

# LINDEN POST



LINDEN POST – EINE ZEITUNG FÜR UNSERE GÄSTE



auf Seite 2



auf Seite 3



auf Seite 4



auf Seite 6



auf Seite 8

## DIE »LINDE« VON IHREN SCHÖNSTEN SEITEN



Ja, Sie haben richtig gelesen, diese LINDE ist kein Baum, vielmehr ein Kleinod im südlichen Berliner Umland, ein herrlich gelegener märkischer Landgasthof, den unsere Gäste bereits in dritter Generation immer wieder gerne aufsuchen.

Baulicherseits haben wir in all den Jahren viel erreicht, selbstverständlich unter Berücksichtigung der Auflagen des Denkmalschutzes, das Entscheidende jedoch bleibt unverändert: diese LINDE, eine Oase der Ruhe und Entspannung, aber auch der aktiven sportlichen und kreativen Betätigung fernab des Großstadtrubels mitten im Grünen.

Wir bieten eine vielfach anerkannte und ausgezeichnete gute Küche, die vorzugsweise Produkte des ökologisch nachhaltigen Landbaus der Region verwendet, fein auf die Genüsse der Jahreszeit abgestimmt.

Passende Weine und unser hauseigenes LINDEN-Wasser vervollständigen die leiblichen Genüsse unter dem Nussbaum oder der zweihundertjährigen Kastanie auf dem Hof, im Wintergarten, im Restaurant und auf der Tenne.

Im Sommer lassen wir Sie inmitten blühender Sträucher den Ausblick auf die benachbarte Pferdekoppel genießen, empfehlen einen entspannenden Rundgang zum gegenüberliegenden See. Informieren Sie sich am besten auf der einliegenden Wegbeschreibung.

Die Grillsaison lädt Sie ein, am historischen Steinbackofen mehr als ein übliches Barbecue einzu-

nehmen. Sprechen Sie uns an, Sie werden über die Vielfalt der Möglichkeiten wirklich überrascht sein! Gern sehen wir Sie in Begleitung der Familie oder Ihrer Kinder, die sich auf dem Spielplatz der großzügigen Gesamtanlage ausgelassen bewegen dürfen. Selbstverständlich finden Sie komfortable und geschmackvoll eingerichtete Zim-

mer, sowie eine Ferienwohnung vor, in denen sie sich garantiert wohlfühlen werden; Sie haben es sich verdient! Vergessen Sie nicht, auf unserer Website nachzuschauen und zu ordern (auch im Detail) und lesen Sie im Jahresprogramm unseres Hauses nach, Sie werden das Richtige finden. Ach ja, „Wir“ – das sind das freundliche LINDEN-

Team, Gastgeberpaar Bärbel und Ralf Weißmann, die sich darauf freuen, Sie persönlich begrüßen und vielleicht auch kennenlernen zu dürfen.

Einen angenehmen Aufenthalt wünschen wir Ihnen – an der schönsten Seite der LINDE. Ihre Weißmanns

## Schmecken Sie die Jahreszeiten!



### IM FRÜHLING

Die Spargelzeit ist nach dem langen Winter eine viel und heftig ersehnte, duftet es im Geiste doch schon nach einem lecker gebratenen Schnitzel vom Apfelschwein aus der Region oder nach Linumer Kalbsrücken an Spargel und Frühkartoffel aus Saarmund. Einfach köstlich!

### IM SOMMER

Im Mai kommt der erste Braten vom Lamm, dem Maibock, auf den Tisch, Erdbeeren und Rhabarber aus Werder geben dem hausgebackenen Kuchen oder dem Dessert einen unverwechselbaren Geschmack. Weiter geht's im Juli mit frischem Pfifferlingen in köstlichen

Variationen und schon sind die ersten Spreewälder Schmorgurgen im Topf, für Berliner und Brandenburger eine äußerst deliziose Angelegenheit...

### IM HERBST

Ende August gibt es die ersten Kürbisse frisch vom Fresdorfer Feld, die wiederum so hervorragend zu den ersten Bauernenten aus Seddin schmecken! Werderaner Äpfel und Pflaumen eigenen sich wunderbar zu Eis, zu Kompott oder traditionell auf dem Blechkuchen. Die Teltower Rübchen schmecken am besten, wenn sie den ersten Frost erleben, aber zu entsprechenden

Gerichten können sie auch schon im Frühherbst gereicht werden, zum Beispiel glasiert zum Herforder Rind. Wir stellen unser Eis selbst her, das wissen sie ja schon – aber unser Rübcheneis selbstverständlich ohne alle Zusatzstoffe – werden sie wahrscheinlich noch nicht probiert haben.

