

KroneLamm^{N.1}

DAS MAGAZIN



30 Jahre

EIN GRUND ZUM FEIERN.



Liebe Gäste,

wenn Sie dieses Magazin in den Händen halten, dann bedeutet es, dass auch Sie eine Rolle in unserer Geschichte spielen. In dieser besonderen Geschichte, die vor genau 30 Jahren im Wanderheim am Waldrand von Zavelstein begann und uns im Verlauf der letzten drei Jahrzehnte auf eine unglaubliche und gewiss nicht immer einfache, aber dafür umso erfüllendere Reise geschickt hat. 30 Jahre KroneLamm, das bedeutet uns so viel mehr als diese bloße Zahl. 30 Jahre KroneLamm, das sind 30 Jahre Selbstständigkeit, 30 Jahre Gastlichkeit, 30 Jahre Weiterentwicklung und, vielleicht das Wichtigste von allen, 30 Jahre Familienbande. Längst ist der ganze Clan wieder unter einem Dach, längst gedeiht

die dritte Berlin-Generation ganz prächtig. Wir sind gespannt, wann sie die ersten Aufgaben in unserem geliebten Betrieb übernehmen werden.

Niemand weiß, was die Zukunft bringt. Wir sind jedoch zuversichtlich, dass wir gut gerüstet in die nächsten 30 Jahre aufbrechen können. Seite an Seite mit unserer Familie, aber auch mit Ihnen, unseren geschätzten Gästen. Für Ihre Treue über die Jahre sind wir Ihnen sehr dankbar. Doch nun kommen Sie mit auf einen Streifzug durch die letzten drei Jahrzehnte – und finden Sie heraus, was dieses Haus, diesen Ort und diese Umgebung so besonders für uns macht. Vielleicht sind es ja dieselben Gründe, die es auch für Sie auszeichnet?

Herzlich,
Ihre Familie Berlin



30
JAHRE

Seite an Seite

Jedem Anfang, so wusste Calws Dichturfürst Hermann Hesse, wohnt ein Zauber inne. Nun liegt Calw einige Kilometer entfernt, Gültigkeit hat der Spruch aber auch in Zavelstein. Hier oben, unweit der berühmten Krokuswiese, legten Rolf und Gudrun Berlin 1989 den Grundstein für einen Lebensweg, der in den letzten 30 Jahren viele Wendungen genommen haben mag; letztlich ging er aber immer nach vorn. Der Weg von einer Festanstellung in die erträumte Selbstständigkeit, er erfolgte mit diesen offiziell

überlieferten Worten Rolf Berlins an seine Frau: „Mädle, könntest du dir das vorstellen?“ Sie konnte. Und das Abenteuer begann. Von den bescheidenen Anfängen im Wanderheim über die Krone und das Lamm hin zu einer Gegenwart, die sich vor allem durch eines auszeichnet: Die Abwesenheit von Stillstand. Und wenn man heute im lauschigen Biergarten oder am knisternden Kamin in der gemütlichen Stube des Wanderheims sitzt, am Ort also, wo alles begann, dann spürt man diesen Zauber, der sie seit 30 Jahren an-



Rolf Berlin, ein waschechter Zavelsteiner, war seiner Zeit immer weit heraus. Ohne seine Frau Gudrun an seiner Seite hätte er seine Träume allerdings niemals verwirklichen können. „Heute als Seniorchef durch das Unternehmen zu laufen und es mir anzuschauen, macht mich einfach stolz“, sagt er.

treibt. Mit viel Einsatz, noch mehr Leidenschaft und am meisten Herz führen Rolf und Gudrun Berlin das Unternehmen, stets dem Wohl der Gäste und der Familie ergeben. Manchmal fällt es ihnen wahrscheinlich schwer, einen Unterschied zwischen diesen beiden auszumachen. Aber vielleicht müssen sie das auch gar nicht. Denn ein Familienbetrieb wie Berlins KroneLamm ist immer schon mehr gewesen als ein bloßer Beruf. Rolf und Gudrun Berlin sind da für ihre Gäste, haben ein offenes Ohr für sie und hecken immer wieder etwas Neues aus. Natürlich nur mit dem Rückhalt ihrer drei Kinder, die längst in den elterlichen Betrieb eingestiegen sind. Denn

die Familie, die steht für Berlins über allem. Gefolgt von ihrem treffenden Motto „König sein in Zavelstein“. Das hat sogar einen historischen Kern: Einst weilte König Wilhelm I. von Württemberg im nahen Bad Teinach und eröffnete dort ein Badehaus, eine Trinkhalle und ein Hotel. Rolf und Gudrun Berlin sind, so könnte man also sagen, in des Königs Fußstapfen getreten. Sie haben vor drei Jahrzehnten den Sprung ins kalte Wasser gewagt und dabei anscheinend immer noch genügend Motivation und Eifer auf ihre Kinder übertragen können, dass die Familie heute geschlossen an einem Strang zieht. Etwas Schöneres könnte es für Berlins nicht geben.



