und sich für das tolle Essen bedanken, weiß ich: Wir vom Küchenteam haben alles richtig gemacht.

#### Dein bekanntester oder beeindruckendster Gast:

Für mich ist jeder Gast ein besonderer Gast. Ich mag da keinen besonders hervorheben.

#### Warum bist du gerne in der Krone?

Um's mit einem schönen Slogan zu sagen: „Da fühl ich mich daheim!“ Ich arbeite gerne wegen der tollen Kollegen und der familiären Atmosphäre in der Krone – und freue mich auf die vielen Erlebnisse, die mir noch bevorstehen.

#### Was kochst du am liebsten?

Ich bin da sehr breit aufgestellt und fühle mich bei traditionellen und modernen Gerichten sehr wohl. Was allerdings nicht ganz so einfach ist: die drei Schafroth Mädels pünktlich um 13.15 Uhr zufrieden zu kriegen. Da kommen die Damen hungrig nach Hause, müssen gleich wieder weg zum Trainieren – und wir tischen auf, was die Küche hergibt.

Seit 2014 haben wir unser Haus von Grund auf modernisiert und inwertgesetzt. Alle Zimmer wurden erneuert, neue Zimmer wurden geschaffen, ein neuer SPA-Bereich entstand, das Restaurant erstrahlt in neuem Glanz und hat die neue „Kronestube“ dazugewonnen. Wer jetzt meint, dass die vergangenen dreieinhalb Jahre geprägt waren von Staub und Baulärm, der irrt. Natürlich haben wir alles daran gesetzt, die Arbeiten so „gästefreundlich“ wie möglich zu gestalten. Wir haben lärmintensive Gewerke auf jene Tageszeiten gelegt, an denen unsere Gäste normalerweise außer Haus sind. Wir haben betroffene Hotelbereiche großzügig nicht belegt oder unser Hotel und das Restaurant tageweise komplett geschlossen, um an den besonderen Baustellen Tagen nicht für Ärger bei unseren Gästen zu sorgen. Und dennoch ist es gelungen, eine 4,5 Millionen-Euro-Investition weitgehend „unter rollendem Rad“ zu tätigen – während Sie, unsere verehrten Gäste, auch weiterhin unsere volle Aufmerksamkeit hatten. Das war zugegebenermaßen nicht immer einfach für uns – doch die rundum positive Resonanz auf unsere „neue Krone“ zeigt uns, dass wir nicht nur auf dem richtigen Weg sind, sondern uns und Ihnen gottseidank auch nicht zuviel zugemutet haben.

Nach den Zimmern, der Küche und dem Wellness- und Fitnessbereich stand zum Abschluss der Sanierungsoffensive in der Krone das Restaurant im Vordergrund. Auch diesmal hatten unsere Planer von Alpstein in Immenstadt ein echt ambitioniertes Bauprogramm aufgestellt, das Ende Oktober begann und bis zur Vorweihnachtszeit abgeschlossen werden konnte.

Viele unserer beauftragten Firmen stammen aus der Region und arbeiten teils schon seit Jahrzehnten für uns. Nur so können wir uns sicher sein, dass wir nicht nur schnell und zur rechten Zeit die Handwerker im Haus haben, sondern diese auch eine richtig gute Arbeit abliefern.

Der Umbau des früheren Frühstücksraums stand zum Herbst 2017 im Vordergrund. Aus ihm wurde die „Kronestube“ mit heimeligem Flair, zeitgemäßen kleinen Zweiertischen, mit modernen architektonischen Elementen und viel Holz. Der Frühstücksraum war zwar auch „nur“ 19 Jahre jung – und doch gefällt uns das neue Frühstücksbuffet im Restaurant-Eingangsbereich mit beweglichen Theken- und Buffetelementen nun viel besser. Jetzt ist der Frühstücksbereich mitten im Herzen der Krone angekommen!

