

Historie des Gasthauses Kranz in Lörrach

Juni 1872

Die Geburtsstunde des Gasthauses Kranz, das damals aber noch nicht so hieß. Das Großherzogliche Bezirksamt Lörrach erteilte einem Herrn Mangold die erste Schankwirtschaftsgenehmigung.



1877

Ludwig Renaux erwirbt das Haus und eröffnet zu Pfingsten 1877 die Restauration Renaux.



Postkarte von 1898 Restaurant Renaux (später Gasthaus zum Kranz).

15. September 1906

Otto Dechant steigt als neuer Wirt ein und führt die Restauration bis 1909.

1. April 1909

Albert Reif heißt der neue Wirt und gibt dem Gasthaus den Namen „Kranz“



31. März 1910

Heinrich Markgraf übernimmt den Kranz, nachdem Albert Reif nach Hüningen/Elsass verzogen war.

29. September 1910

Heinrich Markgraf führte den Kranz nur ein halbes Jahr, weil er nach Konstanz umgezogen ist. Carl Ross heißt der neue Wirt.

16. November 1913

Fast drei Jahre führte Carl Ross den Kranz. Dann verließ auch er die Grenzstadt, und Otto Dechant übernahm erneut das Gasthaus.

1. Februar 1914

Zweieinhalb Monate dauerte Dechants zweites Engagement, dann erwarb Gustav Pflanz den Kranz und führte das hoch geschätzte Gasthaus bis zum 31. März 1920. Danach wechselte er als Wirt in der Stadt ins Gasthaus Dreikönig auf dem Marktplatz.

1. Oktober 1920

Helene Massat war seine Nachfolgerin. Sie führte den Kranz aber nur ein halbes Jahr.

25. April 1921

Karl Scherr übernahm und führte den Kranz bis zum 31. August 1925 und verzog dann nach Riehen.

1. September 1925

Josua Gottlieb Frey stieg ein und führte den Kranz bis zum 30. April 1926

1. Mai 1926

Ludwig Goller führte den Kranz bis zum 28. Februar 1928, bevor er nach Hausen im Wiesental verzog.

1. März 1928

Anton Schelle übernahm und führte den Kranz bis zu seinem Tod. Seine Witwe heiratete einen Herrn Reinacher vom Gasthaus Tüllinger Hof, und so war der Kranz am 31. März 1930 wieder zu haben.

Eigene Gaststätte der Brauerei Lasser

Pächter:

1. 4. 1930 - 30. 11. 1953 Huber Eugen
1. 12. 1953 - 15. 3. 1966 Karle Josef
15. 4. 1966 - Risskopf Günter

Küchenanbau im Geschäftsjahr 1958/59

Nebenzimmer - Ausbau und Kegelbahn-Anbau 1965/66

Lasserbier 15. 9. 1906

1. April 1930 bis 15. April 1966

An diesem 1. April ging das Gasthaus Kranz in den Besitz von Karl Lasser, Inhaber der hochgeschätzten Brauerei Lasser in Lörrach über. Das Gasthaus ist noch heute im Besitz der Familie Lasser. Und zählt mit seiner gehobenen Küche seit damals zu den besten kulinarischen Adressen im Dreiländereck. Wichtige Pächter waren bis 1966 die Familie Huber und die Familie Karle.

✓ Lörrach - Stehen
Gasthaus zum Kranz, Basler Str. 90

<u>Geschäftsjahr:</u>	<u>Bier Hl.</u>	<u>Lirno:</u>	<u>Fremdbirr</u>
1950/51	140		
1951/51	174		
1952/53	177		
1953/54	202	1464 Fl.	
1954/55	233	3168 "	
1955/56	257	3117 "	
1956/57	240	5839 "	
1957/58	215	5495 "	
1958/59	182	5490 "	
1959/60	212	5092 "	
1960/61	186	4696 "	
1961/62	188	3345 Fl.	40 Fl.
1962/63	144	2260 "	
1963/64	142	2819 "	
1964/65	178	2257 "	
1965/66	186	5792 "	100 Fl.
1966/67	295	15131 "	220 "
1967/68	276	13432	180 "
1968/69	280	27.90 Hl	
1969/70	278	27.76 "	
1970/71	232	20.16 "	
1971/72	233	17.78 "	
1972/73	238	22.70 "	
1973/74	296	57.10 "	

16. April 1966

Eröffnung des renovierten Gasthauses Kranz durch die neuen Pächter Antoinette und Günter Roskopf.



