



Der beste Weg, die Zukunft vorauszusagen, ist, sie zu gestalten. Willy Brandt

AUF INS NÄCHSTE VIERTEL-JAHRHUNDERT
Brandenburger Gastlichkeit aus Leidenschaft!

 hotel & gasthof
zur
linde



1991



Neueröffnung der Linde

Am Freitag, dem 1. März 1991, eröffnet die Linde als Disco.

Linde wird Ausbildungsbetrieb

Die Linde übernimmt Verantwortung und investiert sich in die Young Generation.

1995



1999

Ausflug

in die rbb-Kantine



2004

Wir haben ...

... viel zu ähnliche Firmen, mit ähnlichen Mitarbeitern ... – Mit diesem Satz begann alles!

Familienfreundlichkeit

Genießen Sie Ihre Konfirmations-, Kommunions-, Jugendweihe- oder Tauf-Feier, während die Kinder sich im Garten am Spielplatz mit Wasserlauf austoben.



2005

Ausbau der Hotelzimmer

nach historischen Bauplänen wir das Bauernhaus denkmalgeschützt saniert. Buchen Sie heute Ihre RAUSzeit auf dem Lande nahe der Großstadt.

2008



2014



Fertigstellung der Kochkurs-Küche

Die Königin der Kochrezepte ist die Phantasie.



1992

Wir werden ein Restaurant

Ausflugsgäste möchten entspannen und genießen, das scheint unsere Berufung.



1996

Ausbau der Tenne

Vorher ein intakter Kuhstall, nun ideal für Tagungen, Hochzeiten und Workshops.



2002

Linden-Catering

Die Linde erweitert Ihren Service – die ersten professionellen Caterings finden statt.



2006



Unser neuer Wintergarten

Aus einer Freifläche mit staubigen Kieselsteinen wurde schließlich unser lichtdurchfluteter Wintergarten.

2009

Der Ausbau geht weiter

Es entstehen ein neuer Bereich für unsere Mitarbeiter, ein Büro für die Planung der reibungslosen Abläufe und natürlich ein Bereich für die Bewirtung unserer Gäste.

2016

Gründung der Lindenakademie

und Gewinner des pro agro-Marketingpreises in der Kategorie Land- und Naturtourismus im Land Brandenburg für die Geniessertouren.



2014



Pro Mensch-Forum

Wir dürfen unseren Erfahrungsschatz in ganz Deutschland teilen.

shutterstock.com: ©dan vojtech photographer, © Evgeny Karandaev, © Dudarev Mikhail

Zur Linde – hier wird Vielfalt gelebt



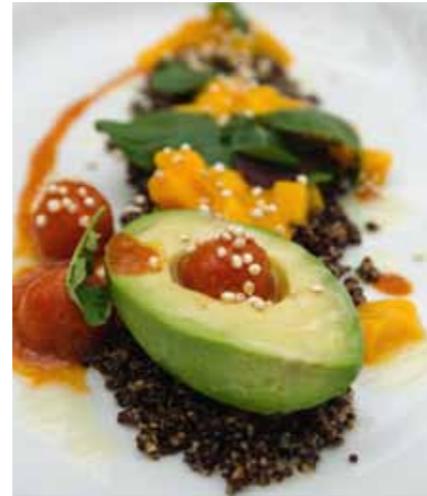
UNSER HOTEL

Mit viel Liebe zum Detail laden unsere fünf Wohlfühl-Gästezimmer und eine gemütliche Ferienwohnung nahe Berlin zum Verweilen auf dem Lande ein. Entfliehen Sie gezielt dem Großstadttrubel oder freuen Sie sich über den kurzen Weg ins Bett nach einer fröhlichen Feier – unsere Zimmer bieten Entspannung pur.



TAGUNGEN AUF DEM LANDE

Entspannte Planung in ländlicher Stille bringt klare Ergebnisse für Ihr Unternehmen und schafft somit den perfekten Rahmen, um mit Leichtigkeit Ihre Ziele zu erreichen. **Dienstags und mittwochs** öffnen wir exklusiv für Ihre Jahreszielplanung, Ihren Workshop oder Ihre Konferenz!



