



## Neues aus den Drei Kronen

*Fränkischer Genuss trifft moderne Tradition*

Aus dem Inhalt:



Echt lecker:  
„Pulled Schäufelra“ mit  
Kloßpommes und Rahmsauerkraut



Auf Vorbestellung im November:  
ganze Gans tranchiert  
für 4 Personen



Kulinarisch-kriminalistische Lesung:  
Helmut Vorndran liest  
aus seinem neuen Krimi





Die Wirtsleute Swen-Christian und Lisanna Hollmann.

## Ein herzliches Grüß Gott,

seit unserer letzten Ausgabe hat sich in den Drei Kronen einiges verändert – zumindest „äußerlich“. Inhaberin Lisanna Straub heißt nun mit Nachnamen „Hollmann“. Jawohl, wir haben uns am 12. August getraut und wollen an dieser Stelle nochmals allen Gästen und Beteiligten danken, die dafür gesorgt haben, dass unsere Hochzeit zu einem so wundervollen Tag für uns geworden ist.

Eine weitere äußerliche Veränderung ist der Umbau unseres im Hof gelegenen Rückgebäudes. Hier sind die Maßnahmen im Dachstuhl inzwischen abgeschlossen, und der Kran ist endlich weg! Nun steht der Innenausbau an, der voraussichtlich Anfang 2018 fertiggestellt sein wird und unser Hotel dann um neun hochwertige Doppelzimmer bereichert. Mehr darüber in unserer nächsten Ausgabe!

Bis dahin wünschen wir Ihnen: Kommen Sie gut durch die Vorweihnachtszeit! Und falls Sie in all dem Vorweihnachtstrubel eine kleine Auszeit brauchen, sind wir gerne für Sie da. Außerdem möchten wir Ihnen unsere gemütlichen Stuben und unsere aromatischen Weihnachtsmenüs für Ihre Weihnachtsfeier nahelegen. Empfehlen Sie uns doch Ihrem Chef – wir bereiten gerne ein unverbindliches Angebot vor.

Bis zu Ihrem nächsten Besuch!

Lisanna & Swen-Christian Hollmann



## Wie wäre es mit einem Glühweinempfang in unserem Wirtsgarten und schmackhaften 3-Gänge-Menüs für Ihre nächste Weihnachtsfeier?

Für Weihnachtsfeiern bis ca. 60 Personen stehen unsere unterschiedlich großen Stuben – Bräustübla, Terrassen- oder Kachelofenzimmer und der Spiegelsaal – zur Verfügung. Für ein stimmungsvolles Ambiente im Freien sorgt unser weihnachtlich geschmückter Winterwirtsgarten.

Hier haben Sie die Möglichkeit zu einem Glühweinempfang am offenen Feuer. In unseren übrigen Stuben können Sie ein 3-Gänge-Menü genießen, das herrlich nach Weihnachten duftet und schmeckt. Gerne unterbreiten wir Ihnen oder Ihrem Chef ein unverbindliches Angebot.

### Hochspannung garantiert:

## Lesung in 4 Gängen: Helmut Vorndran liest aus seinem neuen Krimi „Der Jade Sauropsid“

Im neuen Jahr freuen wir uns besonders auf Helmut Vorndran, der zum wiederholten Mal in den Drei Kronen seine Mordsgeschichtla zum Besten gibt. Diesmal steht sein neuer Krimi „Der Jade Sauropsid“ im Mittelpunkt der kulinarisch-kriminalistischen Lesung, zu der wir unsere Gäste mit einem 4-Gänge-Menü verwöhnen.

Der Inhalt des Buches: Ein talentfreier Zauberer wird in einem Bamberger Hotel ermordet aufgefunden. Ein alltäglicher Mordfall also? Mitnichten, denn dem Opfer wurden diverse Körperteile entfernt und eine blutige Botschaft an der Wand des Hotelzimmers platziert. So beginnt die verzweifelte Jagd nach einem hemmungslosen Psychopathen, welcher der Bamberger Kripo immer einen Schritt voraus zu sein scheint. Der neue Krimi von Helmut Vorndran rund um die Ermittlerfiguren Haderlein, Riemenschneider und Co. scheint wie ein unwirklicher Trip durch die Abgründe der menschlichen Seele.