1976

Erneuter Umbau des Restaurants.

1980

Umfangreiche bauliche Maßnahmen lassen den Kranz in neuem Licht und Glanz erstrahlen. In einem Kollektivtext der Badischen Zeitung steht: „Nach einem dreimonatigen Umbau und einer gründlichen Renovation hat das Gasthaus „Kranz“ seine Pforten wieder geöffnet. Innerhalb der letzten 14 Jahre haben es die Pächter Antoinette und Günter Rosskopf geschafft, dass das Hotel und Restaurant einen sehr guten Ruf genießt, der weit über Lörrachs Grenzen hinaus reicht und dem sie mit ihrem groß angelegten Umbau, der vor allem einen Erweiterungsbau der Küche mit neuen Kühlräumen beinhaltet, noch besser gerecht zu werden hoffen. Die Brauerei Lasser als Eigentümer und das Pächterehepaar Rosskopf holten zur großangelegten Renovation aus. Neu gedeckt wurde das Dach, die Fachwerkteile der Fassade wurden sorgsam vom Putz befreit und strahlen jetzt in neuem Glanz. Angebaut wurde außerdem an die Küche, die jetzt höchsten Ansprüchen genügt und durch Rationalisierung noch leistungsfähiger geworden ist. Modernisiert wurden im Innern auch die Ab- und Belüftungsanlagen und die sanitären Einrichtungen erneuert. Das geschah auch mit der Kegelbahn. Und im ersten Stock wurden Personalräume geschaffen.“



Freitag, 2./3. August 1980

Nach Umbau wieder geöffnet:

Gasthaus „Kranz“ erstrahlt in neuem Licht und Glanz

Brauerei und Pächter haben ein gastronomisches Schmuckstück geschaffen


Lörrach (Jp). Nach dreimonatigem Umbau und einer gründlichen Renovation hat das Gasthaus „Kranz“ seine Pforten wieder geöffnet. Innerhalb der letzten vierzehn Jahre haben es die Pächter Antoinette und Günter Rosskopf geschafft, dem Hotel und Restaurant einen sehr guten Ruf zu schaffen, der weit über Lörrachs Grenzen hinausreicht und dem sie mit ihrem großangelegten Umbau, vor allem der Küche mit neuen Kühlräumen, noch besser gerecht zu werden hoffen.

Nach vierjähriger Pause holten die Brauerei Lasser als Eigentümer und Pächter Rosskopf die Außenansicht des Gasthauses. Hier wurde der ursprüngliche Charakter des Fachwerkhäuses beibehalten und sogar noch durch das Ausarbeiten einiger Fachwerkteile verstärkt.

Besonders stolz ist Günter Rosskopf jedoch auf die Außenansicht des Gasthauses. Hier wurde der ursprüngliche Charakter des Fachwerkhäuses beibehalten und sogar noch durch das Ausarbeiten einiger Fachwerkteile verstärkt.

Auch der Anbau mit seinem Flachdach fügt sich gut in das Anwesen ein, obwohl man es darauf verzichtet hat, neues künstlich auf abzuweisen, und so eine Betonerschicklichkeit sichtlich vermieden hat. Ihren ursprünglichen Charakter wird die „Dauertube“, das Wohnzimmer beibehalten, und auch in den an Räumlichkeiten des renommierten Gasthauses hat man versucht, die frühere Gestaltung zu bewahren. Wichtig für ein besuchtes Restaurant war den Kranz vor allem die Parkplätze: Übervolle Park und einen zugesperrten Hof soll und künftig nicht mehr geben, da die Parkanlage wesentlich erweitert wurde. Ein Stellplatz der Spitzhaube zum Opter gefallen, wo finden gut vierzig Autos bequem Platz.

Es ist soweit!



KRANZ
Hotel & Restaurant
LÖRRACH

Wir freuen uns,
Ihnen den „KRANZ“ im neuen Kleid vorstellen zu können.

