

Frischer Wind weht bald im Krönchen

Der Enkel des früheren Kronewirts Otto Koch will in dem Weinstädter Traditionsgasthaus ein Gourmetrestaurant eröffnen.

Von Luitgard Schaber

Im Gasthof Krone in Weinstadt-Beutelsbach tut sich etwas: Cédric Staudenmayer, der Enkel des einstigen Kronewirts Otto Koch, hat sich dran gemacht, dem Traditionshaus, Baujahr 1800, neues Leben einzuhauchen. Dafür wird seit März im Inneren umgebaut. Die Küche werde erneuert, Böden und Wände neu gefliest und auch der Restaurantraum neu gestaltet, berichtet Cédric Staudenmayer. „Ich möchte frischen Wind reinbringen“, sagt er.

Dabei solle dennoch die Gemütlichkeit des alten Gasthofs erhalten bleiben, der Gastraum seinen „Stubencharakter“ nicht verlieren. Dafür würden zwar Tische, Stühle, Lampen et cetera rausgeräumt, sagt der angehende Restaurantchef. Aber das Holzinterieur bleibe, werde neu aufgearbeitet, mit einem dunkleren Anstrich versehen und mit grün gepolsterten Sitzgelegenheiten kombiniert. Die Zahl der Tische möchte Cédric Staudenmayer auf 25 Plätze reduzieren.

Klein, aber fein gestaltet sich die Zukunft des Krönchens, das der Junior der Gastwirtsfamilie unter seinem Namen als Fine-Dining-Restaurant wiedereröffnen will. Dabei ist der neue Name Programm. Der Küche des „Cédric“ wolle er seine Handschrift geben, erklärt der gelernte Koch: „Bei den Hauptkomponenten werde ich mich auf Regionales fokussieren, aber trotzdem soll die Küche weltoffen sein.“ Anregungen für seine Kreationen sammelt Staudenmayer gern im Urlaub. Quer durch Europa und bis nach

Australien hat den 23-Jährigen seine Reise lust bereits gebracht. Dabei besuche er gezielt Restaurants, die ihn von ihrem Konzept her interessierten, und bummle vor allem auf Reisen in südliche Länder gern über Märkte, um Obst und Gemüse zu kosten, das man hierzulande nicht so angeboten bekomme. Auch hier in der Region hat Cédric Staudenmayer, wenn er auf die Suche nach regionalen Lieferanten für seine Küche geht, das Spezielle im Blick, Weinlaub etwa oder das Fleisch von Longhorn-Rindern aus der Hobbyzucht eines Freundes.

Damit tritt er in gewissem Sinne in die Fußstapfen seines Großvaters. Dieser hatte

eine Zeit lang als Koch in Frankreich gearbeitet und von dort nicht nur seine Ehefrau Jacqueline mit ins Remstal gebracht, sondern auch jede Menge französischer Rezepte. Mit Fischsuppe, Muscheln und Schnecken auf der Speisekarte revolutionierte er das gastronomische Angebot hierzulande. Als erstes eigenes Restaurant führten Kochs den „Ochsen“ in Waiblingen. Bald schon vergrößerten sie sich, indem sie zunächst die „Germania“ übernahmen und danach das „Alte Rathaus“ in Waiblingen. 1983 kauften sie die „Krone“ in Weinstadt.

2017 übernahm Joachim Kiock, der zuvor von 2014 an bereits als Küchenchef im „S'Krönchen“ gearbeitet hatte, als Pächter den Betrieb, wobei er die Philosophie des Hauses fortführte – bis er das Restaurant Anfang 2020 aus gesundheitlichen Gründen

aufgab. Für die Eigentümerfamilie war er als Pächter nicht ohne weiteres zu ersetzen. Das Restaurant gehöre eng zum Weinstadt-Hotel, das 1990 daneben errichtet wurde und dessen Essensbereiche handy- und laptopfreie Zonen seien, erklärte Stéphanie Staudenmayer damals. 2012 war sie zusammen mit ihrem Mann Marco Rabanda ihren Eltern in der Geschäftsführung des Familienbetriebs nachgefolgt. Ein Konzept für die Zukunft des Krönchens habe man noch nicht, ihre Söhne Cédric und Louis, damals 20 und 21 Jahre alt, orientieren sich beruflich in andere Richtungen, hatte sie erklärt.

Umso überraschender kommt es jetzt, dass es nun doch in dritter Generation weitergeht. „Das hat vor allem meinen Opa gefreut“, sagt Cédric Staudenmayer, der das Restaurant indes eigenständig führen möchte.

Kürzlich ist das Blumenlädle von Suse Mammelle in die ehemaligen Bäckereiräume eingezogen. Die über 70-jährige im Unruhestand, die zuvor einen Laden in Winterbach hatte, habe den Raum gemietet und führe ihn unabhängig, sagt Stéphanie Staudenmayer. Kleine Kooperationen für Gäste seien nicht ausgeschlossen. Wann das „Cédric“ Eröffnung feiere, ist hingegen noch offen. Eigentlich habe man den Juni ins Auge gefasst, sagt der angehende Chef des Gourmetrestaurants. Doch aktuell gebe es Lieferengpässe bei der neuen Kühlanlage. Auch von Personalproblemen sei man wie viele andere in der Branche derzeit nicht verschont.

„Bei den Hauptkomponenten werde ich mich auf Regionales fokussieren.“

Cédric Staudenmayer über die Küche



Cédric Staudenmayer tritt in die Fußstapfen seines Großvaters.

Foto: privat