Termine der Lesung: 16. Februar und 9. März 2018, Beginn jeweils um 19:30 Uhr, Einlass ab 19:00 Uhr in den Drei Kronen. Karten gibt es im Vorverkauf beim Bamberger bvd Kartenservice unter 0951/9808220 oder direkt bei uns unter 0951/944330. Der Eintrittspreis inklusive 4-Gänge-Menü und Lesung beträgt 45 Euro pro Person.

Wir finden, die Karten eignen sich wunderbar als Geschenk zu Nikolaus oder Weihnachten!





**Ganze Gans tranchiert:  
24,90 € pro Person  
(bei 4 Personen)**

**Ab 6. November:**

## **Ganze Gans tranchiert an Ihrem Tisch!**

Kommen Sie im November, und zwar ab dem 6. November, zu viert zu uns und lassen Sie sich eine ganze Gans an Ihrem Tisch liebevoll tranchieren.

Dazu reichen wir saftiges Blaukraut, rohe Klöße und eine aromatische Ganssoße! Alles zu einem sensationellen Preis von 24,90 € pro Person. Natürlich können Sie auch gerne in einer größeren Gruppe kommen – dann ergänzen wir mit zusätzlichen Gänsebrüsten. Unbedingt aber vorher bei uns anrufen und vorbestellen! Für Paare haben wir natürlich auch leckere Gansgerichte.

Wie wäre es denn zum Beispiel mal mit einer „Pulled Gans“, also mit behutsam zerrupften Gansfleisch, herrlich zart und weich – ein Gaumenschmaus auf Ihrer Zunge und zum allerersten Mal auf unserer Karte!

### **Aus unserer Speisekarte:**

**Rösche Gänsebrust**  
mit Gänsejus, rohen Klößen und Blaukraut

**Pulled-Gänsebrust-Nudelpfanne**  
Gansgeröstel-Nudelpfanne mit Gemüsestreifen von Lauch, Sellerie und Karotten, angebraten mit feinem Olivenöl



**Erst seit kurzem auf der Speisekarte und heiß begehrt:**

## **„Pulled Schäufelra“**

Wir sind selbst ein bisschen überrascht von der großen Nachfrage nach einem bestimmten Gericht, das wir erst vor wenigen Wochen auf unsere Karte genommen haben: dem „Pulled Schäufelra“.

Irgendwie entstand das Gericht aus einer spontanen Laune heraus, inspiriert von dem Trend des „Pulled Pork“, dem man auch in Bamberg immer wieder begegnet, selbst an Imbissbuden.

Wir haben sozusagen eine fränkische Variante ins Leben gerufen: ein behutsam mit der Gabel zerrupftes Schäufelra, eben „Pulled Schäufelra“, das wir mit Kloßpommes – das sind in Pommesform geschnittene, frittierte Klöße –, Rahmsauerkraut und Dunkelbiersoße servieren. Wer es einmal probiert, bestellt es gerne wieder.

### **Der Forstersaal**

## **Geschichten aus dem Wirtshaus**

Am 01. 04. 1936 übernahmen meine Großeltern die Drei Kronen in Memmelsdorf. Nach der schrecklichen Nazizeit und den ersten drei Hungerjahren bis 1949 lief so langsam das normale Leben wieder an, und die wieder positiv gestimmte Bevölkerung suchte neben der harten Wiederaufbauzeit am Wochenende etwas „Amusement“. Also war die Entscheidung der Großeltern richtig, die alte Scheune zu vergrößern, umzubauen, aufzustocken und einen Tanzsaal einzurichten.

Der Tanzsaal wurde auch gleich richtig gut angenommen, und die Bands (nein: damals hießen sie ja noch Kapelle) rissen sich darum, im Forstersaal spielen zu dürfen. Legendar war der Drei Kronen- Hausball, beginnend mit einer Polonaise, die vom Opa Hans und der Oma Katharina (die „Forsters Kathi“) angeführt wurde.