Ihre Brauerei Lasser, Ihre Familie Antoinette und Günter Rosskopf



Lasser Bier





3. Februar 1987

Die umgebaute und neugestaltete Daurstube wird offiziell eingeweiht und das Pächter-Ehepaar Antoinette und Günter Rosskopf begehen ihr 20-jähriges Kranz-Jubiläum. Uli Nodler von der Oberbadischen schreibt in seinem Artikel über die Feierlichkeiten: „Die letzten der 150 geladenen Gäste verabschiedeten sich erst in den frühen Morgenstunden. Ein sicheres Indiz dafür, dass sich alle ausgesprochen wohl beim festlichen Abend anlässlich des Geschäftsjubiläums des „Kranz“-Wirte-Ehepaars sowie der neugestalteten Daurstube gefühlt haben. Einige waren ob des vornehmen Ambientes und natürlich des lukullischen Mahls so begeistert, dass ihnen der Ausspruch „Essen wie Gott in Frankreich“ leicht von den Lippen gegangen ist. Ungemein zufrieden ist mit dem Erreichten auch Karl Johann, Geschäftsführer der Brauerei Lasser: „In den vergangenen Jahren ist im Kranz immer etwas gelaufen“, lobte er als Besitzer den unermüdlichen Einsatz von Antoinette und Günter Rosskopf.

Und Horst Donner von der Badischen Zeitung schreibt: „Gepflegtes Essen in netter Gesellschaft und angenehmer Atmosphäre liegt heute im Trend. Die Gastronomie im Markgräflerland, der gepflegten Kochkunst zu gutem Namen verhalf, hat sich beizeiten darauf eingestellt. Bei einem festlichen Abend anlässlich des Geschäftsjubiläums und der Übergabe der renovierten Daurstube im Lörracher „Kranz“ wurde als Beweis für die Richtigkeit des Trends in abgewandelter Form die Fernsehserie „Essen wie Gott in Baden“ angeführt.

„Kranz“: Wirteehepaar Rosskopf feierte Jubiläum

Ambiente übertrifft Erwartungen

Umgebaute und neugestaltete Daurstube offiziell eingeweiht

Lörrach. -nod. Die letzten der 150 geladenen Gäste verabschiedeten sich erst in den frühen Morgenstunden. Ein sicheres Indiz dafür, daß sich alle ausgesprochen wohl fühlten beim festlichen Abend anlässlich des Geschäftsjubiläums des „Kranz“-Wirteehepaars Antoinette und Günter Rosskopf sowie der offiziellen Einweihung der neugestalteten Daurstube. Einige waren ob der angenehmen Ambiente und natürlich des skurrilen Mahls so begeistert, daß ihnen der Ausspruch „Essen wie Gott in Frank- reich“ leicht von den Lippen ging.

Ungemein zufrieden mit dem Erreichten im „Kranz“ war auch Karl Johann, Geschäftsführer der Brauerei Lasser. „In den vergangenen 20 Jahren ist im „Kranz“ immer etwas gelaufen“, lobte er als Vertreter des Besitzers den unermüdlichen Einsatz von Antoinette und Günter Rosskopf. Eine Renovierung löste die andere ab, ein Umbau folgte dem anderen. Aus einer einfachen Wirtschaft entwickelte sich unter dem Diktat des Pächterehepaars ein Auswuchs für die Gastronomie in der Daurstube.

Antoinette Rosskopf sei - so Karl Johann - die treibende Kraft für die ganzliche Renovierung und Modernisierung der Daurstube gewesen. Der mit dem Umbau beauftragte Architekt Manfred Eckenstein folgte in der Konzipierung dem

augenblicklichen Trend und verwendete bei der Gestaltung helle Farbtöne und edle Materialien. Die Daurstube genügt nun höchsten Ansprüchen, ist gleichermaßen verwendbar für Gesellschaften, Versammlungen als auch für die Einzeltisch-Bedienung.



