Willkommen beim Kronenwirt seit 1761

Ausgezeichnet als eines der 50 besten Dorfgasthäuser Hessens

Montag Ruhetag

Mittags Donnerstag bis Sonntag 12 – 14 Uhr

Abends Dienstag bis Sonntag 17.00 – 22.00 Uhr

Küche bis 21 / 21.30 je nach Frequentierung

Zur Krone

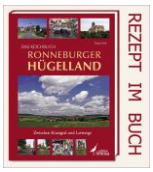
www.hessenkrone.de

BEWERTEN SIE UNS AUF Google

Salatteller und Vorspeisen

	Regulär	Klein
mit Putenschnitzelstreifen, hausgemachtem Dip und Baguette	12,- €	8,- €
mit gebackenen Champignons, hausgemachtem Dip und Baguette	12,- €	8,- €
mit gebackenem Schafkäse vom Kapellenhof mit Pinienkernkruste (Aus unserem Ronneburger Kochbuch), Baguette	13,- €	8,- €

HOFGUT KAPELLENHOF



Unsern klassische Schmierkäs:

	Normal	kleiner Stinker
Ronneburger hausgemachter Handkäse mit Sauerrahmdip, Zwiwwelchen, Butter und Brot – ein ordentliches Dippe	10,- €	7,- €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Suppengemüs´	6,- €
Leberknödelsuppe hausgemacht auf unsere Art	7,- €

Hausgemachte Kürbisnudeln

Champignonnudeln – aus unserer Nudelmanufaktur – in Olivenöl geschwenkt mit Champignons, Zucchini und Tomaten. Bissi Käs owe drüwwer.
Mit kleinem Salätche vorneweg (geht auch Vegan) 16,- €

Dieses Gericht können Sie auch komplett **vegan** bekommen

Maultaschen – Gratin Gemüsemaultaschen in Tomatensoße, Ratatouillegemüse, mit Käse überbacken. Mit Salat 16,- €

Vegetarische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat 14,- €

Backfisch

Fish´n Chips – Rotbarschfilet, paniert
Bratkartoffeln und hausgemachte Remoulade 18,- €

Kabeljaufilet mit Kräutern in Rapsöl gebraten,
auf Kartoffel- Zucchinigemüse 20,- €

Countryburger mit Hessenbeef, Cheddarkäse, Bacon, Gummern, Röstzwiebeln, Pommes fritz + Knobidip 15,- €

Fallbachtaler - Unser Veggie Countryburger mit Kartoffelpatty, Cheddarkäse, Röstzwiebeln, Pommes + Knobidip 14,- €

Rumpsteak Café de Paris mit einer klassischen Kräuterbutter
überbacken, dazu Ronneburjer Bratkartoffeln + Salat 25,- €

Rumpsteak mit Rotwein - Pfefferrahmsoße,
Kroketten und Salätche 25,- €

Schweineschnitzel nach der schönen Jägerin
mit Rahmchampignons, Pommes frites + Salat 20,- €

Paniertes Schweineschnitzel nach Wiener Art,
in Butterschmalz gebacken, dazu Pommes + Salat 19,- €

Cordon Bleu – Schweineschnitzel, gefüllt mit Käse
und Schinken, dazu Pommes frites und Salätche 20,- €

Schweinelendchen in Cognac- Rahmsoße, Filetmedaillons
mit Rahmchampignons, Kroketten + Salat 22,- €

Ronneburger Jägerhackbraten mit Rahmchampignons,
Butterspätzle und Salätche 16,- €

Putenschnitzel mit Rahmpilzen, Spätzle und Salätche 20,- €

Züricher Geschnetzeltes – mit Putenfleisch aus der Rhön,
mit cremigen Champignons, Butterspätzle und Salat 19,- €

Schweineschnitzel mit Blauschimmelkäse
Spätzle und Preiselbeeren. Vorab ein Salätche 20,- €

Frenchburger mit Hessenbeef, Blauschimmelkäse,
Gummern, Röstzwiebeln, Pommes fritz + Knobidip 15,- €

Hessen á la carte Menü

Alle Produkte aus der Tourismusregion Spessart

*

Salat mit gebackenem Schafkäse vom Kapellenhof

*

Rhöner Krempelsüppchen
(Melechsoppe mit Klösserjen und Kräutern)

*

Ochsenbäckchen, geschmort
Burgundersoße, gebackene Klöße
und Pfannengemüs´ quer durch de Gadde

*

Oma Rias Grießflammeri
hausgemachte Quetschenlatwerge

*

Hanauer Single Malt von der Brennerei Stück

42,- €

Spätburgunder Hessische Bergstraße
Rotwein trocken. Goldmedaille der DLG
Odenwälder Wein von Vinum Autmundis 0,75L 26,00 €