Auch das à-la-carte-Restaurant wurde im Zuge der Arbeiten einem kräftigen Update unterworfen. Wo morgens gefrühstückt wird, gibt es neuerdings neue kleinere Tische, neue Fauteuils, die beliebten Hochtische und ein kräftiges Facelift für die Wände. Und im Saal verschwand die fast schon legendäre Obstbaumblütenwiese an der Wand – zugunsten eines komplett neuen, hochwertigeren Innenausbaus samt neuer Beleuchtungstechnik, neuer Decke und komplett neuer Veranstaltungstechnik. Wir freuen uns auf viele weitere Veranstaltungen in unserem neuen Krone-Schmuckstück!



12

NEUE ZIMMER

41

KOMPLETT  
ERNEUERT  
ZIMMER

20,2

KILOMETER  
VERLEGTE  
LEITUNGEN

84

NEUE  
BOXSPRING-  
BETTEN

4,5

MIO. EURO  
INVESTITION

Seit 2014 haben wir für Sie die „neue Krone“ geschaffen – mit rundum sanierten oder neuen Zimmern, einem neuen Wellness- und Fitnessbereich und mit vielen neuen Akzenten im Restaurant und im Saal.



**MITARBEITER, DIE NICHT AUF DEM FOTO SIND:**

**Elke Staiger**  
Service (53)

Seit 2001 in der Krone.

„Wenn ich anfangen zu singen, ist das Restaurant bald leer, ich versteh's gar nicht...“

**Berti von Schmidfeld**  
Aushilfe im Service (53)

Seit 2000 in der Krone.

Absolutes Allroundtalent. Es gibt nichts, was er nicht kann.

**Lisa Schan**  
Aushilfe im Service (58)

Seit 2001 in der Krone.

Ein spontaner Anruf genügt: „Jaja, ich kann schon kommen!“

**Thomas Wanitschke**  
Aushilfe im Service (32)

Seit 2016 in der Krone.

Unser großgewachsener Banker, der in der Gastronomie seinen Ausgleich zum Bürostuhl sucht.

**Anett Hartmann**  
Aushilfe im Service (44)

Seit 2015 in der Krone.

Fleißige Workaholic, die am liebsten rund um die Uhr für die Gastronomie leben würde.

**Melanie Graßl**  
Aushilfe im Service (40)

Seit 2017 in der Krone.

Unsere Neueinsteigerin im Service.

**Ines Heckel**  
Rezeptionsleitung und Assistenz der Geschäftsleitung (48)

Seit 2001 in der Krone.

Erste Ansprechpartnerin von Geschäftsleitung und Kollegen. Leidenschaftlich und mit viel Durchhaltevermögen. War seit 2001 noch keinen einzigen Tag arbeitsunfähig.

**Larissa Ege**  
Rezeption (24)

Seit 2017 in der Krone.

Wo sie ist, hört man ein Lachen!

**Jenny Schafroth**  
Rezeption (41)

Seit 2017 in der Krone.

Hat die Seiten gewechselt: vom beliebten Stammgast zur wertvollen Krone-Mitarbeiterin.

**Annalena Amtmann**  
Auszubildende Hotelfachfrau (19)

Seit 2016 in der Krone.

Erfolgreiche Bühnendarstellerin im Jugendtheater, die bei so verletzungsanfälligen Sportarten wie Joggen oder Reiten schon mal eine Blessur abbekommt....

**Diandra Helm**  
Housekeeping (35)

Seit 2016 in der Krone.

„In der Ruhe liegt die Kraft! Das kriegen wir schon hin!“

**Sigi Pomp**  
Aushilfe im Service (50)

Seit 2013 in der Krone.

Lebensfroh und quietschfidel. Eine Frau, die auch mal ihren Mann stehen kann, wenn es sein muss.

**Maria Schneck**  
Housekeeping (65)

Seit 2015 in der Krone.

Lebensfreudige Zimmerdame, deren wunderschöner Garten keines gleichen findet.

**Andrea Stick**  
Aushilfe Rezeption (30)

Ausbildung 2008 bei uns, seit 2016 wieder in der Krone.

Unsere junge Mutter, die zur Abwechslung unserem Rezeptionsteam unter die Arme greift.

**Linda Hatt**  
Aushilfe Getränkebuffet (21)

Seit 2017 in der Krone.

„Zum Daheim rumsitzen ist mir die Zeit zu schade. Da verdienen ich mir lieber was dazu!“

**Praphaiphit Hirsch**  
Housekeeping (55)

Seit 2014 in der Krone.

