

Das Schwarzwälder Hotel und Restaurant Linde im Münstertal

Münstertal im Juli 2025. Tradition liegt voll im Trend. Südlich von Freiburg und nicht weit von Feldberg im Osten gelegen, zieht sich das Münstertal als sanftes Hügelrelief durchs kulinarische Baden-Württemberg. Mittendrin liegt das Hotel und Restaurant „Linde“. Bereits im 17. Jahrhundert erstmals urkundlich erwähnt, ist es seit 1942 im Besitz der Bremer Familie Brune. Die angesehenen Architekten und erfolgreichen Hoteliers mit Sitz in Bremen haben daraus im Laufe der Jahre mit Respekt vor dem Gelebten, offenem Sinn für die Themen der Zeit und die Bedürfnisse der jungen Generation ein wunderschönes Refugium gemacht, in dem man sich gern zuhause fühlt. Im hauseigenen Restaurant kommt das Beste aus der regionalen Küche auf den Tisch. Die „Linde“ an den Ausläufern des Schwarzwaldes ist ein Anziehungsort für Genussmenschen mit Stilgefühl, egal welchen Alters. Sie ist perfekt für die Einkehr mit Ausblick in eine der schönsten Gegenden Deutschlands.

Es gibt sie noch die guten Dinge. Deutsche Landschaften sind wieder im Kommen. Nicht nur bei den Best Agern, den unternehmungslustigen und einkommensstarken Urlaubern mit viel Zeit. Auch die Enkelgeneration sucht längst die Langsamkeit und lebt das bereits ihren Kindern vor. Losgelöst von Yoga-Retreats, Schweigewandern und Kurzreisen im möglichst billigen Flieger haben sie mit dem Begriff Heimat kein Problem und entdecken genüsslich Deutschland. Dort, wo es noch authentisch ist, wo Qualität noch gelebt wird und der Koch noch den Erzeuger kennt, der ihm seine Produkte liefert. Die Linde und das umliegende, sanft gewellte Münstertal können Rückzugsort sein aber auch Startpunkt zur Eroberung des südlichen Baden-Württembergs.

Ankommen, um zu bleiben. Herzlich willkommen, sagt Gastgeberin Uta Gramelspacher, die das Haus mit dem safrangelben Anstrich ganz im Sinne der Eigentümerfamilie Brune mit viel Herzblut führt. Unter dem typischen Schwarzwälder Walmdach können die Reisenden auswählen zwischen neun Zimmern und zwei Suiten. Die alten Hölzer der Böden und pointiert platzierten historischen Schränke verbreiten heimelige Wohnzimmer-Atmosphäre. Zusammen mit den modernen Möbeln von DCW éditions, HAY oder Muuto, den dekorativen Kissen in sanften Naturtönen, ausgewählten Leuchten und formschönen Accessoires entsprechen die Räume ganz dem Zeitgeist und machen den Aufenthalt zu einem Genuss. Saunabesuch inbegriffen. Nichts ist überdekoriert, alles wurde mit Bedacht ausgewählt und liebevoll arrangiert. Wie die historischen Holzskier an der Wand oder die handbemalten Wanderstöcke. Als Bettüberwürfe wurde kostbares altes Bauernleinen gewählt.

Frisch gepflückte Wiesenblumen bringen die herrliche Landschaft in die Zimmer. Wer die Fenster mit den grünen Läden weit öffnet, hört über die üppig mit Hängegeranien bepflanzten Blumenkästen hinweg den Bach „Neumagen“ vorbeirauschen. In der Linde hat das Wenige sein Maß und vor allem Stil. Man spürt, dass das Haus von jemandem ausgestattet wurde, der die Welt gesehen hat, aber dennoch bei seinen Wurzeln blieb.

Schmecken und Schmausen. Sommergäste sitzen im Streulicht unter Bäumen im Garten auf klassischen Kaffeehausstühlen, nehmen sich Zeit für eine erquickliche Rast im Grünen, eine leckere Brotzeit mit Wurstsalat und Bauernkäse oder verputzen zur Teestunde ein Stück hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte. Zu Mittag und am Abend verwöhnen Küchenchef Marcel Schulz und sein Souschef Thomas Gramelspacher die Gäste mit kreativen Gerichten von der Forelle aus einer benachbarten Zucht und dem Besten, was die legendäre badische Küche zu bieten hat. Ihre traditionell zubereiteten sowie die modern interpretierten Speisen ziehen Gäste nicht nur aus dem Münstertal an. Alle Spezialitäten werden auf ausgesucht schöner Keramik in einer zauberhaften Gaststube serviert. Die Kaminstube ist mit handbestickten Kissen bestückt. Dort frühstücken die Hotelgäste auch. Zum gesetzten Essen haben 35 Gäste an weiß gedeckten Tischen Platz. Hier bleibt man gern sitzen – schon wegen der guten Küche, aber auch den Wein zu kosten, der im Hotelrestaurant eine herausragende Rolle spielt. Schließlich liegen die Region Südbaden und das angrenzende Markgräflerland im Herzen von Deutschlands drittgrößtem Weinanbaugebiet.

Eine Landschaft zum Schwelgen. Der Schwarzwald zählt seit jeher zu einer der beliebtesten Urlaubsdestinationen. Zu Recht, denn die Region bietet zu jeder Jahreszeit ideale Voraussetzungen für einen erholsamen Aufenthalt. Aktivurlauber können wandern, Mountainbiken oder gemütlich radeln und im Winter auch prima Skifahren. Im nahen Thermalbad steht dann Wellness auf dem Programm. Genießer schätzen die Wein- und Genussvielfalt und Familien die Schlösser und Burgen, Themenpfade, Rodelbahnen und viele Attraktionen mehr. Und die „Linde“ ist mitten drin. Von dort aus ist alles nah: Das angrenzende Markgräflerland und seine phantastischen Weingüter; das hübsche Freiburg im Breisgau mit seinem üppigen Wochenmarkt, den schicken Geschäften und dem prachtvollen Münster; die elsässischen Vogesen, und auch Basel in der Schweiz mit seinen großartigen Museen ist nicht weit. Da kommen sogar Kunstliebhaber auf ihre Kosten.

Kontakt: Gabriele Ingold
Tel: +49 (0)421-165 00 72

Email: gabriele.ingold@brune-company.de
Web: www.brune-company.de

Das Hotel und Restaurant Linde befindet sich in Krumlinden 13, in 79244 Münstertal. Buchungen können telefonisch unter der Nummer + 49 (0) 76 36 447, per E-Mail an info@landgasthaus.de oder über die Webseite unter www.landgasthaus.de vorgenommen werden.

Brune & Company

Die Linde ist ein selbständig geführtes Hotel, das sich im Besitz der beiden Brüder Marc und Jens Brune befindet. Gemeinsam leiten der studierte Architekt und gelernte Hotelier die Brune & Company mit Sitz in Bremen. Dabei handelt es sich um ein Unternehmen, das insbesondere als Hotelbetreibergesellschaft und Projektagentur tätig ist und auch eine Immobiliensparte bedient. Neben der Linde betreibt die Familie Brune auf der Insel Norderney das Hotel Haus am Meer (www.hotel-haus-am-meer.de), das Hotel Inselloft mit Design Shop, Restaurant und eigener Bäckerei (www.inselloft-norderney.de), das Relais & Châteaux Hotel Seesteg mit 18 Suiten, privaten Spas und Sterne-Restaurant (www.seesteg-norderney.de) und die Milchbar Norderney (www.milchbar-norderney.de) und das Restaurant und Café Marienhöhe (www.marienhoehe-norderney.de).