

Krone Forch – Gasthof für kreative Bierkultur



V.l.n.r.: Simon Schneider, Céline Stemmer und Kimi Fiebig.

Krone Forch Neues Pop-up in der Forch! Geniessen Sie ein kühles Bier und etwas Feines zu essen, und noch dazu an einem lauschigen Ort: der «Krone Forch», einem Gasthof für kreative Bierkultur. Céline Stemmer und Simon Schneider von Forchbier wagen etwas Neues. Hier im Interview erzählen sie von ihrem neuesten Projekt.

Wie ist die Idee mit dem Pop-up im Restaurant Krone entstanden?

Céline Stemmer: Die Idee eines Biergartens und eines «Tap Room» hatten wir schon länger. Die Leute vermissen hier auf der Forch einen Ort, wo sie sich einfach und unkompliziert zu Speis und Trank treffen können. Es fehlte uns aber die Lokalität dazu. Dann stand dieses Frühjahr die «Krone» wieder leer.

Simon Schneider: Die Gemeinde Küsnacht gibt uns nun die Möglichkeit, für die Zeit vor dem Start der Totalsanierung das Gebäude und den wunderschönen Garten wiederzubeleben. Das ist grossartig und freut uns sehr.

Worauf dürfen sich die Gäste freuen?

CS: Auf gutes Bier natürlich (lacht). Die «Krone Forch» ist allein mit ihrer Präsenz im Dorfkern ein Schmuckstück und unser Biergarten unter den Platanen lädt zum Verweilen ein. Wir servieren kleine Leckereien aus der Küche, achten auf Regionalität und Frische.

SS: Zum Start haben wir sogar ein Forchbier-Treberbrot kreiert. Und für die Kinder hat es auf dem Grundstück einen eigenen Spielplatz.

Welche Rolle spielt Forchbier im Konzept?

SS: Forchbier steht für Handwerk, Gemeinschaft und Freude. Es ist der Grund, warum wir überhaupt in die Gastronomie eingestiegen sind. Durch unsere langjährige Brautätigkeit kennen wir viele regionale Brauereien, die super feine und kreative Biere herstellen. Diese wollen wir den Gästen zeigen.

CS: Und damit wird die «Krone» zum Gasthof für kreative Bierkultur. Es wird also nicht nur unser Forchbier, sondern eine Karte mit wechselndem Bierangebot geben. Probieren und entdecken ist angesagt.

Was bedeutet es für euch, dieses Projekt in der Forch umzusetzen?

CS: Hier ist unsere Heimat. Zusammen leben wir bald zehn Jahre hier. Und ich bin zudem in Zumikon und auf der Forch aufgewachsen.

SS: 8127 vereint drei Gemeinden auf einem Gebiet, und die «Krone» hat darin einen zentralen Platz. Diesen Treffpunkt wiederzubeleben, bedeutet uns viel. Zudem haben wir nun einen super Arbeitsweg von drei Minuten (lacht).

Erlebt ihr besondere Herausforderungen bei der Verwirklichung eures Projekts?

SS: Herausforderungen gibt es immer, vor allem wenn man neue Dinge macht. Das Haus ist alt, Wege und Aufteilungen der Räumlichkeiten nicht mehr zeitgemäss.

CS: Dafür hat es seinen eigenen Charme! Wichtig sind Flexibilität und Kreativität, manchmal braucht es auch eine Prise Humor.

Wenn das Pop-up ein Erfolg wird, könntet ihr euch etwas Dauerhaftes vorstellen?

Beide: Unsere Grundeinstellung ist «Warum nicht?».

Wie lange wird das Pop-up geöffnet sein?

CS: Sicher bis Ende 2026, mit Option auf Verlängerung.

Worauf freut ihr euch am meisten?

Beide: Dass unsere Gäste ihre Zeit bei uns in der «Krone» geniessen können, sich wohlfühlen und wiederkommen.

Warum sollte man unbedingt bei euch vorbeischaun?

CS: Es gibt für uns nicht «die eine Sache». Der Ort, die Stimmung, die Menschen, das muss man selbst erleben.

Text und Bild: Stephanie Kamm



Bild: zVg

KRONE FORCH – GASTHOF FÜR KREATIVE BIERKULTUR

Forchbier GmbH

Céline Stemmer und Simon Schneider
Restaurant Krone, General Guisan-Strasse 1,
8127 Forch
Öffnungszeiten und weitere Infos:
forchbier.ch/krone-forch