Wird von allen „Pirn“ genannt, weil ihren wahren thailändischen Namen niemand aussprechen kann.

**Benedikt Hasler**  
Küchenhilfe (45)

Seit 2015 in der Krone.

„Des neumodische Zeug mag ich überhaupt nicht!“

**Melinda Spodniaková**  
Housekeeping (31)

Seit 2017 in der Krone.

Erst seit diesem Jahr bei uns, aber schon jetzt unverzichtbar.

**Raphaella Vierkorn**  
Serviceleitung und Assistenz der Geschäftsleitung (28)

Ausbildung 2007 in der Krone. Seit 2016 wieder in der Krone.

Unsere liebenswerte Führungskraft mit ganz viel Organisationstalent und ganz wenig Stress und Hektik.

**Andrea Ehrhardt**  
Housekeeping und Stv. Abteilungsleiterin (32)

Seit 2011 in der Krone.

Staatlich geprüfte Hauswirtschafterin: Ohne ihre Persönlichkeit und uneingeschränkte Aufmerksamkeit würde uns in der Krone richtig was fehlen!

**Sandra Wörle**  
Hauswirtschafterin (29)

Seit 2010 in der Krone.

Unser fleißiger und flinker Wirbelwind in der Küche und im Frühstücksservice.

**Marcel Bereuter**  
Koch-Azubi (18)

Seit 2015 in der Krone.

Wer ihn trifft, muss ihn einfach gern haben!

**Konstantin Hänsch**  
Rezeptionist und Getränkebuffet (20)

Seit 2014 in der Krone.

Hat im Juli 2017 die Abschlussprüfung als Hotelfachmann bestanden und ist nun schon eigenverantwortlich für das Getränkebuffet zuständig.

**Viktor Lindemann**  
Koch (21)

Seit 2013 in der Krone.

Allzeit freundlich, zufrieden und beliebt, kein Wunder bei der Kochkunst (natürlich in der Krone erlernt!).



**Stephanie Feige**  
Abteilungsleitung im Housekeeping (39)

Seit 2012 in der Krone.

Eine echte Kichererbse, die trotz massenhafter Arbeit niemals ihren ansteckenden Humor verliert.

**Ammara Zenker**  
Housekeeping (49)

Seit 2006 in der Krone.

Stammt aus Thailand und ist schon seit über 10 Jahren bei uns. Auf den Hotelfluren hat sie immer und für jeden ein Lächeln und ein freundliches Wort auf den Lippen.

**Martina Laube**  
Housekeeping (56)

Seit 2010 in der Krone.

Unsere gute Seele, die uns nicht nur in gastronomischen Belangen zur Seite steht.

**Sabine Schafroth**  
Krone-Wirtin (46)

Seit 1999 in der Krone.

Heiratete im Jahr 2000 Helmut - und die Krone. „Da kümmer ich mich drum!“

**Herta Schafroth**  
Seniorchefin (81)

Seit 1961 in der Krone.

Dreht noch täglich ihre Runde durch die Gaststube – und im Fitnessraum! „Hat's Euch geschmeckt?“

**Celina Epple**  
Auszubildende Hotelfachfrau (18)

Seit 2015 in der Krone.

Leistungsstark, verantwortungsbewusst, hilfsbereit und dazu: immer eine sonnige Ausstrahlung!

**Fabian Amtmann**  
Koch-Azubi (16)

Seit 2017 in der Krone.

Unser Küchenküken, das derzeit noch öfter in der Berufsschule ist als in unserer Küche.

**Paul Gehrman**  
Koch-Azubi (17)

Seit 2016 in der Krone.

Radelt morgens von Niedersonthofen nach Stein. Kürzlich fragte ihn ein Stammgast nicht ohne Grund:

„Wo bist du denn hingewachsen?“

**Siegfried Hohenegg**  
Koch (59)

Seit 2013 in der Krone.

Ein Meisterkoch, der bei TV Allgäu den bekannten Fernsehköchen Konkurrenz macht.

**Rosmarie Held**  
Frühstücksservice (65)

Seit 2008 in der Krone.