Für die Kids

Kinderschnitzel mit Pommes frites	8,50 €
Hinkelsklumpe – 5 Nuggets, Pommes und Aijoli	8,50 €
Kindernudeln mit hausgemachter Bolognese	8,50 €

HeimatGenuss Partner

und viele mehr
Honig, Obst, vieles von Kleinbauern
und Direktvermartktern
Rosis Back Shop, Köhler nah und gut
Deutsches Fleisch aus Limeshain,
Bauer Würfl und Bauer Butz

Einblick in unsere Räucherkammer

Hüttengesäßer Brotzeit,
mit verschiedenen Spezialitäten aus unserer hauseigenen Wurstküche:
Dabei ist hausmacher Presskopf, wacholdergeräucherter Schinken,
Leber-, Blutwurst und Salami. 17,00 €

Schinkenplatte
mit wacholdergeräuchertem, rohen Bauernschinken und gekochter
Schinken, angeräuchert auf Rosmarin und Wacholder,
Butter, Gurke und Bauernbrot. 17,00 €

Strammer Max
Bauernbrot mit ordentlich gekochtem Schinken,
Salatbukett und zwei Spiegeleiern. 17,00 €

Die Käseplatte
Camembert, Rohmilchkäse,
Hessischem Handkäse, Schnitt / oder Butterkäse
mit Butter und Otto´s selbstgebackenem Sauerteig -
Bauernbrot. 17,00 €

Zur Krone
www.hessenkrone.de

Der besondere
Aperitif für zwei.
Unser Aperitif des Tages
serviert im exklusiven
Chandelier

6,00 € pro Person

Auszüge aus unserem Getränkesortiment:

Aperitif 2cl

Aperol Sprizz 15cl (Farbstoff)	5,50 €
Sekt mit Holunderblütenlikör	5,20 €
Sekt mit Orangen – Himbeerlikör	5,20 €
Kir Royal - Sekt mit Cassisse-Likör	5,20 €
Secco (Deutschland)	5,50 €
Campari Orange 15 cl (Farbstoff)	6,50 €
Apfelsherry	3,50 €

Sekt à 0,75l

Rheingauer Rieslingsekt–Hausmarke	24,00 €

Alkoholfreies und Limonaden

Coca Cola koffeinh. Limonade + Farbstoff	0,2 l	2,50 €
Pepsi Cola zero koffeinh. Limo + Farbstoff	0,33 l	3,50 €
Fanta	0,2 l	2,50 €
Kalter Kaffee	0,2 l	2,50 €
Elisabethen Mineralwasser	0,25 l	2,50 €
Elisabethen Mineralwasser	0,75 l	5,80 €
Eistee / Fruchtschorle	0,33 l	3,50 €
Bitter Lemon chininhaltig	0,2 l	2,50 €
Orangensaft, 100% Fruchtgehalt aus Konzentrat	0,2 l	2,50 €
Johannisbeernektar Fruchtgehalt mind. 30 %	0,2 l	2,50 €
Traubensaft	0,2 l	2,50 €

Zur Krone
www.hessenkrone.de

Hessische Apfel – Getränke

Apfelsaft	100 % Fruchtgehalt	0,2 l	2,50 €
Apfelsaft	100 % Fruchtgehalt	0,4 l	4,80 €
Apfelwein, naturtrüb		0,25 l	2,90 €
Apfelwein, naturtrüb		0,5 l	4,40 €
Speierling - Apfelwein		0,25 l	3,10 €
Speierling - Apfelwein		0,5 l	4,90 €

Unser Apfelweinberg

Apfelweine trinkt man in Hessen auch gerne mit Mineralwasser oder Limonade „gespritzt".
Großbrände löschen wir gerne mit Bembeln, in 1, 1½ , 2, oder 3 Litern (Liter á 9,50 €)

W+S Kaffee (Koffeinhaltig) aus Gelnhausen

Cappuccino	2,40 €
Espresso	2,20 €
Espresso doppelt	4,00 €
Schümli / Café Crème	2,20 €
Latte Macchiato	3,20 €
Cafe au lait	3,20 €
Espresso Macchiato	2,50 €

- und das alles ist auch in Koffeinfrei erhältlich!