EINE REISE DURCH
30 Jahre

Das Wanderheim



1989

Das Abenteuer beginnt.

Rolf und Gudrun Berlin wagen den Sprung ins kalte Wasser der Selbstständigkeit. Sie pachten das in die Jahre gekommene Wanderheim am Waldrand und erfüllen sich damit den langgehegten Wunsch von der eigenen Gastronomie. Der Grundstein ist gelegt, nun stehen ausufernde Renovierungen an.

1989

Eine erste Bewährungsprobe.

Nach wochenlangen Arbeiten steht die Eröffnung bevor. Zwei Tage vor der offiziellen Einweihung dann der Supergau: Ins rundum erneuerte Wanderheim wird eingebrochen, der Gastraum verwüstet. Rolf und Gudrun Berlin behalten die Ruhe und machen sich beherzt an die Arbeit. Mal wieder.

1989

Die Geschichte nimmt seinen Lauf.

Am 1. März 1989 empfängt das Wanderheim unter Familie Berlin erstmals Urlauber, Ausflügler und Wanderer. In den frühen Tagen sind es auch Lothar und Amalie Berlin, die Eltern von Rolf Berlin, oder Gudrun Berlins Onkel Heinrich, die mit anpacken, wo es nur geht. Schon damals reine Familiensache eben!

1990

Die Sache mit den Krokussen.

Nachdem das Wanderheim von der ersten Krokusblüte überrannt worden war, stockt Familie Berlin in den nächsten Monaten stark auf: Eine neue Hütte für den Getränkeausschank, zudem ab 1990 bereits mehrere feste Mitarbeiter und zahlreiche Aushilfen – jetzt kann die Zukunft kommen.



Das Wanderheim

WO ALLES BEGANN

Direkt am Waldrand, mit einem herrlichen Blick über die Felder und Wiesen, liegt es, das Wanderheim. So ruhig, so idyllisch und doch nur wenige hundert Meter vom Hotel KroneLamm entfernt... man spürt schnell, dass man sich an einem besonderen Ort befindet. Hier, wo die Geschichte der Familie Berlin vor 30 Jahren begann, schlägt das Gastgeberherz bis heute besonders laut: Ein Stück echte Schwarzwaldgemütlichkeit, eingefangen in einer urigen Stube und einem prächtigen Biergarten, mit Leben erfüllt vom wunderbaren Team um Natascha Lötterle, die zum Wanderheim gehört wie der ehrwürdige Baum im Garten. Auf die Teller kommt das Beste aus der Küche des

Nordschwarzwalds – und jeder, der das Wanderheim kennt, weiß, weshalb auch Seniorchef Rolf Berlin hier für sein Leben gern am Stammtisch sitzt. Nachdem man das Wanderheim 1994 zunächst abgab, um sich auf die neu erworbene Krone zu konzentrieren, kehrte die Familie 2005 zu ihren Ursprüngen zurück. Sie hatte das Wanderheim einfach zu sehr vermisst! Mittlerweile hat das Haus eine große neue Küche und ein wunderschönes Biberschwanzdach; die Erinnerungen an die Anfangszeit, als Rolf und Gudrun Berlin den Besucheransturm im Alleingang stemmten, während ihre Kinder im nahen Wald spielten, die wird hier oben allerdings niemand je vergessen.



Schon immer regional.

Die Liebe zur Region kann sich auf vielerlei Weise zeigen. Am Schönsten jedoch durch den Willen, die heimischen Erzeuger zu stärken und die Welt für die kommenden Generationen lebenswert zu halten. Regionalität, Saisonalität, Nachhaltigkeit – diese drei Worte prägen das bewusste Konsumverhalten deswegen mehr als alles andere. Ja, heute sind das allemal Modebegriffe; noch vor 30 Jahren war es jedoch sehr ungewöhnlich, eine Unternehmensphilosophie darauf zu gründen. Für Familie Berlin nicht: Von Anfang an setzte sie auf heimische Erzeuger und befreundete Lieferanten, auf einen rigorosen Qualitätsanspruch, der

zugleich Vorbild und Wegbereiter eines bewussten, schonenden Konsums war. Seit den frühen Tagen gibt es hier frische Forellen, damals eine Sensation! Wild kam von befreundeten Jägern, auch ein Dachs landete mal auf der Speisekarte. Die Ochsen wurden im nahen Sommenhardt eigens für Familie Berlin aufgezogen, auch Kuhmilch kam von dort nach Zavelstein. Noch heute ist diese Philosophie elementar mit dem Wirken der Familie verbunden. Sie zeigt einen gewissen Stolz auf die Produkte und eine unerschütterliche Treue in deren Erzeuger; vor allem aber zeigt sie eine tiefe Verbundenheit zu dieser einzigartigen Region.