SEHR ZUFRIEDEN mit der umgebauten und modernisierten Daurstube: Architekt Manfred Eckenstein, Lasser-Geschäftsführer Karl Johann sowie das Pächter-Ehepaar Antoinette und Günter Rosskopf (von links).
Foto: Uli Nodl

Zum Jubiläum neue Atmosphäre

„Kranz“ stellte neugestaltete Daurstube vor

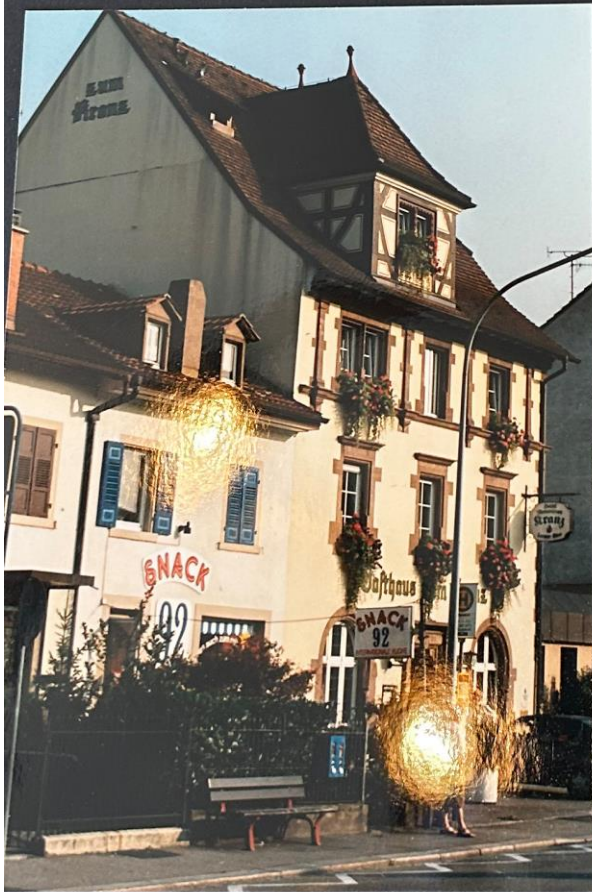
Lörrach (don). Gepflegtes Essen in netter Gesellschaft und angenehmer Atmosphäre liegt heute im Trend. Die Gastronomie im Markgräflerland, der gepflegte Kochkunst zu gutem Namen verhalf, hat sich beizeiten darauf eingestellt. Bei einem festlichen Abend anlässlich des Geschäftsjubiläums und der Übergabe der renovierten Daurstube im Lörracher „Kranz“ wurde als Beweis für die Richtigkeit des Trends in abgewandelter Form die Fernsehserie „Essen wie Gott in Baden“ angeführt.

Der „Kranz“ wertete der Geschäftsführer der Brauerei Lasser, Karl Johann, als typisches Beispiel für die Entwicklung der Gastronomie in den letzten zwanzig Jahren. In diesem Haus, das vor 20 Jahren Antoinette und Günter Rosskopf übernahmen, sei ständig Innovation betrieben worden. Man habe fortlaufend renoviert, modernisiert und erweitert.

Letztes Glied in dieser Kette laufender Investitionen: die Daurstube. Sie

ist in ihrer neuen Gestaltung mit hellen Farbtönen und harmonisch aufeinander abgestimmtem Blumen-, Tisch- und Wandschmuck, den gelungenen Holzarbeiten und den neuen Fenstern nicht mehr wiederzuerkennen. Architekt Manfred Eckenstein, für Pläne und Ausführung verantwortlich, meinte, wer Gäste durch Kochkunst verwöhne, sollte auch eine behagliche Umgebung bieten. Die Einstimmung auf solch kulinarische Genüsse beginne nämlich bereits beim Betreten des Raumes. Die Ambiente müsse stimmen.

Daß sie im „Kranz“ jetzt vollends stimmt, hörten Brauerei als Besitzer und Antoinette und Günter Rosskopf als Pächter an diesem Abend von ihren Gästen immer wieder. Die Premiere am Freitag klappte. Den Wirtsleuten, der Mannschaft in der Küche und dem Team vor und hinter der Theke galten Glückwünsche und Komplimente für das Gebotene aus Küche und Keller.