Glas Tee	2,50 €
Tasse Kakao	3,00 €
Tasse Milch	1,40 €
Glühwein	3,00 €

Biere vom Fass

Glaabs Helles	0,3 l	3,50 €
Glaabs Helles	0,4 l	4,00 €
Glaabs Kellerbier Naturtrüb	0,5 l	5,00 €
Hefe**weizen** Hell Glutenhaltig	0,3 l	3,50 €
Hefe**weizen** Hell Glutenhaltig	0,5 l	4,80 €

Flaschenbiere

Glaabs Hefeweizen dunkel Glutenhaltig	0,5 l	4,80 €
Hefe**weizen** Alkoholfrei aber Glutenhaltig	0,5 l	4,80 €
Clausthaler oder Glaabs alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Malzbier alkoholfrei	0,33 l	3,50 €

Unser Apfelwein – und Weinangebot Erfahren Sie in unserer Weinkarte .

Für Brände, Liköre, Whisky gibt´s sogar eine reichhaltige Sonderkarte.

Digestifs Preise in € für 2 cl

Hessische Edelbrände

Schlitzer Brennerei

Himbeergeist	3,80
Williams Christ Birnengeist	3,80
Mirabellenwasser (Marillen)	3,80
Obstbrand	3,80
Burgen Nussler	4,00
Topinambur	3,00

Gekühlte „Weiße" - die klassischen Obstbrände aus dem Schwarzwald

Williams Christ	4,00
Obstler	4,00
Kirschwasser	4,00
Himbeergeist	4,00
Zwetschgenwasser	4,00

Kräuter

Ronneburger	3,00
Fernet Branca	3,00
Ramazzotti	4,00
Jägermeister	3,50

Brände und Geiste von Arno Dirker

Zitronengrasbrand	3,00
Haselnussgeist	4,00
Mandelgeist	3,00
Walderdbeergeist	4,50
Feiner Apfelbrand	3,00
Ringlowasser (Reneklode)	3,50
Mispelbrand	3,00
Holunderbeerenbrand schwarzer	4,00
Steinpilzgeist	4,00
Spargelgeist	3,00
Meerettich	3,50

Grappa di Poli – das edle Sortiment

Merlot	pflaumig	3,50
Moscato	Sarpa di Poli	4,00
Sarpa di Poli Oro Barriquefass		3,50

Apfel

Apfelbrand (Brennerei Dirker)	3,00

Whisky

Angebot marktebedingt wechselnd

Glennfiddich 12Y. (Speyside) elegant	3,00
Macallan 10Y. (Speyside), buttrig	4,00
Bruichladdich 10 Years (Islay)	5,00
Laphroaig 10Y (Torf-würzig, Islay)	3,50
Chivas Regal 12 Y. milder Blend	4,00
Bushmills, erinnert an Aprikosen	3,50
Glenmorangie Highlands, rein/cremig	4,00
Bowmore 10Y. Islay	3,50
Highland Park 18 Years	3,50
Balvenie 12 Y.	3,50
Highlandpark 18 Y.	3,50
Aberlour 10 Y	3,50
Talisker 10 Y.	3,50
Dalmore	4,00
Jura	4,00
Glenlivet	4,00
Port Ellen von 1978	13,-
Auchentoshan 10 Y.	3,50
Sthrathisla	4,00
Jack Daniels, Tennessee	3,00
Jim Beam Bourbon	3,00
Johnnie Walker Red Label	3,00

Aquavit

Malteser	3,80

Cognac und Weinbrände

Asbach Uralt	3,00
Carlos Cognac	4,40
Remy Martin VSOP	4,40
Hennessy	4,40
Metaxa	3,00

Dirker Liköre:

Himbeer – Orangenlikör	3,00
Gartenhimeerlikör	3,00
Holunderblütenlikör	3,00
Vanillelikör	3,00

Liköre anderer Anbieter

Weinbergpfirsich	3,00
Baileys (4cl on ice)	4,00
Walnusslikör	3,00

Ronneburg – Hüttengesäß

Zutatenhinweise 2024

1= Sellerieerzeugnisse
2= Weichtiererzeugnisse
3= Fischerzeugnisse
4= Sesamerzeugnisse
5= Schalenfrüchte / Nüsse
6= Sojaerzeugnisse
7= Eiererzeugnisse
8= Lupinen
9= Schwefeldioxiderzeugnisse
10= Krebstiererzeugnisse
11= Milcherzeugnisse
12= Weizen
13= Erdnüsse
14= Senferzeugnisse
15= Petersilie
16= Liebe

Leberknödelsuppe 1,7,11,12,14,15,16
Rinderkraftbrühe Flädlestreifen 1,7,11,12,15,16
Tomatencremesüppchen 1,7,11,12,15,16
Zwiebelsuppe 1,7,11,12,15,16

Kleiner Stinker 15,12,11,16
Salatteller Putenbruststreifen 15,14,12,7
Salatteller Champignons 1,5,11,12,14,15
Maddekartoffel Süßkartoffel 1,7,11,12,15,16