EINE REISE DURCH
30 Jahre

Die Krone



1994

Vom Pächter zum Eigen- tümer.

Nach der Ära Wanderheim kommt es für Familie Berlin nicht in Frage, Zavelstein zu verlassen. Längst fühlt man sich hier verwurzelt. Trotz vieler Angebote entscheiden sich Rolf und Gudrun Berlin deswegen auch, die Krone in Zavelstein zu übernehmen – nicht jedoch als Pächter, sonder als Besitzer. Der nächste Traum erfüllt sich.

1994

Unmöglich? Von wegen!

Nachdem bereits im Januar 1994 mit umfangreichen Renovierungen von Dachboden bis Keller begonnen wurde, wird die Krone in Zavelsteins hübschem Ortskern, dem Städtle, am 1. Mai 1994 feierlich eröffnet. Keinen Tag zu früh: Eine gebuchte Konfirmationsfeier lässt alle Beteiligten in den Wochen zuvor Unmögliches möglich machen.

1995

Die Krone glänzt.

Rasch gedeiht das gemütliche Wirtshaus im Schwarzwald. Einige Tische und Stühle unter freiem Himmel, die Einrichtung eines ersten richtigen Büros und vor allem der Ausbau des wunderbaren alten Gewölbekellers zu einem unvergleichlichen Veranstaltungsraum für rauschende Feste, zünftige Rittermahle und besondere Abende prägen die ersten Monate.

1997

Auf dem Weg in die Zukunft.

Die steigenden Gästezahlen bringen Familie Berlin schon 1995 dazu, sieben hochwertige Doppelzimmer mit Badezimmer in der Krone einzurichten. 1997 dann folgt die Metamorphose in die Gestalt der Krone, wie sie der heutigen Form schon sehr ähnlich ist – mit elf weiteren Doppelzimmern, einen Aufzug sowie einem neuen Eingangsbereich samt Rezeption.



Die Krone

ZAVELSTEINS JUWEL

Um die Anfangszeit der Krone ranken sich zahllose Geschichten. Zu den schönsten zählt die eines alteingesessenen Zavelsteiners, der glatt ein Fass Bier darauf verwettete, dass der geplante Eröffnungstermin der Krone niemals zu halten war. Nun, er hatte den Fleiß und den unerbittbaren Optimismus der neuen Inhaber unterschätzt: Die Krone eröffnete pünktlich, das Fass Bier wurde ohne Murren geliefert und gemeinsam genossen. Bis heute hat sich Familie Berlin diese Entschlossenheit bewahrt, bis heute konnte sie dank ihr manche Talsohle durchschreiten. In der Krone jedenfalls legte sie ab 1994 den Grundstein für das, was wir heute als Hotel KroneLamm kennen.

Die Krone war ein heimeliges, gemütliches Gasthaus in einem historischen Gebäude, malerisch gelegen am Anfang des verwunschenen Zavelsteiner Städtles, das noch jeden Gast verzückte und früh zu einem prägenden Bonmot des Hauses führte: „König sein in Zavelstein.“ Und während die Kinder Franz, Roland und Elisabeth langsam heranwuchsen, während aus dem Gasthaus nach und nach ein besonderes Hotel mit Burgblick wurde, während Gudrun Berlin die Gäste empfing und Rolf Berlin weiterhin in der Küche zauberte, zeichnete sich am Horizont schon die nächste große Veränderung ab. Eine Veränderung, von der Familie Berlin damals noch gar nichts ahnte.





1. Rolf bei den Gänsen in Liebelsberg.
2. Die Krone in den 1930er Jahren.
3. Üppiges Frühstücksbuffet ab 1994 in der Krone.
4. Gudrun bei der Arbeit im Wanderheim 1989-1994.
5. Gästezimmer Nr. 33 in der Krone in den 1930er Jahren.
6. Wanderheimgarten ab Sommer 1989.
7. Die legendären Kellergespräche ab 1995.
8. Zusätzliche Außenbewirtschaftung ab 2000 vor dem Lamm.
9. Krone-Erweiterung 1997.
10. Lammgarten 2001, heute befindet sich hier die Orangerie und der Außenpool.
11. 90. Geburtstag von Gudruns Onkel Heinrich – auch bekannt als OH.



