

hotel zur
krone
Einmalig

190
JAHRE

29.10.2021 190 Jahre Krone - Jubiläumsfeier



Hotel zur Krone
Obertorstraße 1
D-35792 Löhnberg
+49 (0) 64 71 – 60 70
+49 (0) 64 71 – 607 60 7
info@hotel-zurkrone.de
www.hotel-zurkrone.de

Telefon
Telefax
E-Mail
Internet

Hotel Zur Krone - Geschichte

Anno 1831 – vor 190 Jahren

Das Streichholz mit Reibzündung wird erfunden. Und schon damals kehrt man ein – in das damalige „Wirtshaus“ am Wegesrand zwischen Weilburg und Wetzlar.

Belegt ist die lange Geschichte der „Krone“ durch Ludwig Deißmann, der im Jahr 1866 zum Zwecke der Geschäftsübernahme ein schriftliches Gesuch beim königlichen Amt zu Weilburg einreichte. Daraus geht hervor, dass die „Gastwirtschaft“ schon damals seit mehr als 30 Jahren existierte – die Überlieferung sagt seit 1861.

An

Königliches Amt zu Weilburg
gehorsamstes Gesuch mit Bitte
des Ludwig Deißmann zu Löhnberg
um Erteilung der Conzession zum Wirthschaftsbetriebe.

Mit dem im Laufe des Jahres erfolgten Ableben der Witwe des Heinrich Neu, Catharine geb. Gelbert von hier, ist deren Conzession zum Wirthschaftsbetriebe erloschen. Ihr Sohn Johann Philip Neu, welchem bei der in 1859 erfolgten Vermögensverteilung die Gebäude mit dem Wirthschaftsbetriebe anheimgefallen waren, trieb dieses Geschäft in deren Namen fort.

Durch dieses Ableben jedoch in 1860 und meine Wiederverehelichung mit der von ihm hinterlassenen Witwe Catharina geb. Stahl habe ich nun seit 1861 dieses Geschäft im Namen der genannten Witwe fortgeführt und alle entstandenen Abgaben bisher entrichtet. Ich bin deshalb auch für die Zukunft gesonnen, die Wirtschaft fortzutreiben, wenn geehrte Stelle mir die Genehmigung dazu erteilt.

Da wohl schon über 30 Jahre, seitdem diese Gebäude erbaut, Wirtschaft darin betrieben wurde, dieselben auch wegen ihrer so günstigen Lage an der Chaussee nach Weilburg sich ganz dazu eignen, auch dem Gast alle Bequemlichkeit in Bezug auf die vorhandenen Räumlichkeiten darbieten und die Zahl der Wirthe hiesigen Orts sich um keinen vermehrt, so geht unter den obigen Umständen meine Bitte dahin,

mir doch geneigtest die Conzession
zum Wirthschaftsfortbetriebe ertheilen
zu wollen.

Verehrungsvoll verharret
Königl. Amt
gehorsamster Gesuchsteller

Löhnberg, den 16. November 1866

Der damalige Löhnberger Bürgermeister gab auf Anfrage dem Königlichen Amt nachstehende Auskunft:

„Nach Auftrag des Königlichen Amts Weilburg berichten wir gehorsam folgendes: Ludwig Deißmann ist 48 Jahre alt und steht in dritter Ehe. Derselbe hat aus sämtlichen Ehen sechs Kinder, wovon drei dem weiblichen Geschlecht angehören. Sein Vermögen besteht zusammen an Immobilien und Mobilien aus sämtlichen Ehen im ungefähren Wert von zusammen 90 000 fl.. Da derselbe nun zum Wirthschaftsbetrieb geeignet und Räumlichkeiten dafür besitzt, auch die Wirtschaft ganz gelegen und um keine sich vermehret, so hat der Gemeinderath gegen dessen Gesuch nichts zu erinnern.“

1859 / 1866

Heinrich Neu verkauft. Ludwig Deißmann heiratet ein – Urgroßvater von Ursula Schlosser

1859 übergibt Philipp Heinrich Neu (1798-1862) „Ackermann“ und „Gastwirt“ und „Gemeinderechner“ den Betrieb an seinen Sohn Johann Philipp, der aber leider noch im selben Jahr stirbt. Die Witwe von Johann Philipp Neu, Katharine Philippine, geb. Stahl, heiratet 1861 Ludwig Deißmann, der 1866 die Neukonzession der „Wirtschaft“ beantragt. Ludwig Deißmann ist der Urgroßvater der heutigen Senior-Chefin Ursula Schlosser.