A LA CARTE

Wir verwöhnen unsere Gäste **von Donnerstag bis Montag** mit kulinarischen Highlights – regional verwurzelt und im Einklang mit den Jahreszeiten. Tradition trifft auf Frische und Kreativität, dafür sorgt unser Küchen-Team immer wieder aufs Neue.



FEIERN AUF DEM BAUERNHOF

Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Einschulung, Jugendweihe, Sommerfest, Team-Weihnachtsfeier – im Jahresverlauf gibt es unzählige Anlässe, um mit Familie, Freunden und Kollegen zusammenzukommen und gesellig zu feiern. **Dienstags und mittwochs** öffnen wir ganz exklusiv für Ihre Feierlichkeit!



NATURNAHES CATERING

Als besonderen Service offerieren wir Ihnen die „Linde zum Mitnehmen“. Ob Candle light-Dinner, Kochkurs oder Grill-Bufferet – für zwei bis 300 Personen kochen wir auf Ihren Wunsch auch bei Ihnen Zuhause. Seien Sie Gast in Ihrem eigenen Haus.



DIE LINDENAKADEMIE

Mit unserem Coachingnetzwerk unterstützen wir Unternehmen mit der Bereitschaft zu Veränderungen bei Ihrem Weg in die Zukunft – unser gemeinsames Ziel: Unternehmen authentisch, erlebnisreich und wirtschaftlich erfolgreich zu gestalten. Beziehungsgeschäft statt Geschäftsbeziehung.

Wohnen in ländlicher Idylle am historischen Dorfkern

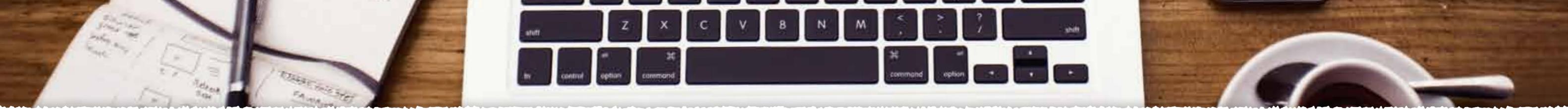


Lassen Sie sich einfach verwöhnen – Sie haben es sich verdient. Erleben und genießen Sie entspannte Tage auf dem Lande. Gern schnüren wir Ihnen ein individuelles Wohlfühl- oder Erlebnis-Arrangement – sprechen Sie uns einfach an.

Auch für Geschäftsreisende mit dem Ziel Potsdam oder Berlin bieten unsere komfortabel und gemütlich eingerichteten Gästezimmer ein erstklassiges Ambiente – ideal für einen regenerierenden Zwischenstopp.

Das vitalisierende Lindenfrühstück im lichtdurchfluteten Wintergarten bildet den gelungenen Abschluss Ihrer kurzen RAUSzeit und lässt Sie frisch in den neuen Tag starten.





Mit dem Notebook *in den Kuhstall ...*



... oder eine unserer anderen drei Tagungsräumlichkeiten – für jeden Geschmack und jeden Anlass bieten wir den passenden Rahmen.

Tagen Sie im einzigartigen Ambiente unserer ausgebeuteten Scheune, begehen Sie Ihre Jahreszielplanung in unserer alten Stube, halten Sie Ihr Führungskräfte-Meeting in unserer Weinstube ab oder führen Sie in un-

serem Wintergarten einen Workshop durch. Dazu kommt ein weitläufiger Außenbereich, der durch seinen alten Baumbestand auch privatere Rückzugsmöglichkeiten bietet.

Besonders geeignet sind unsere Räumlichkeiten für Tagesveranstaltungen von Dienstag bis Donnerstag, für mehr-tägige Veranstaltung stehen den Teilnehmern unsere sechs Gästezimmer zur Verfügung.