Es sind unsere Erinnerungen, die uns den Weg in die Zukunft weisen.



EINE REISE DURCH
30 Jahre

Das Lamm



1999

Neue Horizonte.

Einige Dinge brauchen ihre Zeit. Aber manchmal geht es auch ganz schnell: Nachdem Familie Berlin vollkommen unerwartet den Höhengasthof Lamm gleich gegenüber der Krone zur Übernahme angeboten bekommt, fackelt sie mal wieder nicht lange. Man setzt sich zusammen, plant, überlegt. Und entscheidet sich dafür. Eröffnet wird noch im selben Jahr – und das alles im laufenden Geschäftsbetrieb, versteht sich!

2003

Ein Hotel verändert sich.

Stillstand ist für Berlins ebenso schlimm wie stillsitzen. Also werkelt man in den ersten Jahren unermüdlich an einem neuen Hotelkonzept. Die bestehenden Zimmer werden renoviert, während zugleich neue Räume mit Schwarzwaldblick entstehen. Um die Jahrtausendwende wird zudem der Grundstein für die heutige Wellness-Landschaft gelegt – der vierte Hotel-Stern ist die logische Folge.

2009

Die Heimkehrer.

Verschönerungen, weitere Zimmer und jede Menge neue Gäste sind natürlich schön und gut. Doch zu den besonderen Höhepunkten dieser Zeit zählt zweifellos die Rückkehr der Kinder in den eigenen Betrieb. 2008 und 2009 kehren zunächst die Söhne Franz und Roland Berlin heim, Tochter Elisabeth folgt ihren Geschwistern dann 2011. Der Familienbetrieb ist wieder komplett. Und bereit für die Zukunft.

2011

Alles wächst, alles gedeiht.

Mit vereinten Kräften wird das Haus stetig weiterentwickelt, ganz nebenbei auch der komplette Hang unter dem Lamm abgegraben, um Raum für mehr Zimmer und einen größeren Spa zu schaffen. Der wächst rasch auf 1600 Quadratmeter und erhält 2012 Gesellschaft von einem Außenpool mit traumhaftem Panoramablick. Die Auszeichnung „4 Sterne Superior“ lässt nicht lange auf sich warten.



Das Lamm

ÜBER DEM TANNENMEER

Es gibt wohl kaum einen schöneren Ort im Nordschwarzwald als die Terrasse im Lamm. Ein grandioses Schwarzwaldpanorama breitet sich vor den Gästen aus, eine wunderbare Ruhe liegt in der Luft. Auch Familie Berlin kann sich an diesem Blick bis heute nicht sattsehen. Schon früh erkannte sie den unschätzbaren Wert eines solchen Panoramas und ließ in den letzten 20 Jahren nichts unversucht, ihren Gästen die wunderbare Natur der direkten Umgebung so nah wie möglich zu bringen. Ob beim Frühstück, im Außenpool, im Ruheraum des himmlischen königSPA oder auf vielen der Zimmer: Stets ist er ganz nah, der raunende, der geheimnisvolle Schwarzwald. Zwei Dekaden Lamm, das heißt aber auch viele unvergessliche Gartenfeste, rauschende Feiern,

gemütliche Stunden und das Heranwachsen des Duos Krone/ Lamm zum Vorzeigehotel der Region. Daran konnte selbst der verheerende Brand nichts ändern, der das Lamm kurz nach Weihnachten 2002 zerstörte. Halt fand Familie Berlin in einer gewaltigen Welle der Unterstützung und der prompten Hilfe unzähliger Beteiligter. Auch die Gäste hielten dem Haus in dieser schweren Zeit die Treue und trugen maßgeblich dazu bei, dass das Kapitel Lamm nicht immer geschlossen werden musste. Schon ein Jahr später wurde der Neubau eröffnet – größer, schöner und komfortabler. Eine Anstrengung, die ohne den Halt der Familie, Freunde und Gäste nicht zu bewältigen gewesen wäre. So groß der Schaden damals auch war: der Zusammenhalt war stärker.



