



Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0)30-91505501

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de
Web: <http://www.landgasthaus.de>

Die gute Stube im Münstertal:

Das Historische Landgasthaus zur Linde

Münstertal im November 2016 (rs). Im Dreiländereck, genau zwischen Straßburg, Basel und Freiburg, und da, wo der Schwarzwald am schönsten ist, zieht sich das idyllische Münstertal dahin. Die typischen historischen Bauernhöfe mit den tief gezogenen Walmdächern verbreiten Behaglichkeit und Geborgenheit. Sanft geschwungene Wiesen und Wälder laden zum Spazieren ein. Wer an das Badische denkt, erwartet Verlässlichkeit und puren Genuss. Und er wird nicht enttäuscht. Denn im Münstertal steht auch das Historische Landgasthaus zur Linde. Das von vielen als „die Gemeindestube des Münstertals“ bezeichnete Schmuckstück beherbergt gemütliche Zimmer, blumigen Balkonschmuck, ein ausgezeichnetes traditionell-badisches Restaurant und eine Bachterrasse, auf der Gäste laue Sommerabende verbringen können. Ein schöner Ort zum Loslassen und Ferien machen. Kein Wunder, dass sich dort bereits seit Jahrhunderten Reisende und Einheimische gleichermaßen wohl fühlen. Das Anwesen gehört zum Familienunternehmen Brune & Company mit Sitz in Bremen, das auch die drei Hotels „Inseloft“, „Seesteg“ und „Haus am Meer“ auf der Nordseeinsel Norderney sein Eigen nennt. Das historische Landgasthaus zur Linde im Schwarzwald ist bereits seit 1942 Teil des heutigen Portfolios und wurde damals von Else und Max Siede, den Ur-Großeltern der heutigen Betreiber Marc und Jens Brune, erworben. Während des Zweiten Weltkrieges mussten die Siedes ihre Heimat Norderney verlassen, wo sie bereits das „Hotel Haus am Meer“ führten, da die Insel vom Feriengast zum Wehrmachtstützpunkt geworden war. Mit mehr als 70 Jahren Geschichte steht die Bremer Betreiber-Familie den Württembergern in Sachen Tradition also in nichts nach. Im Gegenteil: Das Historische Landgasthaus zur Linde ist ein liebevoll gepflegtes Schmuckstück, das als Spiegelbild von Baden Küche, Land und Leute vereint und von der geübten Gastgeberin Uta Gramelspacher und ihrem Team geleitet wird.

Hotel mit Tradition. Zusammen mit ihrem Mann Ewald hat Birgit Brune das Kulturdenkmal sukzessive und behutsam über 20 Jahre hinweg restauriert und neu gestaltet. Heute führt Birgit Brune die Linde gemeinsam mit ihren Söhnen Marc und Jens, die maßgeblich für die operative Leitung verantwortlich zeichnen. Inzwischen ruht die Linde schon mehr als 380 Jahre unbeschadet im Münstertal, die meiste Zeit davon war sie eine Wirtschaft. Heute vermitteln zwei Suiten und neun ganz individuell gestaltete Zimmer den Eindruck, man wäre privat zu Gast. Dazu trägt auch die sensible Verbindung von traditionellen Elementen, wie den alten Dielen und hochwertigen Bauernmöbeln, zeitgemäßen Stoffen und hellen Bädern bei.



Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0)30-91505501

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de
Web: <http://www.landgasthaus.de>

Die Zimmer und Suiten sind allesamt sonnige Räume mit honigfarbenen Holzdielen und komfortablen Betten, einladenden weißen Plumeaus, Sitzmöbeln zum Einkuscheln und modernen Bädern. So frisch und doch traditionell es scheint, der moderne Gast kann Musik hören, fernsehen und im Internet surfen, oder den Tag über vielleicht sogar auf dem eigenen Balkon verweilen. Service wird groß geschrieben im Hause Brune.