Abgerundet wird unser Raumangebot durch Tagungspauschalen nach Ihrem Wunsch, State of the Art-Tagungstechnik, erstklassige und vitalisierende Verpflegung sowie anregende und Team-fördernde Bewegungs- und Motivationsmodule wie Bogenschießen, boßeln in der Märkischen Heide, sich zusammen künstlerisch betätigen oder gemeinsam kochen.





Seit Generationen genießen Menschen im Hotel & Gasthof zur Linde die ehrlichen Gerichte aus der regionalen Jahreszeiten-Küche – nicht umsonst lautet so der erste Satz unserer gemeinschaftlich entwickelten Linden-Mission.

Neben Linden-Klassikern wie geschmorter Ochsenbacke oder Lammfilet und Ziegenkäse auf Wildkräutersalat, die sich fast ganzjährig auf der

Karte finden lassen und mit saisonalen Beilagen ergänzt werden, gibt es eine wöchentlich wechselnde Karte, die mit regionalen Spezialitäten aus der Jahreszeitenküche aufwartet und immer wieder neu überrascht. Auch in der Küche lautet unser Credo dabei: Tradition trifft Moderne.

Unsere a la Carte-Crew begrüßt Sie immer von Donnerstag bis Montag von 12.00 bis 21.00 Uhr herzlich.

Kulinarisch durch die Jahreszeiten







Feiern auf dem Lande

vor den Toren Berlins



Mit unserer langjährigen Erfahrung sind wir Ihr idealer Partner für Ihre Feierlichkeiten im Jahresverlauf – ob Hochzeitsfest oder Silberne Hochzeit, Taufe oder Kindergeburtstag, Jugendweihe oder Konfirmation, Papas 50. oder Omas Jubiläum, Sommer-Firmenfest oder Team-Weihnachtsfeier – mit unserem weitläufigen Bier- und Grillgarten und unseren abwechslungsreichen vier Veranstaltungsräumlichkeiten bieten wir für jeden Geschmack und jeden Anlass das passende Ambiente.

Für Ihre Feierlichkeit stehen vier Räumlichkeiten zur Verfügung – die ausgebaut Scheune, die Weinstube, die alte Stube und der lichtdurchflutete Wintergarten. Ergänzt wird das Angebot

durch unseren weitläufigen Garten, der sich aus einem großzügigen Terrassenbereich, lauschigen Bänken unter alten Kastanien und dem Grillgarten am historischen Steinbackofen mit Loungemöbeln zusammensetzt. Hier können Kaffee getrunken und Live Cooking-Stationen aufgebaut werden, auch freie Trauungen sind selbstverständlich möglich. Die Flächen sind flexibel kombinierbar – lassen Sie uns einfach zu Ihren Vorstellungen ins Gespräch kommen.

Für alle die sich „trauen“ möchten: Direkt gegenüber befindet sich das Standesamt und die historische Wehrkirche. Ihrem perfekten Tag steht also nichts im Wege.





Regionales Catering nach Maß – *seien Sie Gast in Ihrem Hause!*



Passend zu Ihrem Anlass kennen wir den perfekten Veranstaltungsort in Berlin und Brandenburg. Nutzen Sie unseren Erfahrungsschatz aus über 25 Jahren für Ihren Erfolg! Ob eine Geburtstagstafel an der Mühle Langerwisch, auf der grünen Wiese am Großen Seddiner See, mit Booten auf der Havel, im Naturpark, ein gemütlicher Kochkurs bei Ihnen zu Hause oder Ihr rundes Firmenjubiläum – gern gestalten und entwickeln wir ein auf Sie zugeschnittenes Catering.

Dabei orientieren wir uns an Ihren Bedürfnissen, Ihrem Geschmack und Ihren Wünschen, damit Ihre Feier ein unvergesslich schönes Erlebnis für Sie wird.

Ihre Begeisterung vor Ort liegt uns genauso am Herzen wie das Wohl Ihrer Gäste – kein Wunsch bleibt ungehört und unerfüllt.

Unsere Jahreszeitenküche und

Veranstaltungen im Überblick



im Januar

BOSEL WANDERUNG

mit Grünkohl- & Pinkel-Essen in der märkischen Heide.