Gewinnerrezept „Prix Choucroute“ 1987

FÜR 4 PERSONEN

WEIN-SAUERKRAUT:

1 Zwiebel
1 kg mildes rohes Weinsauerkraut
1 Apfel
1 El Butterschmalz
Salz, Pfeffer, Zucker
3 Stück Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
8 Stück schwarze Pfefferkörner
6 Stück Piment
150 ml Apfelsaft
150 ml Weißwein

WEISSWEINSCHAUM ZUM ÜBERBACKEN:

2 Eigelb
1 Essl Weißwein
1 Essl geschlagene Sahne

VOLLKORNFLÄDLE:

125 g fein gemahlenes Vollkornmehl
325 ml Milch
3 Eier, Salz
Etwas Öl zum Braten

ZUBEREITUNG:

1 Zwiebel in Streifen schneiden und mit dem Butterschmalz anschwitzen.

Weißwein und Apfelsaft zugeben. Das Sauerkraut darauf verteilen, Salz, Pfeffer und Zucker zugeben. Gewürze in ein kleines Tuch geben und zerdrücken. Mit etwas Garn zubinden und das Gewürzsäckchen zum Sauerkraut dazugeben. Topf abdecken und bei kleinster Stufe ca. 1 ½ Stunden köcheln lassen.

Für die Vollkornflädle alle Zutaten miteinander mischen und daraus mittelgroße, dünne Pfannkuchen backen. Für den Weinschaum alle Zutaten miteinander verrühren.

Die Vollkornflädle auf einen hitzebeständigen Teller legen, mit Sauerkraut füllen und zu einer Rolle aufrollen. Mit einem Löffel den Weinschaum darüber verteilen und goldbraun überbacken.

Notizen aus Berlins Küche.


Es war 1987, sogar noch vor der Übernahme des Wanderheims. Damals gewann Rolf Berlin den „Prix Choucroute“. Ein honorierter Preis, damals mit 4000 DM dotiert und von einem gewissen Thomas Gottschalk feierlich in Bonn überreicht. Wie der Name schon sagt, ging es bei diesem Preis um das beste Sauerkraut

– eh ein Spezialgebiet von Rolf Berlin und in der Folge des Gewinns noch lange Zeit ein oft bestellter Klassiker in Wanderheim und Krone. Heute steht das Gericht nicht mehr auf den Speisekarten rund um das Hotel KroneLamm. Aber wer weiß, vielleicht ändert sich das ja irgendwann wieder?

Über 30 Jahre später haben sich die Uhren in der Gastronomie natürlich weitergedreht – und mehr noch im Gourmet-Restaurant unter Franz Berlins Führung. Nun reicht eine Seite leider nicht aus, um ein Rezept aus seiner charaktervollen Küche niederzuschreiben. Zu komplex, zu vielfältig, zu ausufernd gestaltet sich die Zubereitung seiner filigranen Gerichte. Deswegen empfehlen wir Ihnen an dieser Stelle einfach

mal einen unserer Kochkurse mit Franz Berlin, wo er den einen oder anderen seiner Tricks und Kniffe bereitwillig verraten wird. Wer immer schon mal die Messer mit einem der besten Köche des Landes wetzen wollte, kann sich schon mal diese Termine notieren: **21.09.2019, 19.10.2019** und **16.11.2019**. Weitere Informationen dazu erhalten Sie auf unserer Homepage www.berlins-hotel.de.





*„Wenn du wirklich
einen Freund finden willst,
dann gehe zu jemandem
und iss bei ihm...“*

IM STERNENHIMMEL

Das Gourmet-Restaurant Berlins Krone.

Die Sterne leuchten über dem Schwarzwald besonders hell. Doch ein ganz besonderer Stern, der strahlt erst seit 2013 am Firmament. Damals erkochte Küchenmeister Franz Berlin, der älteste Sohn von Rolf und Gudrun, mit seinem hingebungsvollen Team den ersten Michelin-Stern – im Alter von 30 Jahren! Seine Küche ist fantasievoll und filigran komponiert, setzt aber stets einen eindeutigen Fokus auf das Produkt und verliert sich nicht in komplexer Spielerei. Rolf Berlin macht es natürlich besonders stolz, dass der älteste Filius einerseits in die kulinarischen Fußstapfen des Vaters tritt – und die Küche des Schwarzwalds mit dem gewohnt hohen Anspruch an Regionalität, Nachhaltigkeit und Saisonalität andererseits neu erfindet. Neben der frühen Prägung des Vaters ist das auch den Lehrmeistern

des jungen Berlin zu verdanken: Die Gourmet-Adressen Adler in Häusern, Jörg Müller auf Sylt und Restaurant Schlossberg in Baiersbronn markierten Stationen auf seiner Reise zum Spitzenkoch. 2008 kehrte er mit Visionen und Ideen in den elterlichen Betrieb zurück. Und begann sogleich die Umgestaltung des Gasthauses Krone in das Feinschmecker-Restaurant Berlins Krone. Seit Beginn seiner Ausbildung vor 20 Jahren ist es vor allem die Liebe zum Produkt, die weltoffene Kreativität und die enge Verbundenheit zur Natur, die seinen Stil prägen. In Verbindung mit seinem Küchenchef Daniel Röber und dem Sommelier Michael Kolb sorgt das für einen Restaurantbesuch, der noch lange nachhallen wird – und bei aller lukullischen Raffinesse so gemütlich und ungezwungen ist, wie man sich das nur wünschen kann.