1866 / 1940

Mit den „Deißmann´s“ kommt das Geschäft in Schwung. Wilhelm Adolf Deißmann gibt dem Gasthaus den Namen „Zur Krone“

Der 1861 „eingehiratete“ Ludwig Deißmann übergibt nach einigen Jahren das Geschäft an seinen Sohn Johann Heinrich Deißmann. Dieser vererbt die Wirtschaft wiederum an seinen Sohn Wilhelm Adolf Deißmann, der das Gasthaus unter dem Namen „Zur Krone“ führt. Gemeinsam mit seiner Ehefrau Lisette. Nebenbei unterhält die Familie eine 40 Morgen große Landwirtschaft. Die liefert Frisches direkt auf den Tisch des Hauses – der Grundstein für die gute Küche der „Krone“ ist gelegt. Auch die „scharfen Sachen“ sind Eigenproduktion – sie werden „selbst gebrannt“. So behauptet sich die „Krone“ wacker, auch in schweren Zeiten. Frische, Qualität und Gastlichkeit bilden schon damals die Grundpfeiler für das Unternehmen. Die Gäste schätzen das. Und das Geschäft bleibt somit sehr erfolgreich in der Hand der Familie Deißmann – über Generationen hinweg.

1941 / 1947

Artur Lothar Erich Deißmann führt das „Gasthaus zur Krone“ gemeinsam mit Ehefrau Frieda, geb. Dietz. 1941 kommt Ursula zur Welt – die heutige Senior-Chefin.

1948 / 1962

Die wilden 50er. Zwölf Jahre „Wilder Mann“

1954 wird das „Wirtschafts-Wunder“ „Krone“ in „Wilder Mann“ umbenannt. Diese Episode dauert aber nur zwölf Jahre. Danach besinnt man sich wieder auf den mit guter Tradition verbundenen Namen „Gasthaus zur Krone“.

1963

Dieter Schlosser aus Runkel heiratet Ursula – geb. Deißmann.

Zu dieser Zeit ist es nun schon gut hundert Jahre her, dass anno 1861 Ludwig Deißmann einheiratete. Jetzt ist ein Schlosser. Dieter Schlosser heiratet seine Ulla 1963. Beide sind noch heute präsent und kümmern sich nach wie vor um den Gast. Aus Tradition! Und natürlich aus Liebe zum Beruf, den die Deißmanns und Schlossers stets als Lebensaufgabe und Hobby zugleich sehen.

1964 - Silke Schlosser.

Für Ursula und Dieter Schlosser ist im Februar 1964 die Freude groß, als Tochter Silke das Licht der Welt erblickt.

Im elterlichen Betrieb aufgewachsen und ausgebildet, ist sie heute selbst Inhaberin eines gastronomischen Betriebes: Hotel-Restaurant „Hirsch“ – Das kulinarische Kleinod auf der Schwäbischen Alb.

1965 - Hedmar Schlosser.

Im Februar 1965 wird „Schlossers“ Sohn Hedmar geboren. Der wird später Chefkoch, dann internationaler Sport-Caterer, danach Mitinhaber und Geschäftsführer des Hotels „Zur Krone“.

Ein Jahr nach der Geburt von Tochter Silke kommt Hedmar Schlosser zur Welt. Gleich nach der Schulzeit erklimmt er die erste Sprosse der Karriereleiter – abgeschlossene Lehre im Frankfurter Interconti-Hotel. Talent und Liebe zum Kulinarischen bringen Hedmar Schlosser gleich schnell weiter „nach oben“. Die berühmte „Ente von Lehel“ in Wiesbaden gibt ihm Gelegenheit die Feinheiten der gehobenen Küche zwei Jahre lang auszubauen, ein wichtiger Meilenstein für Spitzenköche. Nach weiteren Jahren in besten Hotels und Restaurants besteht Hedmar Schlosser in Heidelberg die Prüfung zum Hotelbetriebswirt, um danach in den elterlichen Betrieb einzutreten.