LEICHT UND FIT IN DAS NEUE JAHR

mit kohlenhydratarmer, fettfreier Küche – Bringen Sie Ihren Stoffwechsel in Schwung!

im Februar

KREATIVPAUSE

Unsere à la Carte-Crew sammelt neue Ideen.

im März

KULINARISCHES FRÜHLINGSERWACHEN

mit den Genießertouren-Partnern.

im April

... UND JÄHRLICH GRÜSST DER OSTERHASE ...

... und wir begrüßen ihn und Sie mit unserem traditionellen Oster-Jazzbrunch und einem frühlingshaften Ostermenü.

JAZZBRUNCH

Ab Ostern heißen wir Sie jeden ersten Sonntag des Monats herzlich zu unserem Jazzbrunch mit Brandenburger Spezialitäten willkommen.

im Mai

SPARGELZEIT

Endlich gibt es wieder Beelitzer Spargel, die wohl bekannteste Spezialität aus unserer Region – feldfrisch bei uns auf dem Tisch.

in den warmen Monaten

GRILLEN WIE EIN PROFI

Unsere Kochschule lädt ein zum Grill-Kochkurs mit „merkwürdigen“ Zutaten aus Glut und Asche.



im September

ENTE TRIFFT KÜRBIS

Pünktlich zum Herbstanfang stehen bei uns wieder Kürbis und deutsche Bauernente auf der Speisekarte.

im Oktober

ERNTZEIT

Es wird wieder deftig – mit Teltower Rübchen, einer echten heimischen Delikatesse. Und die Kids können endlich wieder auf den Heuballen spielen.

im November

GÄNSEESSEN

Ab dem Martinstag laden wir traditionell zum Brandenburger Gänseessen mit frischer, deutscher Bauerngans. Sie wissen schon ...

im Dezember

ADVENTS- & WEIHNACHTSZEIT IST GENIESSERZEIT ...

... und Zeit für die Familie und zum Danke sagen. Freuen Sie sich auf lieb gewonnene Bräuche in Ihrem Hotel & Gasthof zur Linde.



Coaching • Synergien • Erfolg

Die Gastronomie und Hotellerie, vor allem die auf dem Lande, steht in den kommenden Jahren vor vielen Herausforderungen – die heutige Generation Y hat andere Wünsche und Ziele als die Generation X, die sie ablösen. Wir kennen den Markt, wir kennen die Herausforderungen, wir kennen die Strategie! Gehen wir diesen Weg gemeinsam!

Wertevolles Miteinander und langfristige Partnerschaften sind die aktuellen Ziele in der Gastronomie. Dabei stehen besonders das Einbeziehen aller Mitarbeiter in sämtliche Bereiche und das bewusste Delegieren im Vordergrund. Sich in Menschen zu investieren und eine gesunde Work-Life-Balance zu schaffen, sind die (heutigen) Herausforderungen des vordenkenden Chefs.

die LindenAkademie
www.lindenakademie.de
info@lindenakademie.de
Tel.: 033205 633 66

Fordern Sie einfach unseren Fragenkatalog an.



Wie es uns gelingt, berufliche und persönliche Entfaltung für unsere Mitarbeiter miteinander zu verbinden, erzählen drei unserer Auszubildenden hier:



Sandra Glanze, 31 Jahre
Ausbildung zur Restaurantfachfrau

2007 habe ich meine Ausbildung in der Linde mit Erfolg abgeschlossen und gewähre gern einen Rückblick in dieses Jahr: „Ich befinde mich momentan im 3. Lehrjahr. Die Ausbildung ist anspruchsvoll und ich lerne viel. Mit meinem Chef habe ich großes Glück gehabt. Und als Dank für meine Leistungen hat er mir die Teilnahme am usaforyou-Programm in den USA bei Karl Pilsl ermöglicht. Er sagte zu mir: „Nutze die Zeit und lasse Dich inspirieren.“ – und das tat ich.“ Heute – knapp 10 Jahre später – macht mir die Arbeit mit dem Linden-Team in der Führung und Organisation der gesamten Linde einen riesigen Spaß und erfüllt mich.