*... denn die Menschen,
die dir ihr Essen geben,
geben dir auch ihr Herz.“*

César Estrada Chávez



GENERATION 2

Drei Geschwister,
drei Aufgabenfelder,
ein Ziel:
Den Gästen einen
unvergesslichen
Aufenthalt zu bereiten.

Die zweite
Berlin-Generation
zieht jeden Tag
an einem Strang.



Elisabeth Berlin

Als Hoteldirektorin und Empfangsleiterin ist Elisabeth für die Gäste so etwas wie das Gesicht des Hauses – einen schöneren Arbeitsplatz als die Rezeption könnte es für sie deswegen nicht geben. Seit 2011 ist sie zurück im elterlichen Betrieb, machte sich zuvor mit einem BWL-Studium bereit für diese Aufgabe. Viel hat sich getan, seit sie als kleines blondes Mädchen auf der Spülmaschine im Wanderheim hockte und auch mal, wie sie sich nicht scheut zuzugeben, über die vielen Gäste schimpfte. „Als Kind habe ich nicht immer gemerkt, wie besonders unser Aufwachsen im Betrieb war“, sagt sie heute. „Auch wenn unsere Eltern viel gearbeitet haben, waren sie immer da.“ Der Nebenjob im Hotel und das Kennenlernen des starken Zusammenhalts im Haus ließen Elisabeths Gastronomie-Aversion rasch dahinschmelzen. „Für mich wäre es längst nicht mehr vorstellbar, um 17 Uhr meine Sachen zu packen und dann nicht mehr an die Arbeit oder die Kollegen zu denken.“

Roland Berlin

„Traumhafter kann man nicht aufwachsen“, ist sich Roland Berlin sicher. Mit einem Glänzen in den Augen erinnert sich an die Kindheit zwischen Wanderheim und Hotel, zwischen Wald und Wiese. Für den Restaurantleiter im Hotel KroneLamm gab es nie einen Zweifel, dass er eines Tages in den elterlichen Betrieb zurückkehren würde. Dass es der Posten des Restaurantleiters aller drei Restaurants wurde, lag an Rolands offener Art und an seiner Freude im Umgang mit den Gästen. Nach seiner Ausbildung arbeitete er mit Jörg Müller auf Sylt, danach im Wolfsburger Aqua, einem der besten Restaurants Europas. Nach sieben Jahren fern der Heimat kehrte Roland Berlin nach Zavelstein zurück. „Es wurde einfach Zeit“, sagt er und schmunzelt: „Ich bin sehr heimatverbunden“.

Franz Berlin

Schon als Filius guckte Franz Berlin mit Begeisterung in die Töpfe seines Vaters. „Er hat mich sehr stark geprägt“, nickt er. In seiner Küche beherrscht er die Gratwanderung zwischen regionaler Verwurzelung und überraschenden Akzenten. Der Vater fand früh heraus, mit welchem außergewöhnlichen Sinn für Geschmäcker und Aromen sein kleiner Bub gesegnet ist – und förderte jenes seltene Talent, das Franz Berlins Küche bis heute auszeichnet. Obwohl er heute von einem Michelin-Stern bekrönt ist, hält Franz nichts von Standesdünkel, packt mit seinem Team auch mal im Wanderheim an, wenn er gebraucht wird. Zavelstein ist für ihn gleichermaßen Heimat wie Sehnsuchtsort, der Platz, an dem er tiefe Wurzeln geschlagen hat. Inspiration für seine Rezepte holt er sich einfach in der Natur – wie früher eben, als er mit seinem Bruder im Wald spielte.

EINE REISE DURCH
30 Jahre

In die Gegenwart



2013

Zu den Sternen.

Die Sensation erfolgt gleich zu Beginn des Jahres: Franz Berlin wird für seine besondere Küche mit dem ersten Michelin-Stern ausgezeichnet, der höchsten gastronomischen Weihe der Welt. Zu diesem Zeitpunkt ist er gerade mal 30 Jahre alt. Spätestens jetzt ist das Hotel KroneLamm auch für internationale Feinschmecker eine Top-Destination. Und wird diesem Ruf bis heute gerecht.

2014

Erst Brezeln, jetzt Schlüssel.

Der Ruf als erste Adresse der Region wird mit unzähligen Innovationen untermauert. Ein Anbau vor dem Hotel bietet Platz für die lauschige Bar & Lounge BerlinerPlatz sowie die neue Rezeption. Das war nur möglich, weil Familie Berlin die ehemalige Bäckerei Hahn in Freundschaft übernehmen konnte. Wo früher Brezeln verkauft wurden, bekommen die Gäste heute Ihre Zimmerkarten.