### IM WINTER

Jetzt beginnt die Kohlernte und die Bauerngänse aus der Seddiner Schlächtereierwartung ihre winterliche Menübegleitung. Schlachtspezialitäten und Spreewälder Sauerkraut, Rahmwirsing zum Zanderfilet – all diese wunderbaren Gaben der Natur, verzaubert dank der Hände eines fantasiebegabten und kundigen Koches – tragen entscheidend zu unserem Wohlbefinden über das ganze Jahr bei.



### INHALTE

Willkommen im Reich der Genüsse für Körper, Geist und Seele. Unser Team wird Sie begeistern!

### Ab in's Grüne

Unsere Jahreszeiten-Küche mit frischen Produkten aus dem Naturpark Nuthe-Nieplitz ist zu jeder Jahreszeit ein Genuss

### Unser Grillgarten

2014 ist endlich soweit. Den Sonnenuntergang genießen und endlich an rustikalen Bänken - Bier und Bratwurst genießen.

### Ländlich-sittlich

Auch heute schon an das Weihnachtsfest, das Silvestermenü in entspannter Atmosphäre denken. Unsere Offerte wird Sie inspirieren.

### Kochkurse

Ob Erotik-, Jungesell(inn)en-, Firmen-, Teambuilding- oder Gourmetkurs – lecker, lehrreich und so einfach.

### Das haben Sie sich verdient!

Kurzurlaub geplant? Dann schnell raus aufs Land! Schon beim Eintritt durch das große Tordach beginnt...

### Die Linde erinnert sich

Wildenbruch mit seiner traditionsreichen LINDE ist ein echter Zeitzeuge mit gewachsener Authentizität.

### Programm 2014

Traditionen werden bei uns gepflegt: vom Boßeln über Bogenschießen bis hin zu Weihnachtsevents...

### LINDEN-SERVICE

Besser jetzt als später



Wir halten Sie gern auf dem Laufenden: In unserem Newsletter tragen wir regelmäßig kleine Geschichten aus der LINDE für Sie zusammen und berichten über unsere aktuellen Angebote. Schauen Sie einfach auf [www.linde-wildenbruch.de](http://www.linde-wildenbruch.de) vorbei und klicken Sie die Bestellung des Newsletters an.

# AB INS GRÜNE, AUF IN DIE »LINDE«!

## Jazz-Brunch und Barbecue-Spezialitäten



„Erlebnisreich, genussvoll und kulinarisch“ – unter diesem Motto präsentieren wir Ihnen an jedem ersten Sonntag in den warmen Monaten unseren Jazz-Brunch. Bei gutem Wetter treffen wir uns im Grillgarten. Und um dem Namen Grillgarten alle Ehre zu machen, grillen wir unsere leckeren Brandenburger Würstchen, frisches Gemüse der Saison und was die Natur aktuell noch bietet – und was unseren Gästen schmecken wird – auf dem Rost. Genießen das leckere LINDEN-Büfett an frischer Luft unter der über 200-jährigen Kastanie.

unser Jazz-Brunch im alten Restaurant oder der gemütlichen Tenne statt. Immer dabei: Stimmungsvoller Jazz, der Ihr ausgedehntes Sonntagsfrühstück auch zu einem musikalischen Leckerbissen macht.

Lassen Sie sich unser Brandenburger Brunch-Büfett schmecken, zum Beispiel die lecker zubereiteten frischen Beelitzer Eier, die herzhaften Brandenburger Wurstspezialitäten, unseren Wildenbrucher Sonntagsbraten frisch aus dem Ofen und die knackigen Bio-Backwaren aus der Bäckerei Fahland.

## Unser »LINDE« Jahresküchen Kalender

Wie wir ihn nennen, beginnt mit der Osterzeit. Wir bieten traditionell um das Osterfest herum eine Vielzahl von Spezialitäten und Lustbarkeiten für Jung und Alt, zumal es unter Christen früher üblich war, in den 40 Tagen vor Ostern, der Passionszeit Christi, auf Fleisch, Käse, Eier, Schmalz und Wein zu verzichten. Kurioserweise konnten sich Begüterte gegen Zahlung eines Fastengeldes (Butterpfennig) Dispens erteilen lassen von Papst oder Bischof, Milchprodukte und Eier (außerhalb der Karwoche) essen zu dürfen. Nun ja, das war einmal. Aber das Fischessen ist geblieben in dieser Fastenzeit, besonders jedoch

am Karfreitag. Deshalb finden Sie, der christlichen Tradition entsprechend, auf unserer Speisekarte besonders viele Gerichte rund um den Fisch. Am Vorabend des Osterfestes bieten wir abends ein festliches Sechs-Gänge-Menü aus Fischen der Meere und Flüsse in verschiedenen Variationen.