Burger 1,4,5,7,11,12,14,15,16

Rumpsteaks 1,3,7,11,12,14,15,16

Rumpsteak Gorgonzola wie oben, aber ohne 3

Garnelenspieße 1,2,3,7,11,12,15,16

Lachsfilet vom Grill 1,3,7,11,12,14,15,16

Schweineschnitzel 1,7,11,12,14,15,16

Pan. Schnitzel Wiener Art wie oben aber wenig 11

Haschee 1,11,12,14,15,16

Schweinelendchen 1,7,11,12,14,15,16

Putenschnitzel wie oben

Züricher Geschnetzeltes 1,7,11,12,14,15,16

Hackbraten 1,7,11,12,14,15,16

Nudelpfanne 1,11,12,15,16
geht auch ohne 15 oder eigentlich auch ohne 11

Flammkuchen 1,7,11,15,16 geht u.U. locker ohne 15

Ochsenschulter 1,7,11,15,16 geht nicht ohne 16

Frankfurter Schnitzel wie oben, aber etwas 12

Maultaschen – Gratin 1,11,12,15,16

Vegetarische Käsespätzle wie oben nur mehr 16

Handkäs 11,12

Eis 111,12,7

Brotzeit aus eigener Wurstküche 1,11,12,15,16,

Kinderschnitzel 1,7,11,12,14,15,16
Putenschnitzel 1,7,11,12,14,15,16
Kindernudeln 1,7,11,12,14,15,16

Unsere Bratkartoffeln enthalten Schinken.

Lieber Gast*in,
falls Sie die Zahlen verwirren, fragen Sie uns bitte, wir reden gerne mit Ihnen. Wir verstehen unser Handwerk und haben nicht ohne Grund zwei Meister im Betrieb rumlaufen. Wir sagen Ihnen, was Ihnen gut tut und finden ein klasse Menü für Sie.

Und dann gibt es noch die Nummer 16. Wenn Ihnen dieser Zusatz Sorge bereitet, calm down.
Das Leben ist zu schön, um auf 16 zu verzichten. Vor 16 beschützt Sie kein Medikament und keine Maske. Genießen Sie es. Es tut gut.

Wir kriegen das hin.

Hessische Heimatküche

Liebe Gäste, wir wurden beim Wettbewerb der hessischen Landesregierung und des Dehoga zu einem der

50 besten Dorfgasthäuser Hessens gekürt.

Dafür danken wir Ihnen, liebe Gäste! Ohne Ihre Treue und Unterstützung gerade in der vergangenen Coronazeit hätten wir ohne unser gutes Team und unsere treuen Gäste schon längst den Mut verloren, aber Ihr wart echt klasse.

Wir tun, was unser Auftrag ist.
Heimatküche aus Deutschlands Mitte.

Wir stellen Ihnen die regionale Küche unserer Heimat vor. Im Jahresverlauf immer wieder mit neuen Aktionen und Menüs lernen Sie die Region genussvoll kennen – live und für Sie zum Nachkochen in unseren Kochbüchern.

Seit drei Generationen Meisterbetrieb
Der kulinarische Ausbildungsbetrieb in Hüttengesäß.

Bisschen über uns:

Was wir noch so machen… Catering bei Ihnen Zuhause, Sektempfang und Canapées irgendwo an Ihrem Lieblingsplatz, Fest- und Vereinsbewirtung, Unterstützung von sozialen Projekten, Rezeptbücher digitalisieren, übersetzen und in neue Genussprodukte einfließen lassen.

Zusammenarbeit mit dem Geschichts- und Heimatverein, Landfrauen, Obst – und Gartenbauverein. Unser Chef macht mit Ihnen auf Wunsch einmal eine historische Ortsführung.

Hochzeiten, Buffets, Workshops, Kochshows – wir machen alles mit ☺

KÖNIGSBURGER
HÜGELLAND

Zudem sind wir Partnerhotel unserer Schwestergemeinde Amana in den USA. Falls Sie einmal Interesse haben und mehr wissen wollen über Amana und die deutsche Kolonie Amana, mit ihrem Ronneburg Restaurant, dem Gasthaus Zum Ochsenjoch, dem Brauhaus und dem Mühlbach Hotel – fragen Sie uns.
Wir sind Anlaufstelle für zahlreiche Besuchergruppen aus den USA. Auch hier kann unser Chef sachkundig den interessierten Gästen die Heimat ihrer Vorfahren zeigen.