2015

Die nächste Generation.

Neben weiterem baulichen und aufsehenerregenden Veränderungen gibt es 2015 auch wieder einschneidende familiäre Ereignisse zu vermelden. Am Morgen des 31. Mai erblickt das erste Familienmitglied der dritten Hotel-Generation das Licht der Welt: Johanna Amalie, das erste Kind von Franz Berlin. Die Familie freut sich. Und das Familienunternehmen ist zukunftsfähiger denn je.

2019

Hoch hinaus.

Neue Zeiten bedeuten auch neue Herausforderungen. Die liebt man in der Familie Berlin mindestens genauso wie das Verwöhnen der Gäste, also wurde zu Ostern die einzigartige Hochsitzsauna eingeweiht. Sie ist neun Meter hoch, 80 Grad heiß – und bietet eine traumhafte Aussicht über die Schwarzwaldtäler. Obwohl: Schon der spektakuläre Bau selbst ist ein echter Hingucker.



Das Deko-Dilemma.



Wir sind eine Familie, und als Familie halten wir natürlich immer zusammen. Ganz gleich, was kommt! Doch bei aller Harmonie können auch wir nicht immer verhindern, dass verschiedene Welten einmal aufeinanderprallen. Wie das eben so ist bei verschiedenen Generationen. Besonders schön machen das bei uns im Haus immer Gudrun und ihre Tochter Elisabeth Berlin vor. Sonst ein unerschütterliches Mutter-Tochter-Gespann, das es spielend mit der Männerüberzahl in der Familie aufnehmen kann, kriegen sich die beiden beim Thema Dekoration leidenschaftlich gern in die Haare. Auf der linken Seite im Ring: Gudrun Berlin, emsiger Verfechter der These „je mehr Deko, desto besser“. Ginge es nach ihr, die Lobby, der Frühstücksraum oder

die Rezeption wären üppig und liebevoll dekoriert. Auf der rechten Seite: Elisabeth Berlin, die es eher reduziert und zurückhaltend mag. Was passiert, wenn irgendwo im Haus neu dekoriert werden will, kann man sich lebhaft ausmalen: Gudrun Berlin drapiert Accessoires und Dekoration, Elisabeth lässt sie in einer Nacht-und-Nebel-Aktion verschwinden – nur um sie am nächsten Morgen wieder an Ort und Stelle zu sehen. Ganz so, als wären sie nie weg gewesen! Dass das Ganze stets mit einem Augenzwinkern ausgetragen wird, macht die ganze Sache für die Familie und Gäste nur umso unterhaltsamer. Denn schließlich stehen sowohl Gudrun als auch Elisabeth Berlin ja einfach für die verschiedenen Wünsche und Vorlieben der Gäste – und so haben am Ende mal wieder alle etwas davon.



KÖNIG SEIN IN ZAVELSTEIN
- und das seit 30 Jahren



STIMMEN AUS
BERLINS KRONELAMM

Herta Rentschler.

KÖNIGSPA



In Berlins KroneLamm verdienen viele langjährige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter den Beinamen „Gute Seele des Hauses“. Im königSPA traf das insbesondere auf Kosmetikerin Herta Rentschler zu. 2019 hat sie sich nach fast 16 Jahren in den Ruhestand verabschiedet. Und das Haus in dieser Zeit stark geprägt.

”

Wie lange arbeiteten Sie im Hotel Krone Lamm? Von Dezember 2003 bis Juni 2019.

Wie kamen Sie ins Hotel Krone Lamm? Nachdem ich auf Kosmetikerin umgeschult hatte, hörte ich, dass Berlins einen Wellnessbereich planen. Der Grundstein war gelegt.

Was war Ihr erster Eindruck von dem Haus und den Menschen? Ein ausgezeichnete. Rolf Berlin kannte ich außerdem flüchtig aus der Schule – ich bin auch in Zavelstein geboren.

Was ist das Besondere an diesem Haus und den Menschen? Wie familiär und warmherzig alles ist. Die Stimmung hier ist eine ganz besondere – das höre ich auch von vielen Gästen.

Wo gefiel es Ihnen im und ums Haus am Besten? Im königSPA. Ich habe die Entwicklung des Wellness-Bereichs miterlebt – von den ganz frühen Anfängen mit gerade mal drei Räumen.

Was machte Ihnen bei Ihrer Arbeit am meisten Spaß? Die Begegnungen – und das Vertrauen, das mir sowohl die Gäste als auch Familie Berlin immer entgegengebracht haben.