Zum Ende seiner Lehr-Wanderjahre nutzt Hedmar Schlosser die geknüpften Kontakte zur Welt der Spitzen-Kochkunst. So auch Max Inzinger, dem damaligen einflussreichen Fernsehkoch. Der schließt mit ihm in seiner Funktion als VIP-Senator der Service Sport & Business AG einen ganz besonderen Dienstleistungsvertrag. Hedmar Schlosser wird für ein Jahr lang zum offiziellen Catering-Ausrichter bei: 1. den Olympischen Winterspielen in Albertville, 2. den Eishockey-Weltmeisterschaften in Prag, 3. den Fußball-Europameisterschaften in Göteborg und 4. den olympischen Sommerspielen in Barcelona. Diese exklusiven Event- und Catering-Erfahrungen auf allerhöchstem internationalem Niveau kommen dem Unternehmen Schlosser später sehr zugute.

1966

Neueröffnung am 30.Dezember. Nach zwölf Jahren heißt der „Wilde Mann“ wieder „Zur Krone“. Dieter und Ursula Schlosser machen aus dem Gasthof ein Hotel-Restaurant.

Die Entwicklungsgeschichte vom einfachen, kleinen Landgasthof zum modernen gastronomischen Betrieb beginnt am 30.Dezember 1966. Dieter und Ursula Schlosser richten zunächst einmal den Gastraum mit Küche neu ein. Aber nicht, um mit alten Traditionen zu brechen. Denn der gute Stil des Hauses sowie Qualität, Frische und die Nähe zum Gast soll, wie gewohnt, erhalten werden. Was auch gelingt. Denn auch in den Umbau- und Erweiterungsphasen der Folgejahre wird alles „Moderne“ stets vor dem Hintergrund der alten regionalen und der wertvollen Gebäudesubstanz Schritt für Schritt etabliert.

1967 / 1973

Gäste aus aller Welt wollen über Nacht bleiben. Auch die Prominenz. Die „Krone“ braucht mehr Zimmer. Die Schlossers machen's möglich.

Nach 1966 folgte eine sanft vollzogene Weiterentwicklung, die zunächst von den einheimischen Gästen, dann aber auch immer mehr deutschland- und europaweit honoriert wird. Die Besucherzahlen im Restaurant steigen jedes Jahr weiter an. Die Gäste wollen im schönen Lahntal nicht mehr nur gut essen, sondern auch gut übernachten – viele sogar Ferien machen. Deshalb entscheidet sich die Familie Schlosser 1968 zur Einrichtung von zunächst fünf Fremdenzimmern. Fünf weitere folgen im nächsten Bauabschnitt 1973.

1974 / 1979

Die „Krone“ wächst und gedeiht. Der Bedarf an Übernachtungsmöglichkeiten steigt weiter an.

In den Jahren 1975 und 1976 kommen noch acht Zimmer dazu, außerdem wird das gemütliche Kaminzimmer eingerichtet, denn die Nachfrage steigt weiter an. Es ist viele Betrieb in der „Krone“. Die Mitarbeiterzahl steigt ebenfalls. Ende 1977 umfasst das Krone-Team 6 festangestellte Mitarbeiter, 1 Auszubildende und 10 Aushilfskräfte. Und mit der 1978 eingerichteten neuen Rezeption wird der Weg in Richtung Hotel endgültig geebnet.

1980

Was innen leuchtet, soll auch außen glänzen. Die „Krone“ legt den Schiefer ab und zeigt nach mehr als 100 Jahren wieder ihr wunderschönes Fachwerk.