Aus der Chronik unseres Hauses

Wie hat wohl das kulturelle Leben in Hüttengesäß vor 200 Jahren ausgesehen? Mit Sicherheit waren die Leute tagsüber mit ihrer Arbeit auf den Bauernhöfen und in den Handwerksbetrieben beschäftigt und bis zum Abend hin müde und erschöpft. Die Menschen lebten für ihre Arbeit, und um die Familie zu ernähren. Dorfgemeinschaft und Zusammenhalt waren noch weitaus intensiver als heute. Die Menschen waren bescheiden und genügsam. Das landwirtschaftliche Einerlei bestimmte den Tagesablauf - Vieh füttern, melken, Feldarbeit. Im Frühjahr säen, zwischendurch mähen, Kartoffeln stecken, Kiel hacken, Weizen und Roggen mähen. Die Frucht wurde dann in den Höfen mit der Dreschmaschine gedroschen, im Winter wurde geschlachtet, Brot wurde im Backhaus gebacken, Gemüse und Obst brachte meist der eigene kleine Garten. Handwerksbetriebe wie Schmied, Wagner, Metzger, Schuster, Zimmermann, Maurer, Weißbinder, etc... wurden im Nebenerwerb betrieben. Die Menschen hatten keine großen Ansprüche, Fernseher und Radios gab es noch nicht, man saß in der guten Stube und beschäftigte sich mit Karten spielen, singen, oder mit Gesprächen vom Alltag und erzählte sich Geschichten von früher. Doch wenn es ums Feiern ging, waren die Menschen wohl damals schon mit großer Begeisterung gerne dabei. Man feierte Ende August die Dorfkerb, Vereinsfeierlichkeiten wurden getätigt, Geburtstage und Hochzeiten waren gern besuchte Familienfeste.

Auch schon damals gab es einige Gasthäuser in Hüttengesäß. Die Krone wurde etwa um 1780 von Konrad Zinkhan in dem Bauernhaus in der Langstraße 7 (damals noch Stracke Gasse) gegründet. In einem Reisebericht, der auf der Ronneburg nachzulesen ist, schreibt ein Reisender um 1800, er war in der Herberge in dem kleinen Dorfe Hüttengesäß sehr wohl untergebracht. Zu seiner Zeit war der Betrieb wohl nicht mehr als ein kleiner Bauernhof am Ortsrand. In der guten Stube des Hauses im Erdgeschoß wurden Bier, selbstgekelterter Apfelwein, und hausgebrannter Branntwein ausgeschenkt. Wie konnte man sich diese Gaststube vorstellen? Es war ein kleiner Raum mit etwa 30 qm, die seitlichen Fenster ließen nur sehr wenig Licht in den Raum einfallen. Der Fußboden war mit Holzdielen ausgelegt. In der einen Ecke stand ein Ofen, in der anderen war die Schankstelle für Apfelwein und das beliebte Nicolaybier. Zur Gründungszeit gab es noch keine Zapfanlage, die es ermöglichte, mit Kohlensäure Bier zu zapfen. Die Eichenfässer mit Bier und Apfelwein lagerten in einem tiefen Naturkeller, der die Getränke immer kühl hielt. Dieser alte Keller ist heute noch vorhanden. In diesem Keller wurden die Getränke in Bembel gezapft und in der Gaststube in Krügen und Gläsern ausgeschenkt. Die Küche war neben der Gaststube, darin der Brunnen - offen und nur mit drei Bohlen abgedeckt, Wasser wurde mit Eimern geschöpft - ein alter Ofen stand am Fenster, welches nur wenig Licht in die kleine Küche brachte. Neben der Küche war das Doktorstübchen, hier hatten Dr. Becker aus Marköbel, danach Dr. Schüler und später Dr. Trin aus Ravolzhausen einmal in der Woche so eine Art Sprechstunde. Ein dunkler Gang führte nach draußen, in den Hinterhof. Hier stand man direkt neben dem Kuhstall, blickte auf zwei Scheunen, die von einem urigen Lindenbaum überragt wurden. Links waren die Toiletten - Plumpsklo - Idylle von anno dazumal. Zwischen den Scheunen hindurch, vorbei an dem Misthaufen, gelang man zur heutigen Marienstraße, damals nur ein rauer Feldweg. Leiterwagen standen im Hof, Milchgeschirr, Gänse und Hühner scharten in den Spalten des Pflasters nach Körnern. Die Wirtsleute betrieben die Wirtschaft so nebenbei, Haupterwerb war natürlich die Landwirtschaft. Im Hof war über die Brunnenleitung ein Wasseranschluss, der den Turnern oder den Fußballern beim Erfrischen kaltes Wasser spendete. Die Turner des Arbeiter-Turnvereines waren zum Turnen in unserem Saal untergebracht, die