Unsere Grand Dame, die unsere Gäste im Frühstücksbereich umsorgt und den grünen Daumen für unsere Pflanzen hat.

**Susann Nieswand**  
Rezeption und Ausbilderin (54)

Seit 2000 in der Krone.

Unser herzenguter Wirbelwind, die ihre Kollegen ganz schön fordert - gleichzeitig aber für jeden ihr letztes Hemd geben würde.

**Corinna Beck**  
Hauswirtschafterin (33)

Seit 2014 in der Krone.

Zieht es derzeit im Erziehungsurlaub vor, ihre kleine Tochter zu bekochen.

**Alexander Schiedrich**  
Koch & Ausbilder (26)

Seit 2006 in der Krone. Mit eineinhalbjähriger Unterbrechung.

Gutaussehender Spitzenkoch, der im Winter als Rumpelklaus Immenstadt unsicher macht.

**Petra Rietzler**  
Frühstücksservice & Getränkebuffet (48)

Seit 2008 in der Krone.

Überzeugte Leseratte, die nur für Ihre Familie und die Krone ihre Bücher gerne mal zur Seite legt.

**Vera Vogler**  
Rezeption und Ausbilderin (23)

Ausbildung 2014 bei uns. Seit 2016 wieder in der Krone.

Aus Leidenschaft in der Hotelbranche bei uns und mit viel Liebe in ihrer Landwirtschaft daheim.

**Fehime Atamann**  
Service (27)

Seit 2016 in der Krone.

Wartet nicht gern lange auf Entscheidungen, sondern handelt lieber schnell.

**Nail Merhawi**  
Koch-Azubi (19)

Seit 2017 in der Krone.

„Eriträer – Was ist das für ein Beruf?“ – hat uns vor kurzem ein Gast gefragt.

**Cornelia Knappich**  
Küchenhilfe (58)

Seit 1979 in der Krone.

„Jetzt können sie mich bald gern haben...“

„Haben wir dich, liebe Conny!“

**Thomas Heher**  
Koch & Ausbilder (29)

Ausbildung 2006, seit 2015 wieder in der Krone.

Auf schnellen Reifen weit gereist, aber als Kochkünstler wieder in die Krone zurückgekehrt.

**Sandra Schneider**  
Service (23)

Seit 2014 in der Krone.

Lässt sich mit ihrer freundlichen und zuvorkommenden Art nicht so schnell aus der Ruhe bringen.

„Bloss it hudla!“



# WIR SIND DIE KRONE

**Helmut Schafroth**  
Krone-Wirt (53)

Seit 53 Jahren in der Krone, seit 1997 Chef der Krone.

Hansdampf in allen Krone-Gassen. Kocht gerne, sitzt aber auch gerne auf seinem Aufsitz-Traktor und mäht den Krone-Rasen.

„Weiß jemand, wo der Chef ist?“

**Marianne Holderer**  
Service (63)

Seit 1999 in der Krone.

Bedient und betreut unsere Gäste mit Souveränität und langjähriger Erfahrung – und das selbst im größten Trubel auch noch, ohne sich helfen zu lassen.

„Sonst komm i drauß...!“

**Heinz Butzlaff**  
Service (65)

Seit 1997 in der Krone.

Unser Rentner, der es sich einfach nicht vorstellen kann, nicht mehr zu arbeiten - er gehört nach 20 Jahren zum Krone-Inventar.

„Sehr gerne Chef, jawohl Chef...“

**Gebhard Heider**  
Küchenchef (56)

Seit 2007 Küchenchef in der Krone.

Leistet sich den Luxus dreier Speisekarten und lebt die vielseitige Krone-Küche

„Daheim hat man auch bloß a Arbeit!“

**Monika Spettel**  
Küchenhilfe (26)

Seit 2011 in der Krone.

In der Küche recht ruhig. Dafür haut sie in der Musikkapelle kräftig auf die Pauke!

**Oliver Veit**  
Koch-Azubi (20)

Seit 2015 in der Krone.

Immer locker vom Hocker, aber dann immer, mit ganz viel PS!

**Johanna Schwarzmann**  
Auszubildende Hotelfachfrau (18)

Seit 2015 in der Krone.