Innen gastfreundlich neugestaltet, soll die „Krone“ jetzt auch von außen glänzen. 1980 kommt nach detailgetreuen Restaurier-Arbeiten das wunderschöne alte Fachwerk wieder zum Vorschein. Und nachdem sich inzwischen auch viele Unternehmen nach Seminar- und Schulungsmöglichkeiten erkundigt haben, entschließen sich die Schlossers Ende 1980 zur Einrichtung eines kleinen aber feinen Schulungszentrum in der „Krone“.

1981 / 1991

Vom Hotel-Restaurant zum modernen Hotel-Krone Garni. Die „Krone“ feiert 150-jähriges Bestehen.

Gratulanten aus ganz Deutschland und Europa finden sich 1981 ein, als die „Krone“ 150 Jahre feiert. Ein weiterer Wandel ist vollzogen. Vom Hotel-Restaurant zum Hotelbetrieb mit bestem Restaurant, welches inzwischen auch überregional als Geheimtipp gilt. Dennoch soll die Entwicklung in Richtung mehr Hotelkapazität weitergehen. 1983 wird im gleichen Haus das „Kronenstübchen“ eingeweiht. 1985 lassen Dieter und Ursula Schlosser auch die gute Küche von 35 auf 50 m² vergrößern -Wirkungsraum für mehr fleißige Hände und: für den ersten Auszubildenden Koch in der „Krone“. 1991 erhält die Gaststätte im Hotel-Restaurant ein neues Gesicht.

1992

Umbau für 3,5 Millionen D-Mark. Hedmar und Karin Schlosser läuten die nächste Ära ein.

Es folgt der größte Investitions-Sprung in der Geschichte der „Krone“ – der Neubau eines modernen Hoteltraktes an der Rückseite des traditionellen Gebäudes. Mit modernster Infrastruktur aber architektonisch feinfühligere Anbindung an den Altbau. Visueller Leckerbissen ist das „Türmchen“, in dem sich die Suiten befinden. Inklusiv Neubau verfügt das frisch „gebackene“ Hotel „Zur Krone“ jetzt 42 Zimmer mit ca. 100 Betten. Moderne, großvariable Gesellschaftsräume bieten viel Raum für feste, Feiern, Tagungen und Seminare.

1993

Neueröffnung unter dem Namen „Hotel-Krone Garni“. Und Startschluss für „Schlossers Welt der Gastlichkeit“.

1993 feiert man offiziell die Eröffnung des „Hotel Krone Garni“ unter der neuen Leitung des Ehepaares Hedmar und Karin Schlosser. Das Team der „Krone“ ist auf 23 festangestellte Mitarbeiter und 30 Aushilfen und freie Mitarbeiter angewachsen. Dem Gast bietet sich eine völlig neue Atmosphäre, die seinerzeit mit folgenden loblichen Sätzen in der Presse gewürdigt wird: „Hotel Zur Krone – tagen wie ein König, essen wie ein Gott in Deutschland, schlafen wie ein Murmeltier und entspannen wie sie es sich verdient haben“. Dies ist der Beginn von „Schlossers Welt der Gastlichkeit“ mit einem für die Region völlig neuen Gastronomie-Konzept, dessen Dienstleistungen weit über das reine stationäre Hotellerie- und Gastronomiegeschäft hinausgehen. Catering- und Eventmanagement gehören beim Konzept „Schlossers Welt der Gastlichkeit“ genauso zum Dienstleistungs-Spektrum wie der Komplettservice für Hochzeiten und Familienfeiern – vom Entwurf der Einladungskarten über den Shuttle-Dienst zur Kirche bis zu den Hochzeits- und Erinnerungsfotos vor und nach dem großen Fest im Bankett-Saal der „Krone“. Der Gast soll sorglos sein, keinen Stress vor seiner eigenen Feier erleben, sondern nichts als guten Service erleben. So fängt der Genuss schon Wochen vorher an. Alles läuft glatt, aus einer Hand und alle Beteiligten sind zufrieden.

1998

Eröffnung des „Georgs Steakhouse“ und gastronomische Betreuung der Stadthallen-Gastronomie in Limburg

2007

Ein turbulentes Jahr im Unternehmen.