SEPT. 1989

1991

Pächterehepaar Antoinette und Günter Roszkopf feiern ihr 25-jähriges Geschäftsjubiläum. Volker Münch von der Oberbadischen schreibt: „Der Kranz war und ist ein gutes Haus“, sagte Walter Jost von der Lasser Brauerei als Verpächter. Seit 25 Jahren betreuen das Pächterehepaar Günter und Antoinette Roszkopf das Lokal, das sich heute als ein renommiertes Hotel und Restaurant präsentiert. Engagement, Fachwissen und die stetige Kooperation mit der Brauerei als Eigentümer des Hauses sorgten für eine Entwicklung von der grauen Vorstadtbeiz zu einem überaus angesehenen Betrieb.“



SPENDE: 2000 Mark übergaben das Pächterpaar Roszkopf vom Gasthaus Kranz und Jost Walter von der Lasser-Brauerei anlässlich des Betriebsjubiläums an Schwester Gisela vom Kinderheim „Zum guten Hirten“. Foto: Volker Münch

Von der Vorstadtbeiz zum renommierten Restaurant

„Kranz“ hat sich gemausert

Pächterpaar Roszkopf sorgt seit 25 Jahren für stetige Entwicklung

Lörrach. *vm.* „Der Kranz war und ist ein gutes Haus“, sagte Jost Walter von der Lasser-Brauerei bei einer kleinen Jubiläumsfeier am Dienstag. Seit 25 Jahren betreuen das Pächterpaar Günter und Antoinette Roszkopf das Lokal, das sich heute als ein renommiertes Hotel und Restaurant präsentiert. Engagement, Fachwissen und die stetige Kooperation mit der Brauerei als Eigentümer des Hauses sorgten für eine Entwicklung von der „grauen Vorstadtbeiz“ zu einem angesehenen Betrieb.

Sicherlich kommt es selten vor, daß ein Gastronomiebetrieb ein Vierteljahrhundert lang in gleichen Pächterhänden ist. Am 16. April 1966 übernahmen Günter und Antoinette Roszkopf als junge Leute vom Fach das damals schlichte Lokal. Tüchtigkeit und Ehrgeiz der damals jungen Fachleute imponierten dem Eigentümer des Hauses, der Familie Lasser, sehr. Sie erkannten, daß die neuen Pächter „ihr“ Haus zu einem Eckpfeiler der hiesigen Gastronomie ausbauen wollen.

Nach den ersten zehn Jahren erfolgten die ersten umfangreichen Renovierungsarbeiten an dem Lokal. Vier Jahre später kam ein neuer Küchentrakt und sanitäre Anlagen dazu. 1983 wurden neun Hotelzimmer von Grund auf neu gestaltet, das Nebenzimmer, die Daur-Stube, wurde erst kürzlich völlig neu gestylt. Die beiden Gasträume bieten für 150 Personen Platz.

Der Aufschwung vom einst bürgerlichen Lokal zum Restaurant der gehobenen Spitzenklasse war also das Verdienst der beiden Fachleute, die das Unternehmen heute als „GmbH“ führen. Günter Roszkopf als Küchenchef und Geschäftsführer des „Kranzes“ stammt aus Schopfheim, war Kochlehrling im Lörracher „Storchen“ und sammelte internationale Erfahrungen in erstklassigen Häusern der Schweiz und Schweden. Im hohen Norden traf er die gelernte Service-Chefin Antoinette Roszkopf, heute gleichberechtigte Geschäftsführerin des Unternehmens.

Von anfänglich drei Mitarbeitern vergrößerte sich die Belegschaft auf heute 25 Personen. Vorbildlicher Service und einwandfreie Verarbeitung von Frischwaren in der Küche sorgen für einen guten Ruf. Deshalb kann sich Günter Roszkopf, seit 1974 im Vorstand des Hotel- und Gaststättenverbandes Baden-Württemberg, über Nachwuchsmangel nicht beklagen. Bisher wurden in dem Betrieb 32 Köche und 24 Hotel- und Restaurantfachfrauen ausgebildet.

Anstatt eines großen Jubiläumsfestes entschlossen sich Betreiber und Brauerei zu einer Spende an den benachbarten Kindergarten „Zum guten Hirten“. Insgesamt 2000 Mark durften Schwester Gisela und Rudolf Sütterlin, Vorstandsmitglied des Trägervereins, entgegennehmen.