Clevere Auszubildende, die für selbst knifflige Probleme die richtige Lösung hat. Schafft es sogar, am Sonntagmorgen Busse zum Fahren zu bringen.

**Lisa Schafroth (18)**

Seit 2017 in der Krone – aber eigentlich schon immer.

Tochter des Hauses. Schnuppert seit ihrem Abitur charmant durch die Krone, um sicher zu gehen, welchen beruflichen Weg sie einschlagen will.

MIT SKI,  
SCHAL  
ODER  
SCHNEE  
SCHUH

### VON DER KRONE AUS DEN ALLGÄUER WINTER GENIEßEN

Verschneite Wiesen, endlose weiße Berghänge und dazu tiefblauer, wolkenloser Himmel – so sieht der Allgäuer Winter an vielen Tagen aus. Die Krone steht mitten in diesem Allgäuer Winterwunder und ist ein perfekter Ausgangspunkt für Ihren Tag auf der Piste, auf der Loipe, beim Winter- oder Schneeschuhwandern. Einige winterliche Ausflugstipps haben wir für Sie zusammengestellt:

## SCHNEE SCHUH TOUREN



Gerne beraten wir Sie, wenn es darum geht, eine geführte Schneeschuhtour zu unternehmen. Wer sich mit Schneeschuhen bereits auskennt, dem möchten wir die Tour von Diepolz auf den Hauchenberg empfehlen, die übrigens auch unser Sommerwandertipp ist. Der „Alpkönigblick“ ist der absolute Höhepunkt der Tour: der hölzerne Aussichtsturm wurde auf dem Hauchenberg errichtet und offeriert einen herrlichen Rundblick von der Zugspitze über die Allgäuer Alpen bis zum Säntis ins Illertal.

6,2 3 300

KM STRECKE STD DAUER M AUFSTIEG

## LANG GLAUF



Das Langlauf-Paradies Diepolz-Knotenried mit 36 Langlauf-Kilometern finden Sie unweit der Krone. Im Bergstättgebiet oberhalb von Immenstadt treffen Sie auf ein Langlaufgebiet, das aufgrund seiner Höhenlage und Modellierung meist schneesicher ist. Die Loipen sind miteinander verbunden, bei richtig guter Schneelage bestehen gespurte Verbindungen bis nach Niedersonthofen und Missen.

Anreise: Mit dem Auto nach Diepolz. Parken zwischen Knotenried und Diepolz am großen Langlauf-Parkplatz.



## WIN TER WA NDE RN

4  
KM STRECKE

1:30  
STD DAUER

89  
M AUFSTIEG

Wer im Winter gerne wandert, der findet rund um Immenstadt und Stein herrliche Ziele. Viele Wanderwege vor allem in Talnähe sind auch im Winter geräumt oder gespurt, so dass sich manches Aussichtsplätzchen mit herrlichem Blick auf den winterlichen Alpsee oder das verschneite Illertal erreichen lässt.

Unser Tipp: Winterwanderung zum Köpfle hoch über dem Alpsee. Wir starten am Parkplatz Schlettermoos an der Straße zwischen Immenstadt und Missen. Von dort folgen wir der Beschilderung in Richtung Siedelalpe, die wir rechterhand bald erreichen. Der Spur folgen wir hinauf zum Köpfle, von wo wir einen herrlichen Blick auf den Alpsee erhaschen. In Richtung Nordwesten sehen wir bereits die Jugetalpe, die auch im Winter täglich außer dienstags geöffnet hat und wo wir eine Rast einlegen können, ehe wir den Rückweg antreten.

