

## Aus Wirtschaft und Unternehmen

# „Aushängeschild für Ansbach“

Weinkarte des La Corona zählt nach Gourmetauszeichnung zu den 50 besten in Deutschland



Ist stolz auf die internationale Gourmetauszeichnung „Die beste Weinkarte“ des Journals „Der Feinschmecker“: Inhaberin des La Corona, Sigrun Gerg (l.), im Interview mit Geschäfts- und Redaktionsleiterin Martina Horand.

Mehr lesen Sie auf Seite 2

# „Aushängeschild für Ansbach“

Weinkarte des La Corona zählt nach Gourmetauszeichnung zu den 50 besten in Deutschland

Fortsetzung von Seite 1

Das Hamburger Magazin „Der Feinschmecker“ und Apollinaris haben erstmals den Wettbewerb um die beste Weinkarte in deutschen Restaurants und Hotels ausgeschrieben. Unter den Bewerbern für diese internationale Auszeichnung war auch das Ansbacher Restaurant mit Vinothek La Corona und konnte sich mit seiner ausgezeichneten Weinkarte durchsetzen: Die Weinkarte zählt jetzt zu den 50 besten in Deutschland.

**WZ:** Frau Gerg, erläutern Sie uns doch ganz kurz die Geschichte Ihres Hauses?

**Gerg:** Das Restaurant mit Vinothek La Corona gibt es jetzt bereits sieben Jahre, seit September 2002. La Corona bedeutet „Die Krone“. Der Name leitet sich von dem Hof, in dem es sich befindet, dem „Kronenhof“ und dem Namen eines früheren Gasthauses „Zur Krone“ ab. Außerdem befindet sich über der Einfahrt eine metallene Krone. Heute bietet das La Corona Platz für bis zu 50 Personen.

**WZ:** Sieben Jahre ist eine lange Zeit. Wann können Ihre Gäste Sie besuchen kommen?

**Gerg:** Das Restaurant mit Vinothek ist von Donnerstag bis Samstag geöffnet. An den ande-

ren Tagen sind wir für auswärtige Verkostungen bis nach München oder Stuttgart unterwegs. Natürlich nehmen wir auch gerne Reservierungen außerhalb unserer Öffnungszeiten an. Wir richten viele Familienfeste, Geburtstage, Weihnachtsfeiern, Firmenjubiläen und auch Hochzeiten aus. Unsere Kaminstube mit offenem Kamin zur kalten Jahreszeit und unser Hof mit natürlicher Belaubung im Sommer, bieten einen schönen Rahmen für jedes Fest.

**WZ:** Das La Corona hat einen sehr guten Ruf, auch über Ansbach hinaus. Was sind denn die gastronomischen Schwerpunkte?

**Gerg:** Unsere Speisekarte wird alle drei bis fünf Wochen gewechselt und beinhaltet immer ein anderes Thema. Bei den „Kulinarischen Wochen“ drehte sich alles um die „kulinarische Welt des Alexandre Dumas“, zum Fest der Liebe können sich unsere Gäste mit „Weidmann's Weihnacht“ verwöhnen lassen. Wir servieren vornehmlich regionale Produkte, wodurch unsere Speisekarte jahreszeitlich bedingte Speisen aufgreift und wir so für exzellente frische Produkte garantieren können.

**WZ:** Und woher bekommt man die Rezepte für all die leckeren Gerichte?

**Gerg:** Von einer großen Auswahl schönster Kochbücher. Ich selbst habe diesen Beruf nie erlernt. Das Steckenpferd meines Mannes ist die Jägerei, ich habe mit Wild begonnen und so hat sich alles entwickelt. Wir bemühen uns immer um authentische Küche und darum, immer klassische Gerichte dabei zu haben. Zur Bachwoche gibt es sogar extra die Karte „Ansbachs Kunst der Bratwurst“, die bei den Besuchern sehr gut ankommt. Natürlich bieten wir zu jedem Gericht ausgesuchte und passende Weine.

**WZ:** Womit wir beim eigentlichen Thema wären. Das La Corona ist durch seine Weinkarte jetzt wohl deutschlandweit bei Liebhabern der gehobenen Küche sehr bekannt.

**Gerg:** Das Hamburger Magazin „Der Feinschmecker“ und Apollinaris haben erstmals den Wettbewerb um die beste Weinkarte in deutschen Restaurants und Hotels ausgeschrieben. Wir freuen uns sehr, dass unsere Weinkarte durch diese internationale Gourmetauszeichnung nun zu den 50 besten in Deutschland gehört. Für die internationale Jury war die Breite (Vielfalt der Länder) sowie die Tiefe (Jahrgänge) entscheidend. Wir bieten insgesamt über 1.300 unterschiedliche Weine aus Deutschland, Österreich, Italien, Frankreich, Spanien und Südafrika.

**WZ:** Das ist eine beachtliche Summe. Wie trifft man eine solche Auswahl?

**Gerg:** Wir gehen selbst zu unseren Weingütern, um uns von der Qualität zu überzeugen. Dazu nutzen wir die Tage, an denen das La Corona geschlossen hat. Bis auf unseren Champagner kaufen wir alles direkt vom Weingut und kennen unsere Vinzer. Wir geben auch mindestens zwölf Weinseminare pro Jahr mit einer sehr großen Bandbreite.

**WZ:** Frau Gerg, vielen Dank für Ihren Besuch und das nette Gespräch!

Das Interview führten:  
Martina Horand und  
Corinna Kern

