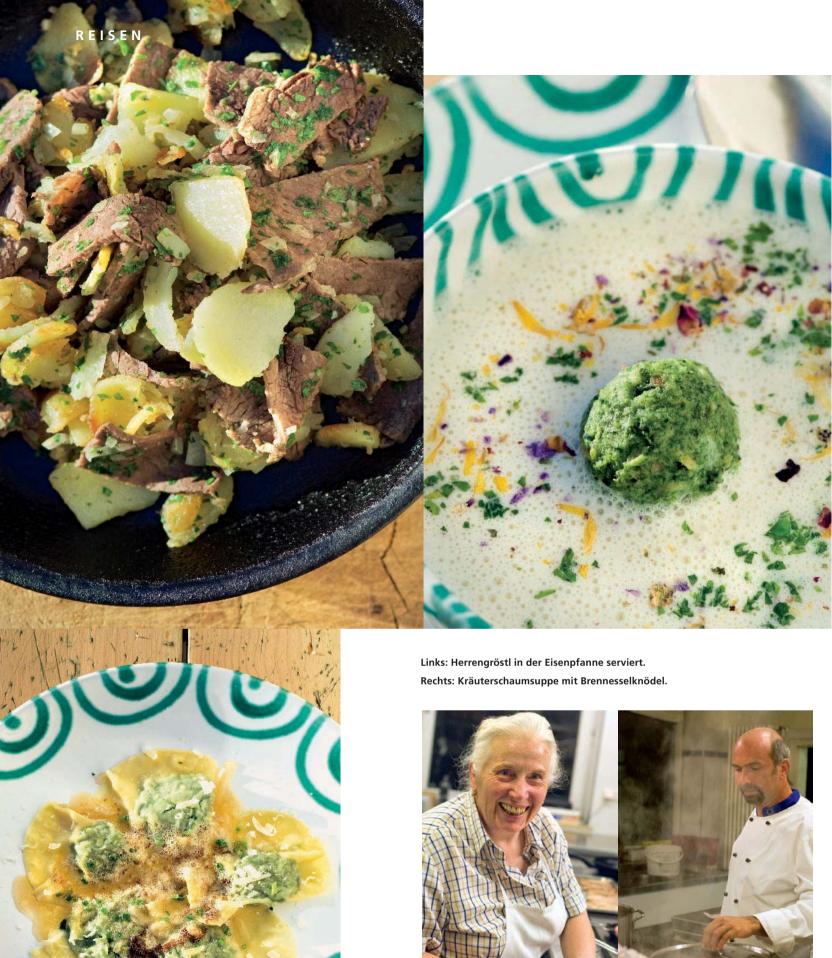


Gasthaus Krone, Aldein HISTORISCHE BÜHNE FÜR ECHTE SÜDTIROLER KÜCHE

Die Krone ist der Inbegriff von Gastlichkeit, die Familie Franzelin der Garant für Herzlichkeit. Um das historische Haus am Dorfplatz von Aldein und die feine Südtiroler Küche zu geniessen, lohnt sich jeder Kilometer.







Oben: Mama Maria-Allora und Peter sind die Idealbesetzung in der Küche. Links: Schlutzkrapfen mit Parmesan.



GASTHAUS KRONE, ALDEIN

Mit Herz und Tradition: Südtiroler Küche vom Feinsten

Scheuen Sie nicht, die kurvenreiche Strasse von Auer/Neumarkt nach Aldein hinauf zu fahren, immer die Gewissheit vor Augen: Der wahre Genuss liegt verborgen in den stillen Ecken, abseites von dem Lärm und der Hektik des Alltags.



Der Familien- / Stammtisch der Franzelins unter dem Herrgottswinckel. Der mächtige Bau der Krone bewies seine Standfestigkeit über vier Jahrhunderte hinweg.

Wenn Sie den Ursprung des Wortes Gastlichkeit erkunden wollten, wo würden Sie ansetzen: in der Geschichte, bei einem historischen Gasthof? Den Weg in die Krone nach Aldein haben früher fromme Pilger gefunden. Sie kehrten ein, um Schutz, Verpflegung und Unterkunft auf ihrer strapaziösen Reise zum Kloster Maria Weissenstein zu finden. 1577 wurde die Krone erstmals urkundlich als Gaststätte erwähnt und seit 1720 ohne Unterbrechung von der Familie der Franzelins geführt. Die Pilger von

heute pflegen selten religiöse Motivationen, doch haben sie eines mit den Pilgern von gestern gemeinsam: sie kehren in der Krone ein, weil sie die echte, wahre, unverfälschte Gastlichkeit suchen, weil sie die Tradition in ihren Ursprüngen spüren wollen und weil weit und breit niemand diese beiden Tugenden so offen und freiherzig lebt, wie die Familie Franzelin. Hier ist nichts gekünstelt, gestylt oder in Szene gesetzt. Georg und Maria-Allora begrüssen ihre Stammund À-la-Carte-Gäste in der holzvertä-

felten Stube wie alte Freunde. Rasch spüren sie, dass sie bleiben müssen, beschützt von dicken Mauern, umarmt vom harmonisch fröhlichen Ambiente, das Tradition und Beständigkeit ausstrahlt.

Nach dem Service holt Georg einen besonderes feinen roten Tropfen aus seinem bestens mit Südtiroler Weinen bestückten Keller und setzt sich zu uns. Wir erfahren, dass es für ihn keine Frage war, nach der Hotelfachschule in Meran den elterlichen Betrieb zu übernehmen. Natürlich hilft die ganze Familie mit, denn es gilt nicht nur das Gasthaus und Hotel zu führen, sondern auch den Bauernhof. Fast nebenbei betreut er Pferde, Kühe, Ziegen und Schweine, wovon ein Teil köstliche Produkte für die Küche liefert. Das Käsen teilen sich die beiden Brüder Georg und Peter, je nachdem, wer gerade Zeit hat. Unser Gespräch plätschert noch lange weiter, ähnlich wie das Wasser im Dorfbrunnen. Die Krone ist alles andere als eine Kulisse, sie ist gelebte, echte, ungeschminkte Gastlichkeit der Franzelins.