## KRONE POWDER

**DAS ALLGÄU IST DIE GRÖSSTE DEUTSCHE ALPIN-SKI-DESTINATION – MIT VIELEN SCHNEESICH-EREN PISTEN, DIE SIE VON DER KRONE AUS IN KURZER ZEIT ERREICHEN.**

### Skigebiet Ofterschwang-Gunzesried:

Unser nächstgelegenes Skigebiet ist ein frisch modernisiertes alpines Schmuckstück. Eine Gondel- und zwei Sesselbahnen bringen die Skifahrer hoch zu den Pisten rund ums Ofterschwanger Horn. Insgesamt stehen 18 Pistenkilometer zur Verfügung, die neue Achter-Gondelbahn sowie der Sechser-Sessellift zum Gipfel haben das Skigebiet deutlich aufgewertet. 90 Prozent der Pisten sind beschneibar, so dass der Skispaß meist noch bis Ende März möglich ist. Tipp: Auf der „Kanapeehütte“ an der Familienabfahrt eine sonnige Mittagspause einplanen! Wer eine Mehrtageskarte der „Hörnerbahnen“ kauft, der kann tags darauf auch in Bolsterlang oder Balderschwang auf die Piste. Übrigens: Am 9. und 10. März 2018 gastiert in Ofterschwang der Ski-Weltcup der Damen!

**Anfahrt:** Sie fahren via Immenstadt und Blaichach bis nach Gunzesried und parken dort an der Talstation der Ossi-Reichert-Bahn!

### Infos:

[GO-OFTERSCHWANG.DE](http://GO-OFTERSCHWANG.DE) // TEL +49 8321 670333



### Skigebiet Oberjoch:

Unterhalb des markanten Gipfels Iseler findet sich das Skigebiet der Bergbahnen Hindelang-Oberjoch. 32 Pistenkilometer werden geboten, drei neue Sesselbahn wurden erst im Vorjahr eröffnet. Aufgrund der nordseitigen Lage und moderner Beschneiungsanlagen ist Oberjoch sehr schneesicher.

**Anfahrt:** Sie fahren via Untermaiselstein, Rettenberg, Kranzegg nach Wertach und dort rechts weiter nach Unterjoch und Oberjoch. Parkplätze gibt es an der Iselerbahn, der Wiedhagbahn und an der Grenziesbahn.

### Infos:

[BERGBAHNEN-HINDELANG-OBERJOCH.DE](http://BERGBAHNEN-HINDELANG-OBERJOCH.DE) // TEL +49 8324 933990



### Skigebiet Fellhorn-Kanzelwand:

Das größte zusammenhängende Skigebiet Deutschlands reicht sogar bis hinüber ins Kleinwalsertal. 14 Bergbahnen und Lifte sorgen für Komfort beim Aufstieg, die Ausblicke in die Oberstdorfer und Walsertaler Bergwelt sind imposant. Genügend Einkehrmöglichkeiten bieten die Hütten und Bergrestaurants, einen Abstecher lohnt die „Bergschau 2037“ an der Fellhorn-Gipfelstation.

**Anfahrt:** Sie fahren auf der B19 bis zum Kreisverkehr vor Oberstdorf und folgen dort rechts der Beschilderung in Richtung Fellhornbahn.

### Infos:

[WWW.OK-BERGBAHNEN.COM](http://WWW.OK-BERGBAHNEN.COM) // TEL +49 8322 9600-0

## RO DE LN

Zahlreiche Rodelhänge stehen in und um Stein für Kinder zur Verfügung. Fragen Sie uns an der Rezeption – wir haben sicherlich einen Geheimtipp für Ihr Kind parat! Wer seinen Rodel daheim vergessen hat, der kann sich gerne bei uns kostenfrei einen Rodel ausleihen. Und wer sich die Aufstiege sparen möchte, der ist bei der Mittagbahn in Immenstadt richtig. Eine über 5 KM lange Rodelbahn führt von der Bergstation hinunter ins „Städtle“. Rodel können gegen eine geringe Gebühr ausgeliehen werden!

### Infos:

[www.mittagbahn.de](http://www.mittagbahn.de)  
Telefon +49 8323 6149



GERNE SIND WIR IHNEN BEI IHRER  
TOURENAUSWAHL BEHILFLICH.  
FRAGEN SIE UNS EINFACH AN DER  
REZEPTION.

## KONTAKT



Hotel-Restaurant Krone  
Rottachbergstraße 1 | 87509 Immenstadt-Stein

[www.hotel-krone-stein.de](http://www.hotel-krone-stein.de)

Tel +49 8323 96610

## TAGUNGEN

Großzügige Räume, neueste Tagungstechnik, positive Atmosphäre und die gewohnt angenehme Krone-Gastlichkeit: Unsere Räumlichkeiten bieten verschiedenste Größen und Bestuhlungsvarianten, Tageslicht und die aktuellsten Präsentationstechniken für Ihr Seminar oder Ihren Workshop.