STIMMEN AUS
BERLINS KRONELAMM

Die amerikanischen Damen.

„Es liegt schon einige Jahre zurück. Wie jeden Tag vor Arbeitsbeginn, schaue ich mir meinen Plan an. An diesem Morgen fällt mir ein Name sofort auf: Mrs. O'Neil. Als ich die ältere Dame für ihre Rückenmassage im Wartebereich begrüße und abhole, bemerke ich ihren amerikanischen Akzent. Ich beginne mit der Massage, wir reden ein wenig und ich merke an, dass ihr Deutsch ziemlich bayerisch klingt. Jetzt muss ich sie doch fragen, woher sie kommt. „Aus New York“, antwortet sie. Sie erzählt mir, dass sie mit ihren Schwestern wie jedes Jahr auf Deutschlandreise ist. Jedes Mal besuchen sie andere Orte, und diesmal hat ihr Weg sie zu uns geführt. „Ursprünglich“, erzählt sie, „komme ich aus Bayern, aus Schrobenhausen.“ Ich werde hellhörig, denn meine Mutter stammt ebenfalls von dort. Ich erzähle

es ihr und sie fragt nach meinem Familiennamen. Ich nenne ihn – und sie springt mir fast von der Liege. Wie sich herausstellt, waren die Damen Cousinen meiner Mutter, die nach dem Krieg in die USA ausgewandert sind! Sie heckt sogleich einen Plan aus und lädt mich zum Abendessen ins Restaurant Krone ein. Erst beim gemütlichen Zusammensein weicht sie ihre Schwestern in das Geheimnis ein. Wir erleben einen wunderbaren Abend, bei dem wir in meinem alten Fotoalbum blättern und Erinnerungen austauschen. Dieses ganz besondere Erlebnis wird mir für immer im Gedächtnis bleiben und erinnert mich an einen Satz des französischen Schriftstellers Guy de Maupassant:
Es sind die Begegnungen mit Menschen, die das Leben lebenswert machen.“



Die Zukunft.

EIN HERZENSPROJEKT NIMMT GESTALT AN

Wer rastet der rostet – ein Sprichwort, das von Rolf Berlin erfunden worden wäre, wenn es noch nicht existiert hätte. Der Seniorchef denkt gar nicht daran, mal ein wenig kürzer zu treten, und sucht sich ständig neue Herausforderungen in und um den Hotelbetrieb. Sein bislang größter Coup: Der Erwerb eines alten Bauernhofensembles aus dem Jahre 1620, dem Theurerhof in Calw-Spesshardt. Wenige Kilometer vom Hotel KroneLamm entfernt restauriert Rolf Berlin seit 2015 das eindrucksvolle Hof-Ensemble mit den verschiedenen Gebäuden. Über 400 Jahre Geschichte werden liebevoll

saniert, erhalten und modernisiert, um schon bald eine prächtige und unerreicht malerische Kulisse für Feiern, Tagungen, Incentives oder Meetings zu bieten. Dabei muss Berlin einerseits äußerste Vorsicht walten lassen, immerhin ist der Hof ein betagter Zeitgenosse; andererseits lässt er nichts unversucht, um den historischen Charakter des Hofes zu erhalten. Die feierliche Eröffnung ist für das nächste Jahr vorgesehen. Aber das erfahren Sie, liebe Gäste, natürlich ebenso rechtzeitig wie die zahlreichen weiteren Ideen, Pläne und Visionen, die in den Köpfen der Familie Berlin schlummern.



DIESES MAGAZIN
IST EIN PRODUKT DER:

**Berlins KroneLamm
Hotelbetrieb GmbH**
Familie Berlin
D-75385 Bad Teinach-Zavelstein,
Marktplatz 1-3
Schwarzwald

Telefon: ++49 (0) 70 53-92 94-0
Telefax: ++49 (0) 70 53-92 94-30
info@berlins-hotel.de
www.berlins-hotel.de

Geschäftsführerin:
Gudrun Berlin (V.i.S.d.P.)

Handelsregistereintrag:
HRB 732 587
bei Amtsgericht Stuttgart

Gewerbeaufsichtsamt: Calw

IHK Pforzheim

Umsatzsteuernummer-ID-Nr:
DE 268 192 692

TEXTE:
Björn Springorum

GESTALTUNG:
Sara Rojo
www.sararojo.es

FOTOGRAFIE:
Roman Knie
www.romanknie.de

Alte Fotos:
*Peter Feldmann
Rainer Pfister
Familie Berlin*

DRUCK:
Nino Druck
www.ninodruck.de

Copyright © 2019
Berlins KroneLamm
Hotelbetrieb GmbH



