

Hochdorf hat seine „Krone“ wieder

„In einem Ort ohne Gaststätte fehlt einfach etwas“, sagt der Hochdorfer Brauerei-Chef Eberhard Haizmann. Deswegen ist er glücklich und zufrieden, dass mit der neuen Pächterin Natalie Balch wieder Leben in die „Krone“ eingezogen ist – neuer Name und neues Konzept inklusive.

■ Von Sebastian Bernklau

NAGOLD-HOCHDORF. Mehr als ein Jahrzehnt prägten Christos Karypidis, genannt „Taki“, und seine Familie mit der „Krone“ das Leben in Hochdorf. Nach dem Tod von „Taki“ versuchte die Familie zwar noch den Betrieb des Brauerei-Gasthofs aufrecht zu erhalten, „doch irgendwann wurde es für sie einfach zu viel“, erinnert sich Brauerei-Chef Eberhard Haizmann im Gespräch mit der Redaktion. Es folgte die Kündigung seitens der Pächter.

Doch die Tradition des Brauerei-Gasthofs der Hochdorfer Kronenbrauerei sollte unbedingt weitergehen, das war für Eberhard Haizmann klar. „Der Bedarf für einen guten Gasthof ist in Hochdorf einfach da“, ist er überzeugt. Und außerdem: „Ein Ort ohne Gaststätte, da fehlt einfach was.“

Man setzte sich zusammen und entwickelte ein neues Konzept

Also machten sich Haizmann und sein Team auf die Suche nach einem neuen Pächter oder einer neuen Pächterin für den Gasthof im Herzen Hochdorfs. In Nagolds Nachbarstadt Herrenberg wurde man dann fündig. Natalie Balch betreibt dort „Taschi's Burger & Bowl“.

Man setzte sich zusammen und entwickelte ein neues Konzept für die „Krone“. Nach größeren Investitionen außen und innen – unter anderem wurden eine neue Küche eingebaut und die Gastzimmer gerichtet – ist aus dem Gasthaus nun das „Hochdorfer Brauhaus“ geworden.

„In der Gastronomie soll einfach das Thema Bier mehr in den Vordergrund rücken“, berichtet Eberhard Haizmann. „Und wir wollen die Verbindung zur Brauerei für die Kunden deutlich machen und intensivieren“, so der Brauerei-



Brauereichef Eberhard Haizmann und die neue Pächterin Natalie Balch präsentieren das neue Konzept für das neue „Hochdorfer Brauhaus“.

Foto: Bernklau



Viele Gäste kamen zum Start des neuen „Hochdorfer Brauhauses“.

chef weiter. So sollen künftig die 70 bis 80 Brauereibesichtigungen im Jahr natürlich im Brauhaus enden. Im traditionellen Gastraum hat man Platz für rund 80 Gäste, im neuen Saal noch einmal 100.

Dafür hat Balch ein „gutes Team“ an Bord, das sich freilich noch einspielen müsse, erzählt die neue Pächterin, die Wert auf

„faire Rahmenbedingungen“ für die Mitarbeiter legt.

Zum Zwiebelrostbraten gibt es eben eine Hopfenbutter

Die enge Verbindung zum Bier soll nicht nur in der Saisonalität und Regionalität der in der Küche verwendeten Produkte deutlich werden, sondern auch



Pächterin Nathalie Balch hat ein gutes Team an Bord.

Fotos: Fritsch

in den Gerichten. Da gibt es dann zum Zwiebelrostbraten eben eine Hopfenbutter, zum Wurstsalat ein Bierdressing oder zum Schweinebraten eine Dunkelbiersauce, erzählt Natalie Balch. Und zu manchen Gerichten gibt es eine besondere Bierempfehlung.

Man habe vom Angebot her nicht in eine „Extrem-Nische“

gehen wollen, sondern offen für alle sein wollen. Immerhin wollen Haizmann und Balch die Gastronomie auch als Ausflugsziel etablieren – unter anderem indem man sie an den Hopfen-Wanderweg in Hochdorf andockt.

Ein weiteres Mittel, das Brauhaus als Ausflugsziel zu etablieren, könnte die Einrich-

tung eines Biergartens sein. Im Außenbereich sieht Natalie Balch jeden Fall einiges Potenzial. Doch das ist erstmal Zukunftsmusik. Jetzt gelte es sich im Ort zu vernetzen, noch mehr Leben in Hochdorfs Herz zu bringen und im neuen „Hochdorfer Brauhaus“ so zu arbeiten, dass die Gäste einfach „mit einem guten Gefühl nach Hause gehen“, wie es Eberhard Haizmann formuliert.

■ Online

→ Weitere Fotos zum Thema findet man unter www.schwarzwaelder-bote.de/kreis-calw/nagold

Sie erreichen den Autor unter

sebastian.bernklau
@schwarzwaelder-bote.de