Unser Haus ist über die Autobahn A7 und die vier-spurige Bundesstraße B19 einfach zu erreichen. Die reiche Speisekarte im Krone-Restaurant sowie Übernachtungsmöglichkeiten in verschiedensten Preiskategorien sorgen dafür, dass Ihre Teilnehmer auch nach dem „offiziellen Teil“ noch beieinander bleiben – und Sie Ihre Inhalte auch noch in ungezwungener und persönlicher Atmosphäre vertiefen können.

Ihre Firmenveranstaltung hat bei uns mitten im Allgäu vom Start weg eine besondere Note: Die Lage mitten im Herzen des Oberallgäus ist ein Trumpf, der für viele Teilnehmer genauso wiegt wie die vielseitigen räumlichen und technischen Möglichkeiten bei uns im Haus.

Wir haben viele Ideen zu Ihrer Tagung. Gerne sprechen wir mit Ihnen über Ihre maßgeschneiderte Businessveranstaltung!

Tel. +49 8323 9661-0.

## WELLES IM WINTER



Mit unserem Krone-SPA bieten wir Ihnen eine wohlige warme Alternative zu Schmuttelwetter, Kälte und dunklen Winterabenden. Wenn es draußen so richtig schön kalt ist, wenn Sie einen anstrengenden Tag beim Winterwandern oder Langlaufen hinter sich haben oder wenn Sie den ganzen Tag auf der Piste waren: Ein Besuch im Krone-SPA ist vor dem Abendessen im Restaurant genau das richtige erholende Kontrastprogramm.

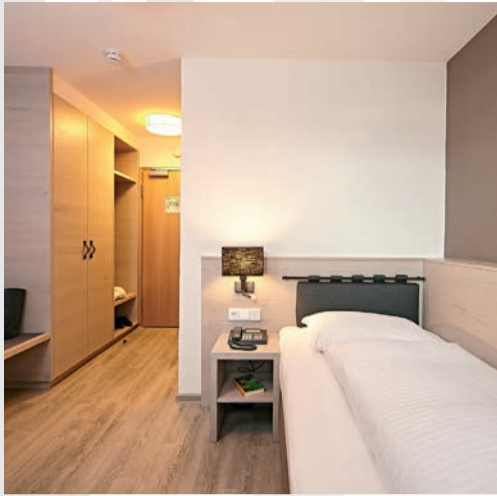
In unserem Hotelgarten haben wir einen feinen SPA-Bereich situiert, den Sie als Hotelgäste kostenlos nutzen können und der Ihnen mit all seinen Einrichtungen zur Verfügung steht: Nutzen Sie die Bio-Sauna mit Farblichteffekten zur Anregung oder Entspannung, gönnen Sie sich einen heißen Aufenthalt in der Finnischen Sauna mit Temperaturen zwischen 85 und 95°C oder genießen Sie die Ruhe beim Tiefenwärmebad auf unseren Infrarot-Wärmeliegen. Ein Ruheraum mit Liegen und erlebenswerten Hängesesseln rundet unser SPA-Angebot ab.

Sollten Sie nach einem aktiven Wintersporttag noch nicht genug haben, so steht Ihnen unser neuer Fitnessbereich mit den neuesten Cardiogeräten kostenfrei zur Verfügung.

# ZIMMER & PREISE

KONTAKT

Tel +49 8323 96610  
info@hotel-krone-stein.de



## EINZELZIMMER CLASSIC

Einzelzimmer mit Dusche & WC, Flat-TV, Radio, Telefon, Fön, Kosmetikspiegel, W-Lan & Frühstücksbuffet

ab 46,- EUR



## EINZELZIMMER KOMFORT

Einzelzimmer mit Dusche & WC, Boxspringbett, Flat-TV, Radio, Telefon, Fön, Kosmetikspiegel, W-Lan & Frühstücksbuffet

