

# Dem „Lamm“ die „Krone“ aufgesetzt

Mit zwei Häusern ist Berlin's Hotel in Zavelstein von einem kleinen Gasthof zu einem 50-Betten-Betrieb geworden

BAD TEINACH-ZAVELSTEIN (wob). „Mit einem entsprechenden Angebot schafft man es auch, junge Gäste anzuziehen.“ Rolf Berlin gibt sich optimistisch. Zusammen mit seiner Frau Gudrun hat er es geschafft, dass nicht nur zur Krokusblüte die Gäste in Berlin's Hotel Krone Lamm in Zavelstein kommen.

Vor einem Jahr hatte das Gastropaar, das bis dahin bereits die „Krone“ in Zavelstein binnen kurzer Zeit umgebaut, erweitert und zu einem florierenden 3-Sterne-Betrieb gemacht hatte, erneut Appetit auf mehr bekommen und das benachbarte Gasthaus Lamm übernommen. Den Begriff „zugreifen“ möchte Rolf Berlin in diesem Zusammenhang nicht benutzen, er sieht sich eher als Retter des ansehnlichen Gebäudes, das in den letzten Jahren unter seinem alten Inhaber ein eher stilles Dasein führte. „Wir sind jetzt bei einer Größe angelangt, wo es interessant

wird und mit der man gut agieren kann“, beurteilt Rolf Berlin die Situation seiner beiden Häuser, die insgesamt über 53 Betten verfügen. Angefangen hatten die Berlins in der „Krone“ mit sieben Zimmern im Jahr 1994. Drei Jahre später wurde angebaut, wodurch weitere elf Zimmer entstanden.

Die Übernahme des Lamm im vergangenen Jahr eröffnete dem Ehepaar Berlin völlig neue Möglichkeiten. Die Verwaltung und Rezeption für den Hotelbereich wurden ins „Lamm“ verlagert. Ebenso wurde nach umfangreichen Renovierungsarbeiten ein Tagungssaal für 40 Personen sowie ein großer Balkon mit Aussicht dort eingerichtet. Die „Krone“ dient als Hotelrestaurant.

„Das Lamm war wirklich ein Juwel. Man muss halt verstehen, damit umzugehen“, so der Küchenmeister und Hotelier. Offenbar verstehen es die Berlins und ihr 20-köpfiges Team, denn sie sind mit

ihrem Erfolg zufrieden. Nach drei Jahren im Geschäft verzeichnet der Betrieb in der ehemals kleinsten Stadt Deutschlands (750 Einwohner leben in dem Ort um die Burg Zavelstein) eine Bettenauslastung von 50 Prozent. Als wichtigsten Erfolgsfaktor des Betriebs sieht Rolf Berlin seine Frau Gudrun, die sich als gelernte Hotelfachfrau um das Personal und den Service kümmert und es versteht, mit den Gästen umzugehen, denn „die Gäste besuchen ja nicht das Haus, sondern die Menschen, die es führen“.

In der Küche hat Rolf Berlin das Sagen. Unterstützt von sieben weiteren Köchen und Gehilfen will er das Niveau der Küche weiter anheben. Der wachsende Betrieb, so der Gastronom, stelle auch an die Kü-



Ein bisschen Luxus darf schon sein.

che höhere Anforderungen. Bisher habe jeder alles gemacht, künftig solle jedoch der Betrieb in Posten aufgeteilt und die Küche im Herbst komplett modernisiert werden.

Nicht gegeizt wurde bei der Ausstattung der Zimmer. Auf die entsprechende „Hardware“ komme es eben auch an, wenn es besondere Angebote im Programm hat – so beinhaltet ein Spezial-Paket für Paare, ein Zimmer, über dessen Bett ein romantischer Baldachin prangt ... Wegen der baulichen Gegebenheiten mussten für die verschiedenen Zimmer individuelle Lösungen gefunden werden, was oft besondere Reize schafft. Das Zimmer im Spitzboden der „Krone“ sei, so Rolf Berlin, eines der gefragtesten.



Planung gehört für die Vollblutgastroparen Gudrun und Rolf Berlin mit dazu.



Verschwendung kann man ihnen wirklich nicht nachsagen. Für den Ausbau des Restaurants wurde das Holz der Scheune verwendet, die dem expandierenden Gastbetrieb weichen musste.

## Regional Flavours of Europe Cup

EBNISEE (o). Vom 25. bis 29. September 2000 findet in der zur Zeit amtierenden kulinarischen Region Europas in den Provinzen Niederländisch- und Belgisch-Limburg der 3. Regional Flavours of Europe Cup statt.

Für Baden-Württemberg haben sich in der Vorausscheidung qualifiziert: die Eurotoques-Chefs Bernd Werner (Restaurant Walk'sches Haus, Weingarten) in der Kategorie Vorspeise, Thomas Fischer in der Kategorie Fisch und Martin Kreiling (Speisemeisterei) in der Kategorie Fleisch, Dirk Maus in der Kategorie Dessert.

Der Wettbewerb spiegelt den Wunsch nach stärkerer Aufmerksamkeit für das kulinarische „Erbe“ der europäischen Regionen wider und legt den Schwerpunkt auf die Vielfalt, Verschiedenheit und Qualität der regionalen Produkte Europas. Der Cup basiert auf einem zweijährigen interregionalen und professionellen gastronomischen Wettbewerb.

Sollten die Vertreter des Landes Baden-Württemberg gewinnen, wird Baden-Württemberg kulinarische Region Europas für die nächsten zwei Jahre. Baden-Württemberg bekäme dann die Gelder der Europäischen Union um den nächsten Europa-Cup-Wettbewerb in zwei Jahren in Baden-Württemberg an vier gastronomischen Berufsfachschulen des Landes auszurichten.