Maximilian Reihs, 19 Jahre
Ausbildung zum Koch

„Ich habe mich von Anfang an sehr wohl gefühlt, da ich herzlich aufgenommen und sofort als vollwertiges Mitglied der Lindenfamilie gesehen wurde. Die Arbeit ist vielseitig, jeder Tag bringt neue Herausforderungen. Zudem darf ich meine eigenen Ideen in die Abläufe und sogar in die Gestaltung der Speisekarte einfließen lassen. Dadurch habe ich schon viel gelernt und mir neu angeeignet. Die Ausbildung macht viel Spaß und so soll es auch sein: sie soll Freude bringen und einen jeden Tag mit einem Lächeln seine Arbeit beginnen lassen. Und so ist es bei mir hier in der Linde.“



Valerie Preuß, 23 Jahre
Ausbildung zur Verkaufsfachfrau

„Seit meinem ersten Ausbildungstag in 2014 konnte ich vielfältige Erfahrungen in Gastronomie und Event sammeln und mich auch in anderen Bereichen, die mich interessieren, einbringen und ausleben. Ein echtes Highlight war für mich die Teilnahme und der Gewinn des pro agro Marketingpreises 2016. In meiner Lehrzeit habe ich neben fachlichem Wissen v.a. menschlich viel gelernt – über den Umgang miteinander, Wertschätzung und Kommunikation. Mit einem so herzlichen, engagierten, verlässlichen und familiärem Team zu arbeiten, war eines der prägendsten Erlebnisse meines bisherigen Berufslebens.“



Geniessertouren -

Tagesausflüge mit Geheimtipp-Charakter



Neben den innerbetrieblichen Herausforderungen widmet sich die LindenAkademie einem weiteren wichtigen Thema der (heutigen) Zeit: der Stärkung der ländlichen Region. Was es bringt, wenn eine ganze Region zusammenrückt? – Gemeinschaft.

Das WIR macht uns stark!

Das partnerschaftliche Miteinander bringt uns langfristige Ergebnisse. Das Ziel des durch die LindenAkademie initiierten Projekts Geniessertouren ist es daher nicht nur, die Attraktivität der Region gemeinsam nach außen zu vermarkten, sondern vor allem als Region zusammenzuarbeiten und sich Hand in Hand weiterzuentwickeln. So wird eine Vertrauensbasis geschaffen, auf der die

Unternehmer sich gegenseitig an Gäste empfehlen und nicht gegeneinander, sondern miteinander agieren.

Mit diesem nachbarschaftlichen Konzept gewannen die Geniessertouren den pro agro-Marketingpreis 2016, der jährlich auf der Internationalen Grünen Woche verliehen wird. Ein großartiger Erfolg, der uns in unserem Tun bestärkt und auch eine Sogkraft für die Region bewirkte. So können wir den Besuchern des Flämings und der wunderschönen Nuthe-Nieplitz-Region inzwischen zehn genussvolle und erlebnisreiche Touren anbieten, die es per Fuß, Rad oder Auto zu erkunden gilt. Persönliche Empfehlungen von den Menschen, die hier leben und arbeiten – von der Region für

die Region. Sie kennen die Schätze ihrer Heimat, ihre schönsten Orte, ihre herzlichsten Menschen und möchten, dass die Region so schön bleibt, wie sie ist, und noch schöner wird. Diese Schönheit möchten sie mit Menschen teilen – die zu genießen wissen – Ihnen!

Herzlich Willkommen in Brandenburg, einem Land mit vielen kleinen versteckten Wundern, die sich auf Ihre Entdeckung freuen.



eine Initiative der LindenAkademie



Die Linden-Manufaktur

Selbst gemacht schmeckt EINFACH besser ...



Familie Weißmann, Kunersdorfer Str. 1, 14552 Michendorf OT Wildenbruch
Tel.: 033205 230 20, service@linde-wildenbruch.de, linde-wildenbruch.de