2001

Michael Rosskopf, Sohn des Pächterehepaars Rosskopf, steigt als Nachfolger in das elterliche Unternehmen, das Lörracher Gasthaus zum Kranz, ein. Der 36-jährige Küchenchef tritt ab sofort, gemeinsam mit seiner Lebenspartnerin, in das Team um Antoinette und Günter Rosskopf und den bewährten Mitarbeitern ein. Das langjährige Kranzehepaar zeigt sich glücklich, dass die erfolgreiche Tradition des Hauses durch ihren Sohn und seiner Partnerin weitergeführt wird.

5. August 2006

Wochen der Ungewissheit, wie es im Restaurant Kranz weitergeht, sind Vergangenheit. Antoinette Rosskopf und Sohn Michael führen als gemeinsame Pächter den renommierten Gastronomiebetrieb weiter. Zudem sollen umfangreiche Investitionen getätigt werden. Das haben die Familie Rosskopf, seit 40 Jahren Pächter der Gaststätte, und Andreas Walter, Geschäftsführer der Brauerei Lasser, der das Gebäude gehört, bekannt gegeben.

„Wir sind über diese Lösung sehr froh“, so der Brauereichef und die Wirtsfamilie. Der neue Pachtvertrag ist unterzeichnet; am 12. August wird das Restaurant schließen. Die Brauerei Lasser will in den Umbau und in eine komplette Neuausstattung von Restaurant und Küche 500.000 Euro investieren. Vor allem die Küche lässt man sich einiges kosten. „Sie wird technisch auf den neuesten Stand gebracht“, so Michael Rosskopf. Der Sohn von Antoinette Rosskopf führt die im November von ihm eröffnete Sushi-Bar beim „Mättle“ in Tumringen weiter, wird sich aber wieder stärker auch im „Kranz“ engagieren.

16. Juni 2011

Der „Kranz“ in der Basler Straße ist das „Flaggschiff“ unter den Gasthäusern der Brauerei Lasser. Er soll es bleiben, sagt Geschäftsführer Andreas Walter. Die Weichen dafür sind gestellt: Antoinette Rosskopf, seit mehr als 46 Jahren die Chefin in dem Traditionshaus, geht in den Ruhestand. Neue Pächter sind Vera und Rudolf Kupfer aus Arosa. Dort im schweizerischen Kanton Graubünden betreiben sie ein Hotel mit Restaurant.

29. September 2012

Während der dreimonatigen Vakanz des Restaurants „Kranz“ brodelte die Gerüchteküche heftig, und es wurde viel über die Zukunft des Flaggschiffs der Brauerei Lasser spekuliert. Diese Spekulation hat nun ein Ende. Mit Markus und Barbara Dorner sind neue Pächter gefunden. Das Ehepaar, das aktuell noch das „Landhüsli“ in Haltingen betreibt, will ab Mitte November dafür sorgen, dass der „Kranz“ wieder zum „festen Standpunkt in Lörrach“ wird.

10 Jahre führte das Ehepaar Dorner das Gasthaus zum Kranz.



1. November 2022

„Corona-Krise, Ukraine-Krieg-Folgen, Inflation und Energiekrise: All den Widrigkeiten zum Trotz wagen Marika und Alexander Koch den Weg in die Selbstständigkeit. Mit einem Wirtschaftlichkeitsgutachten unterm Arm und der Begeisterung im Herzen übernimmt das Ehepaar das altherwürdige Gasthaus zum Kranz“, schreibt Marco Fraune in der Oberbadischen.

Das bisherige Betreiber-Paar Dorner hat zunächst den Hotelbetrieb an das neue Pächter-Ehepaar übergeben. Einen Monat später betreiben Marika und Alexander Koch dann das „Flaggschiff“ der Brauerei Lasser als Verpächter mit 120 Plätzen im Innen- und 40 Plätzen im Außenbereich.

Froh über die geglückte Nachfolgelösung ist auch die Brauerei Lasser als Verpächterin. „Der Markt für die deutsche Speisegastronomie ist vorhanden in der Region“, wird Lasser-Geschäftsführer Andreas Walter in der Oberbadischen zitiert. „Und die neuen Pächter haben gute Ideen und Visionen. Wir haben ein tolles Ehepaar gefunden.“









Gasthaus zum
Kranz