Da Ende der 50er Jahre der erste Tanzsaalboom abebbte, war man gut beraten, im Gebäude ein Kino einzurichten. 1957 wurde das „Drei Kronen-Lichtspieltheater“ eröffnet. Es war die Zeit der Heimatfilme. Dutzende von Taschentüchern wurden voll geheult. Ich hab das als Kind nie verstanden! Am Sonntagnachmittag war die Kindervorstellung mit lustigen Filmen wie Fuzzy Hugo Jones. Und wenn der Gangster hinter einem Holzstapel auftauchte und seinen Colt auf Fuzzy richtete, tobte der Saal: „Fuzzy, Fuzzy, pass auf!“

Es war die Zeit der Edgar Wallace-Filme, der Elvis-Schnulzen und der wortkargen Western mit Yul Brunner, Charles Bronson und Steve McQueen.

1962 begann die James Bond-Ära mit „James Bond jagt Dr. No“. 1968 startete mit Oswald Koles Aufklärungsfilm die Zeit der Sexfilmchen. Gleichzeitig wurde in Deutschland das Farbfernsehen eingeführt. Neckermann verkaufte die ersten Farbfernsehergeräte für stolze 2.400 DM. Zum Vergleich: ein „Sparkäfer 1200 von VW“ wurde für 4.525 DM verkauft.

War nun nach einer Filmvorführung eine andere Veranstaltung gebucht, mussten (nachts um 22:00 Uhr) die Kinobestuhlung sowie die Kulissen hinaus- und dafür Tische und Stühle hereingetragen werden. Darum kümmerte sich unser Stammtisch, der mit Freibier „entlohnt“ wurde.

1971 wurde das Kino geschlossen, die Zeit war nun ein für alle Mal vorbei. Der Tanzsaal lebte jedoch noch weiter. Mit Melodas, Remiband, Pik 7 oder Four Kings spielte alles, was zu dieser Zeit Rang und Namen hatte, in unserem Forstersaal.

1963 wurde beim „Ott'n“ der MCC (Memmelsdorfer Carnevals Club) gegründet. Ein neues Kapitel begann: vom Kappenabend – Wirtshaus – Fosenocht sprang man zu Prunksitzungen mit allem, was dazugehörte. Ha, da trumpfte Memmelsdorf auf: Prinzengarde, Prinzenpaar, Büttreden. Unvergesslich war der Karmanns Mertel mit dem Hund unseres Großvaters auf der Bühne. Der Mertel in der Bütt und der Filo, schön brav auf einem Stuhl daneben sitzend...

Unvergesslich auch die anspruchsvollen Ansagen des Präsidenten Hans Müller, der gekonnt, geistreich, eloquent und charmant durch den Abend führte. Ebenso unvergesslich das „Gemör“ in der kleinen Bar, wo sich auf 20 Quadratmetern manchmal 40 Gäste um den Piccolo stritten, der nach dem Zufallswalzer fällig war. Unzählige Ehen wurden gestiftet. Heute kommen noch Gäste mit deutlich über 70 Jahren auf dem Buckel und erzählen, wie sie sich im Forstersaal kennengelernt haben.

1983 musste infolge der Ölkrise und eines nicht mehr zu reparierenden Dampfkessels die schwere Entscheidung getroffen werden, den Forstersaal nicht mehr anzubieten.

1987 wurde infolge erheblich wachsender Nachfrage nach Gästezimmern das Projekt „Saalumbau in Hotel“ angegangen. Oft hatten wir die Befürchtung, dass es uns ginge wie unseren Großeltern: '57 Kino eingerichtet, '67 war es bezahlt und '71 wurde es zugemacht.

Aber nein, nach 30 Jahren erfolgreichem Hotelbetrieb steht nun die nächste Erweiterung im Jahre 2017 an: der Einbau von neun geschmackvollen Gästezimmern.

### **Über Hans-Ludwig Straub**

Hier plaudert Senior-Chef Hans-Ludwig Straub gerne aus dem Nähkästchen und erweckt fast vergessene Geschichten aus dem Alltag der Drei Kronen wieder zum Leben. Natürlich immer mit einem zinkernden Auge und einem Schmunzeln auf den Lippen!





© iStock / Fotolesnik

Vormerken:  
6. Januar

**Fränkisches Brauchtum:**

**Stärk antrinken mit „Melchior“**

Es ist einfach ein schöner Brauch bei uns, sich am Abend des 6. Januars mit der Familie oder Freunden „Stärk“ anzutrinken. Wir schenken am Dreikönigstag 2018 das von Isabella und Markus Mereien selbst gebraute Drei-Kronen-Bier „Melchior“ aus.