Hedmar Schlosser übernahm das ehemalige Kanapé in Limburg. Ein Whiskytraum für alle Whiskykenner wird mit der Eröffnung der „Villa Konthor“ wahr. Das außergewöhnliche Ambiente in den neu konzipierten historischen Räumen garantiert ein einzigartiges und unvergessliches Erlebnis in der Welt von Whisky, Schokolade und Wein.

Weiterhin folgte die Übernahme des Bowlhouse Limburg mit 9 modernen Bowlingbahnen, einer Sky-Sportsbar, Cocktailbar und Smokers Lounge in der Stadthalle Limburg und auch eine Milchbar und ein American Diner eröffnet Hedmar Schlosser in der WERKStadt Limburg. Claudia (Ziegler) Schlosser tritt in die Familie des Unternehmens an die Seite von Hedmar Schlosser. Das Unternehmen wächst stetig weiter.

2009

Die Villa Konthor wird preisgekrönt.

2009 gehört Hedmar Schlossers Whiskybar zu den führenden Adressen im Whisky-Bereich. Auf der InterWhisky in Frankfurt am Main wurde die Villa Konthor 2009 zur besten Whiskybar Deutschlands gekürt.

2012

Das „Krone-Catering“ hat eine weitere Event-Location – die WERKStadt Lounge in Limburg.

Vom Bahnausbesserungswerk zur Eventlocation im außergewöhnlichen Industrie-Stil. Hier bietet sich eine absolut wandelbare Location für private und geschäftliche Events.

2017

Und wieder eine neue Gastronomie, unser „Batzewert“ - eine deutsche urige Eckkneipe in Limburg & die gastronomische Betreuung des Casino „Hessenforst Weilburg“.

Mit der ältesten Kneipe in der Limburger Altstadt „Batzewert“ bot es sich diese traditionellen Betriebe zu verbinden und diese zu bewahren. Insbesondere im Sinne der deutschen Bierkultur. Im Casino „Hessenforst Weilburg“ ergab sich eine neue Kooperation besonders für unsere älteren Küchenmitarbeiter, welche dann mit regelmäßigen Arbeitszeiten etwas entspannter ihre Berufung ausleben können.

2018

Übernahme des Aktivhotel Lindenhof in der Frankfurter Strasse 23 in Weilburg mit dem neuen Namen Hotel Residenz23.

Entstanden aus der Kooperation mit dem hessischen Dachdeckerverband und als selbstständige Ergänzung zum vorhandenen Hotel „Zur Krone“, strategisch sehr wertvoll. Stilvoll und modern prägen die 33 neu renovierten Zimmer im barocken Stil.

2019

Übernahme der Gastronomie „Feldberghof“ auf dem Großen Gipfel des Feldbergs.

2019-2021 betreibt Hedmar Schlosser den Feldberg-Kiosk bis zur Wiedereröffnung am 03.02.2022.

2021

Das „Georgs Steakhouse“ wird zum Ausbildungsrestaurant „Georgs Limburg“.

Hedmar Schlosser möchte mit diesem neuen Projekt ein Stück „Tischkultur“ in der heimischen Region erhalten und dem Fachkräftemangel der Branche entgegenwirken. Im Mittelpunkt des Restaurants stehen dabei die Auszubildenden, die während der Ausbildung durch die internen Ausbilder begleitet werden. Das Küchen- und Serviceteam vom Ausbildungsrestaurant „Georgs Limburg“ setzt alles daran, die Gäste in einer angenehmen Genuss-Atmosphäre nachhaltig kulinarisch zu verwöhnen.

2022

Wiedereröffnung vom beliebten Gasthaus „Feldberghaus“.

Hedmar Schlosser und seine Partner Jens & Caro Fischer geben den ursprünglichen Namen zurück: "Feldberghaus". Neben der Gastronomie wird es auf dem Feldberggipfel in Zukunft einen Concept Store geben, in dem feine regionale Produkte angeboten werden. Auch das gastronomische Angebot im Feldberghaus umfasst zahlreiche regionale Spezialitäten. Äußerlich hat sich der Feldberghof bereits grundlegend verändert. Gut Ding will Weile haben – nach gut 30-monatiger Sanierung wird der Feldberghof am 03.02.2022 wiedereröffnet.