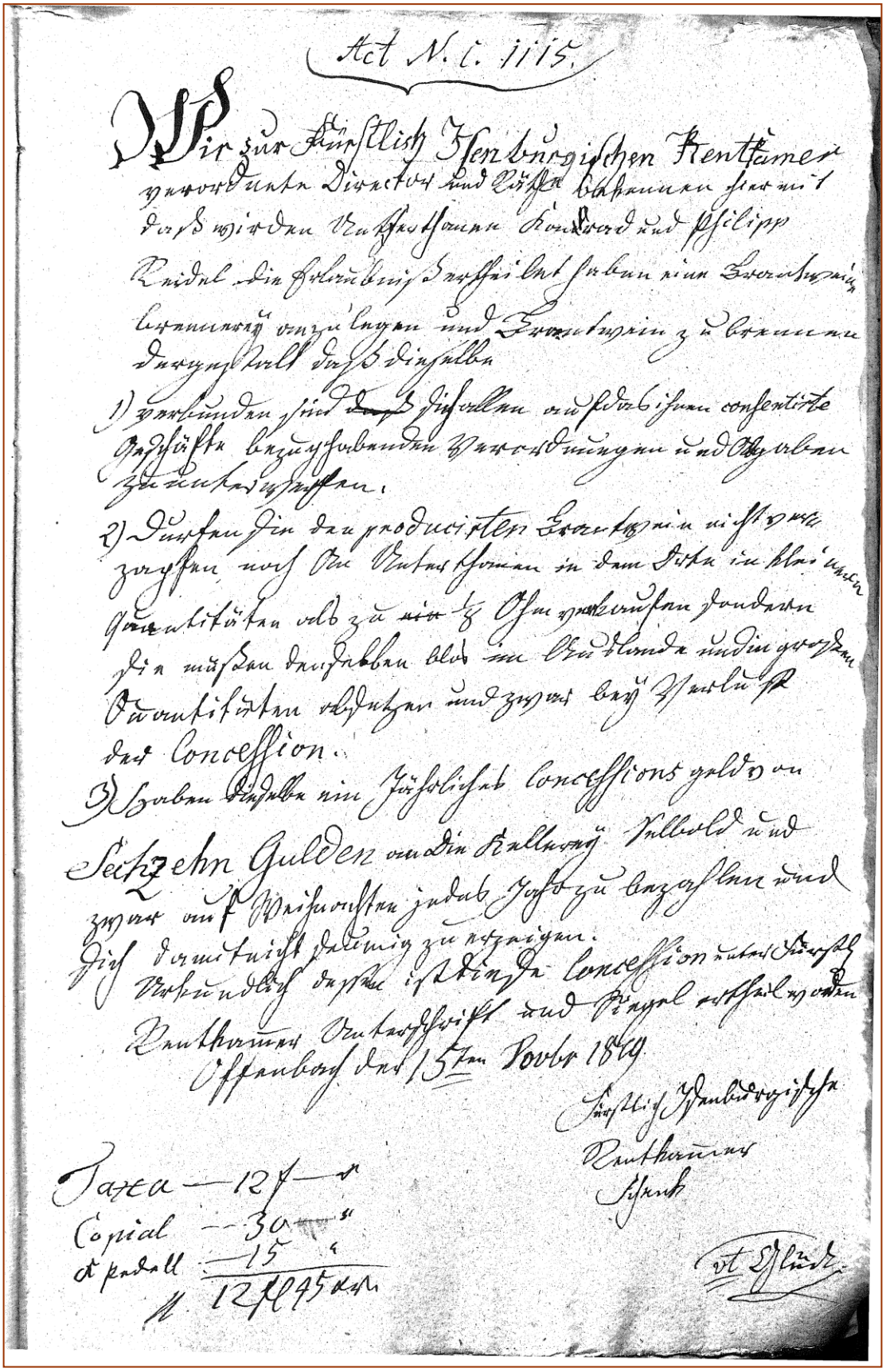
Fußballer nutzten einen Raum im Obergeschoss zum Umziehen, das Training der Fußballer wurde auf einem ehemaligen Acker des Gastwirtes abgehalten, dort ist heute das Vereinsheim des Sportvereines.
Irgendwann Mitte des letzten Jahrhunderts kamen aus dem Namenszug Zinkhan keine Nachkommen mehr hervor, so übernahm der Schwager des Wirts, Herr Johann Heinrich Reidel, das Gasthaus. Er war Gastronom, Metzger, Landwirt und Leiter des Gesangvereins, alles mit Leib und Seele. Er wurde im Nachbarhaus, Langstraße 1 geboren. Darin war schon hundert Jahre vorher eine Wirtschaft gewesen. Sein Großvater hatte schon 1819 eine Conzession zum Branntweinbrennen in Hüttengesäß erhalten.