Mit den Heiligen Drei Königen hat das Stärkantrinken aber nichts zu tun. Früher feierte man an diesem Datum den Jahreswechsel und nicht am 31. Dezember. Vermutlich ist die Tradition im 18. oder frühen 19. Jahrhundert entstanden und steht im Zusammenhang mit dem vorchristlichen Brauchtum der zwölf Rauhnächte zwischen den Jahren.

Die Germanen und Kelten verehrten die Rauhnächte als heilige Zeit zum Feiern und Orakeln. Laut alten Überlieferungen trieben Geister und Dämonen während der Rauhnächte ihr Unwesen.



© iStock / photoartphoto

**Hotel & Brauereigasthof Drei Kronen**  
 Fränkischer Genuss trifft moderne Tradition  
 Hauptstr. 19 · 96117 Memmelsdorf · Tel. 0951 / 94433-0 · www.drei-kronen.de

**Da freut sich jeder:**

**Gutschein als Geschenkidee**

Zu jedem Anlass eine schöne Geschenkidee ist unser Drei Kronen-Gutschein.

Überraschen und verwöhnen Sie Ihre Liebsten mit einem Gutschein unseres Hauses – den Geldwert bestimmen Sie! Ein leckeres Essen in unseren urigen Stuben ist eine kleine Auszeit vom hektischen Alltag.

Der Beschenkte wird Ihre Aufmerksamkeit bestimmt zu schätzen wissen.



© iStock / teodorob

**Lilos Lieblingsrezept (ca. 6 Personen):**

**Kürbissuppe – unser Originalrezept**

Unsere Kürbissuppe hat eine lange Tradition: Das Gericht findet sich bereits seit mehr als 20 Jahren auf unserer Karte. Schon lange werden extra für die Küche der Drei Kronen bei Robert Bittel in Bamberg Kürbisse angebaut.

**Zutaten:**

- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis
- 1 Zwiebel
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 1/2 Liter Sahne
- Mehl
- Rapsöl
- Salz, Pfeffer, Curry, Muskat
- Kürbiskernöl

**Zubereitung:**

Den Kürbis waschen und ohne Kerngehäuse in Würfel schneiden. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, in etwas Rapsöl glasig dünsten und den Kürbis mit anschwitzen. Mit Gemüsebrühe aufgießen und köcheln lassen, bis der Kürbis schön weich ist. Dann mit dem Pürierstab pürieren und mit Mehl bestäuben, bis eine Bindung entsteht. Schließlich passieren und mit Sahne verfeinern. Abschließend mit Salz, Pfeffer, wenig Curry und Muskat abschmecken. Zum Servieren etwas Kürbiskernöl dazugeben.

Wenn man kein Mehl nehmen will, gelingt die Bindung auch mit einer rohen Kartoffel, die man frisch in die Suppe reibt. Die Sahne lässt sich auf Wunsch auch durch Hafer- oder Mandelsahne als vegane Variante ersetzen.

Zu unserer Kürbissuppe gibt es sehr viele Variationen. Trauen Sie sich und experimentieren Sie mit den Zutaten. Wir wünschen einen guten Appetit!



Lieselotte Straub, kurz Lilo, hat sich immer der original fränkischen Küche gewidmet und bei der Zubereitung ihrer Speisen stets auf Frische und Regionalität geachtet.

Wenn sie im Drei Kronen den Kochlöffel schwingt, kommt immer wieder das Kochbuch der Oma zum Einsatz, das sie auch heute noch in Ehren hält. Ihre Lieblingsrezepte verrät sie Lesern hier in unserer Hauszeitung.



© iStock / Anna Stepanova

Im Januar:  
**Pasta-  
Wochen!**

**Nudeln satt:**

**Pastawochen im Januar**

Jetzt vormerken:

Wenn Sie auch zu den Nudelliebhabern gehören, legen wir Ihnen unsere Pastawochen im Januar ans Herz...



**Hotel & Brauereigasthof Drei Kronen**

Hauptstraße 19 · 96117 Memmelsdorf  
 Telefon: 0951 / 944330 · Fax: 0951 / 944 33 66  
 E-Mail: info@drei-kronen.de · www.drei-kronen.de