Das Abholen vom Bahnhof Münstertal ist selbstverständlich, denn die Linde liegt nur 20 Kilometer südlich von der Landeshauptstadt Badens in Freiburg. Wer wandern möchte, kann einen Rucksack mit Lunchpaket und Wanderkarte bestellen.

Gasthaus für Genießer und Schlemmer. Einkehren in das hauseigene Restaurant ist ein Vergnügen, für die Hausgäste eine Selbstverständlichkeit. Das Küchenteam Marcel Schulz und Thomas Gramelspacher setzt auf Produkte der Region. Nur das Beste, das im so genannten Ländle wächst, kommt auf den Tisch und in die Gläser. Die springfrischen „Linden-Forellen“ aus dem eigenem Bassin, das vom klaren Hausbach Neumagen durchströmt wird, Ziegenfrischkäse und Münstertaler Kuhkäse vom nahen Glocknerhof, Tannhonig vom Imker, Weine von regionalen Winzern und natürlich die legendäre Schwarzwälder Kirschtorte, die es ja wegen der köstlichen badischen Kirschen zum Klassiker in ganz Deutschland gebracht hat. Das Restaurant ist die gute Stube des schönen Landgasthauses. Sie ist im besten Sinne gemütlich mit wärmeverbreitenden alten Scheunenbalken, die liebevoll erhalten wurden und damit auch einen Teil der Geschichte des Landgasthauses erzählen. Im Kaminzimmer wird morgens das liebevoll zubereitete Frühstück gereicht. Anschließend wird dort dann bis in den späten Abend hinein durchgehend warme Küche angeboten. Besonderes beliebt ist das Restaurant daher auch bei Wanderern, für die es übrigens auch eine spezielle Vesperkarte gibt. Wer Geburtstag, Hochzeit oder ein anderes Fest für bis zu 40 Personen feiern möchte, kann das Kaminzimmer auch exklusiv buchen. Und auch die Jägerstube, in der sich der Münstertäler Stammtisch gerne trifft, und die Alte Stube präsentieren sich im schönsten Licht. Die an einen Biergarten erinnernde Terrasse am rauschenden Wildbach bietet Platz für 40 genussbereite Menschen. Im Landgasthaus zur Linde ist alles authentisch.

Das Historische Landgasthaus zur Linde befindet sich in den Krumllinden 13, in 79244 Münstertal. Buchungen können telefonisch unter der Nummer + 49 (0) 76 36 447, per Email an info@landgasthaus.de oder auf der Webpage unter <http://www.landgasthaus.de> vorgenommen werden.



Kontakt:

Die Schneiderei – Atelier für Texte und Konzepte
Tel: +49 (0)30-91505501

Email: rs@die-schneiderei-berlin.de
Web: <http://www.landgasthaus.de>

Brune & Company

Das im südlichen Schwarzwald gelegene Historische Landgasthaus zur Linde mit dem dazu gehörenden Restaurant (www.landgasthaus.de) ist ein selbständig geführtes Hotel, das sich im Besitz der beiden Brüder Marc und Jens Brune befindet. Gemeinsam leiten der studierte Architekt und der gelernte Hotelier die Brune & Company mit Sitz in Bremen. Dabei handelt es sich um ein Unternehmen, das neben klassischen Architektur-Dienstleistungen insbesondere als Hotelbetreibergesellschaft und Projektagentur tätig ist und auch eine Immobiliensparte bedient. Neben dem „Landgasthaus zur Linde“ betreibt die Familie Brune noch weitere fünf Projekte auf der Insel Norderney: Das Hotel Inselloft mit 35 Zimmern, eigener Bäckerei, Wein & Deli und Spa (www.inselloft-norderney.de), das Hotel Haus am Meer mit 45 Hotelzimmern und 10 Ferienwohnungen (www.hotel-haus-am-meer.de), das Relais & Châteaux Hotel Seesteg mit 16 Suiten, privatem Spa und Sterne-Restaurant (www.seesteg-norderney.de), das Restaurant und Kaffeehaus Marienhöhe (www.marienhoeh-norderney.de) und die Milchbar Norderney (www.milchbar-norderney.de).