1897 ließ er den Saaltrakt mit Fachwerkgiebel anbauen, der Saal wurde damals schon mit hochwertigen Tanzdielen ausgelegt. Die Gaststube und auch der darüber liegende kleine Saal waren für die Veranstaltungen zu klein geworden. Im neuen Saal waren die Turner untergebracht, der Gesangverein konnte Singstunden ausrichten, die damalige Dorfkerb wurde ebenfalls noch in den Gaststätten veranstaltet. Man organisierte aus diesem Anlass sogar 1892 einen Champagnerball! Etwa zur gleichen Zeit ließ Reidel im heutigen Bereich der Marienstraße eine hölzerne Kegelbahn bauen. Dieser moderne Sport aus England breitete sich schnell in ganz Deutschland aus, und so manch älterer Hüttengesäßer erinnert sich heute noch daran, wie er damals als kleiner Bub für ein paar Groschen am Abend die Kegel wieder aufstellen durfte. 1897 wurde auch der Bahnhof in Hüttengesäß in Betrieb genommen, eine Nichte des Wirtes und zwei andere Kinder durften mit einer Schere das Band vor der Lokomotive durchschneiden, die Bahnstrecke Hanau-Hüttengesäß brachte auch Sonntagsausflügler aufs Land, die dann spazieren gingen, die Ruhe genossen, oder auch zur Burg wanderten. Das brachte auch der Gastronomie leichten Aufschwung. 1904 wurde in unserem Hause der erste elektrische Strom vom Dorf installiert, und es wurde zur Veranschaulichung im Gastraum eine Lampe installiert. Verwundert haben die Bürger erzählt "de Zinkhan´s Heinrich dreht oo em Knopp - do gieht des Licht oo - un wann er wirrer dreht, giehts aus" Das Ganze scheint so interessant gewesen zu sein, dass die Leute nur wegen den Lampen ins Gasthaus gingen, und am Schalter gedreht haben. Übrigens hat der Gemeinderat noch ein Jahr vorher die Installation von Elektrizität als Teufelszeug und modernen Humbug benannt und somit

im Gemeinderat abgelehnt. Naja, so ändern sich die Zeiten. Der Wirt bezog sein Bier bis 1896 von der Langenselbolder Brauerei Adler und vom Hofbauhaus Hanau, Nicolay. Von 1896 bis 1910 von der Rheinischen Bierbrauerei in Mainz, danach kam es wieder von der Hanauer Brauerei Nicolay, Hofbrauhaus Hanau. Der kaufmännisch tüchtige Wirt, der bereits um 1900 verschiedene farbige Ansichtskarten für seine Kunden anbot, und der seine eigenen bedruckten Briefbögen und Briefumschläge hatte, richtete auch für Gäste eine Art Fahrbereitschaft ein, die die Leute ohne Fahrgelegenheit zum gewünschten Ort beförderte. Die politische Obrigkeit brachte dem Wirt 1906 auch einigen Ärger ein, der sein Lokal als "sozialdemokratisch" ansah. Er verwehrte den kaiserlichen Soldaten Zutritt zum Lokal. Er wurde zu einer Geldstrafe von 400 Mark verurteilt. Um diese Strafe zu bezahlen, musste er zwei Rinder verkaufen. Weiterhin aber machte er keine großen Streiche.