ab 71,- EUR



## EINZELZIMMER PREMIUM

Einzelzimmer mit Dusche & WC, Boxspringbett, Leseleuchten, Flat-TV, Radio, Telefon, Fön, Kosmetikspiegel, W-Lan & Frühstücksbuffet

ab 76,- EUR



## DOPPELZIMMER CLASSIC

Doppelzimmer mit Dusche & WC, Boxspringbett, Flat-TV, Radio, Telefon, Fön, Kosmetikspiegel, W-Lan & Frühstücksbuffet

ab 46,- EUR/PERSON



## DOPPELZIMMER KOMFORT

Doppelzimmer mit Dusche & WC, Flat-TV, Radio, Telefon, Fön, Kosmetikspiegel, W-Lan & Frühstücksbuffet

ab 55,- EUR/PERSON



## DOPPELZIMMER PREMIUM

Doppelzimmer mit Dusche & WC, Boxspringbett, Flat-TV, Radio, Telefon, Fön, Kosmetikspiegel, mit Balkon, W-Lan & Frühstücksbuffet

ab 60,- EUR/PERSON



## DOPPELZIMMER DELUXE

Doppelzimmer mit Dusche & WC, Boxspringbett, Leseleuchten, Flat-TV, Radio, Telefon, Fön, Safe, Kosmetikspiegel, mit Südbalkon, W-Lan & Frühstücksbuffet

ab 72,- EUR/PERSON



## DOPPELZIMMER EXQUISIT

Doppelzimmer mit Dusche & WC, Boxspringbett, Leseleuchten, Flat-TV, Radio, Telefon, Fön, Safe, Kosmetikspiegel, mit Südbalkon, W-Lan & Frühstücksbuffet

ab 81,- EUR/PERSON

## TIPP!

Einzelne Zimmer sind bereits ab 46,- EUR pro Person buchbar.

Für Gruppen erstellen wir gerne ein individuelles Angebot. Gerne begrüßen wir Sie auch als Gäste nur für eine Nacht oder für einen Kurzaufenthalt! Alle Preise verstehen sich zzgl. Kurbeitrag. Erw. 1,50 EUR und Jugendliche 6 bis 16 Jahre 0,75 EUR p.P./ÜN. Inklusivleistungen: Nutzung des Krone-SPA und aller Einrichtungen des Hauses. Auf Wunsch vegetarische, vegane, gluten- und laktosefreie Ernährung.



## SUITE

Suite mit Dusche & WC, freistehender Badewanne, Boxspringbett, Leseleuchte, Flat-TV, Radio, Leselampe und Chillgalerie, Effektfenster, Telefon, Fön, Safe, Kosmetikspiegel mit Südbalkon, W-Lan & Frühstücksbuffet

ab 112,- EUR/PERSON



## BOARDING-SERVICED-APPARTEMENTS

„Ein Zuhause auf Zeit“, Dusche & WC, Boxspringbett, Leseleuchten, Flat-TV, Radio, Telefon, Fön, Safe und Einbauküche, W-Lan & Frühstücksbuffet

ab 40,- EUR

1 - 4 Nächte ab 66,- EUR  
5 - 12 Nächte ab 61,- EUR  
13 - 21 Nächte ab 51,- EUR  
22 - 30 Nächte ab 46,- EUR  
ab 31 Nächte ab 40,- EUR



## SPONTANE AUSZEIT?

Beschenken Sie sich oder Ihre Liebsten mit

„ZEIT“

- 2 Übernachtungen in unserem Doppelzimmer Deluxe mit Balkon
- Zur Begrüßung laden wir Sie auf ein winterliches Getränk in unserer Lobby ein
- Ausgiebiges Frühstück vom Buffet
- Frisches Obst wird für Sie auf Ihrem Zimmer bereitgestellt
- Ein Holzschlitten steht für Ihre Rodelpartie kostenfrei bereit
- Nutzung unseres Spa Bereiches und Fitnessraumes
- Als kleines Abschiedsgeschenk gibt es von uns noch eine Flasche Wasser für Ihre Heimreise.

ab 149,- EUR/PERSON

## 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

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

Redaktion:  
Thilo Kreier, www.outdoor-edition.de  
Fotos:  
Hotel Krone  
Studio 27, www.studio-hoch-27.de

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.