Nach dem ersten Weltkrieg übernahm sein Schwiegersohn Georg Erdt (Erdte Schorsch) das Lokal. Er stammte aus einem Bauernhof in der mittleren Langstraße. Seine Frau Elisabeth (Zinkhan´s Bette) brachte ihm fünf Söhne und eine Tochter zur Welt - Georg, Fritz, Heinrich, Frieda, Kurt und Otto. Georg wurde Landwirt in Rüdigheim, Fritz wurde Ingenieur und siedelte in die Schweiz um, Heinrich wurde Landwirt in Erdt´s Anwesen Schulstraße. Tochter Frieda starb als kleines Mädchen nach einem Treppensturz an Hirnhautentzündung. Kurt kam aus dem Krieg nicht mehr zurück. Sohn Otto lernte in Hanau bei der Fleischerei Nicolaus das Metzgerhandwerk und eröffnete seinen Fleischerladen 1951. Er und seine Frau Dorothea, geb. Meinhardt führten das Lokal mit dazugehörigem Kinobetrieb und der Metzgerei. Das Kino war im Saal im ersten Stock untergebracht, der Vorführraum war hinter der Theke eingerichtet. Im Winter, wenn es äußerst kalt war, mussten die Kinobesucher sich ein Stück Brennholz mitbringen, so wurde es bei 20 bis 30 Besuchern immerhin doch noch ein bisschen warm. Die Naivität der Ronneburger Omas war natürlich äußerst peinlich, so erzählt man heute noch, wie sich eine Oma gewundert habe, wie die wohl beim "Erdt" die Kühe in den Kinosaal gebracht hätten - die Dame schaute sich einen Heimatfilm an. Die Landwirtschaft wurde später unrentabel und wurde in den 60er Jahren eingestellt.
Die beiden Söhne, Otto und Kurt wurden Metzgermeister und engagierten sich im Betrieb. Otto Erdt, jun. stieg mit seiner Frau Ria, die er als Souvenir aus Hutten (Schlüchtern) mitbrachte, ins Geschäft ein. Schwerpunkt wurde auf Tanzveranstaltungen mit Live- Bands gesetzt. Im ganzen Kreis war der Tanzsaal beim Erdt bekannt als Beat-Schuppen mit guten Live-Bands aus dem Gelnhäuser Raum. Die beginnende Discowelle zu Beginn der siebziger Jahre war dann das Aus für Live-Musik, so hörten auch wir rechtzeitig auf und konzentrierten uns mehr auf die Fleischerei und das Gasthaus. Im Jahre 1967 wurde wieder groß angebaut, ein Saal im Erdgeschoss entstand, darunter zwei Kegelbahnen, oben wurde für die Schützen aus Hüttengesäß ein Schießraum eingerichtet. Die Tochter Elke lernte in einem renommierten Betrieb in Bad Orb den Beruf der Köchin, Tochter Monika lernte Fleischereiverkäuferin, schulte jedoch später um zur Bürokauffrau. Sohn Reiner lernte zunächst das Fleischerhandwerk, und schloss eine Kochlehre an. 1997 machte er seine Küchenmeisterprüfung an der Hotelfachschule Heidelberg. Der Apfelwein – das

Stöffche - wurde bis 1980 selbst gekeltert. Ich erinnere mich noch, wie die Anhänger der Traktoren an unserer Hofeinfahrt anhielten und die ganzen Äpfel in unseren Hof abkippten. Wir mussten sie dann zu unserer Kelterei bringen. Dort wurden sie gleich verkeltert und zum "Süßen" (frischer unbehandelter Apfelmost) oder zum Apfelwein weiterverarbeitet. Die Kelter stand leider beim Umbau des Hotels 1989 im Wege und musste abgerissen werden. Heute allerdings dürfen bei uns alle Team-Mitglieder Anfang Oktober mit zur Apfelernte - zum Äppel-lese - in unseren Haus- Weinberg in der Gemarkung Wingerte gehen.
Am 31. Mai 1985 wurde mit unserer Metzgerei die letzte Metzgerei von Hüttengesäß geschlossen, Wurstmachen ist seitdem nur noch gelegentliches Hobby für unsere beiden Chefs. 1989 wurde der Hoteltrakt neu errichtet, 14 Zimmer wurden komplett neu hochgezogen, ein weiterer Tagungssaal entstand.



Act N. C. 1115.

Wir zur Fürstlich Ysenburgischen Rentkammer verordnete Director und Räthe bekennen hiermit daß wir den Rechtsthunern Konrad und Philipp Reidel die Erlaubniß ertheilt haben eine Branntweinbrennerey anzulegen und Branntwein zu brennen dergestalt daß dieselben

1) verbunden sind die diesfallsigen consentirte Gesuche beizufügenden Verordnungen und Gesetzen zu entsprechen.

2) Dürfen sie den producirten Branntwein nicht weiter ziehen noch die Rechtsthunern in dem Orte in kleinen Quantitäten oder zu ~~ein~~ 1/8 Ohm verkaufen sondern sie müssen denselben blos im Großen und in großen Quantitäten absetzen und zwar bis Ablauf der Concession.

3) Haben sie hierfür ein jährliches Concessionsgeld von Sechzehn Gulden an die Kellerei Selbold und zwar am 1ten Weihnachtstag jedes Jahr zu bezahlen und sich demselben dadurch zu erzeigen.

Urkundlich dessen ist diese Concession unter Unterschrift Rentkammer Secretairs und Siegel ausfertigen lassen.

Offenbach den 15ten Novbr 1819.

Fürstlich Ysenburgische Rentkammer

Taxa — 12 fl —
Copial — 30 "
Stpapier — 15 "
N. 12 fl 45 xr

vt Glück