Am Ostersonnabend brennt bei uns das Osterfeuer, bei Einbruch der Dunkelheit. Dieser Abend ist ein Familienabend – deshalb stellen wir für die Kinder ein tolles Programm auf die Beine. Unter dem Torhaus spielt das Kasperletheater kleine Geschichten aus dem Le-

ben. Ein Kinderbüfett verwöhnt die Jüngsten und wenn es dunkel wird, gibt es einen Lampionumzug, den unser Musiker anführt. Lampions gibt es bei uns selbstverständlich auch! Danach wird das Osterfeuer entfacht. Wir reichen Leckereien vom Fisch, Lamm und Bio-Rind, auf dem Holzkohlegrill und im Steinbackofen zubereitet.

An den beiden Osterfeiertagen erwartet Sie ein Festtagsbrunch mit brandenburgischen Spezialitäten und Köstlichkeiten. Bitte reservieren Sie rechtzeitig, die Nachfrage ist groß.

Sollte uns ein Wochenende keine Sonne schenken, lassen wir uns die Laune nicht verregnen. Dann findet

Reservieren Sie bitte rechtzeitig und entlasten Sie die Mama daheim – bei uns spielt die Musik.



## BIERGARTEN EINMAL ANDERS Erholung, Labsal, Entspannung unter der Kastanie



Wissen Sie noch 2005? Unsere alte Kastanie war Baum des Jahres. In einer der letzten Ausgaben unserer Zeitung schrieben wir, dass unsere Kastanie die ca. 200 Jahre alt ist, krank ist. Im Sommer des letzten Jahres entschlossen wir uns, den Baumdoktor zu holen. Mit Erfolg – wir können stolz sein auf unsere alte Dame. Durch eine Resistographmessung wurde festgestellt, dass sich im Inneren des Stammes ein Nasskern durch Bakterien gebildet hat. Diese Bakterien sind sozusagen gutartig – zersetzen den Stamm nicht. Ansonsten stellte der Gutachter keine Schäden fest.

Mit Pflege und Glück wird uns die Kastanie viele weitere Jahre mit ih-

rer Kronenpracht erfreuen. Auch 2008 hatten wir wieder einen Baum des Jahres auf unserem Hof – unseren Walnussbaum. Dieser Baum bildet mit der Kastanie das Zentrum unseres Gartens.

Wer unseren Sommergarten kennt und liebt, sitzt gern unter diesen beiden erfrischend, Schatten spendenden Bäumen. Riesengroß und mächtig steht der ca. 50 Jahre alte Walnussbaum in voller Pracht hier bei uns im Garten. Mit einer Höhe von fast 12 Metern ist er nicht zu übersehen. Trotzdem erkennen viele den Baumriesen nicht – außer im Herbst. Wenn die reifen Früchte vom Baum fallen, wissen alle Bescheid: Das ist ein Walnussbaum!

Lecker... Im Sommer spendet er unseren Gästen Schatten und Kühlung und im Herbst ernten wir die Nüsse und bereiten Ihnen daraus leckere Desserts und Kuchen zu.

Übrigens sind nicht nur die Nüsse nützlich, aus den Blättern lassen sich Tees und Badezusätze machen, aus der grünen Schale unreifer Nüsse Haartönungen und Textilfarben und das Holz wird für Möbel und Fußböden verwendet. Und dann gibt es natürlich noch die Nusschale! Wer es schafft, die Walnuss genau in der Mitte zu knacken, kann aus den Schalen kleine Bote, Kerzen oder Kastagnetten basteln.

## Grillgarten-Offensive

Lauschig ist es hier im hinteren Teil des Hofes, bestens geeignet für einen Abend in kleinerer Runde. Das Grillhäuschen ist mit einer kompletten Theken- und Küchentechnik ausgestattet. Gerichte aus dem Steinbackofen sind stets ein Erlebnis der Extraklasse. Sie dürfen zu den jeweiligen Veranstaltung ihr Brot auch selbst backen – sprechen Sie uns einfach an!

Wir stimmen uns mit Ihnen ab, verwöhnen Sie auch sehr gern umfassend und lassen ihre Ideen und Vorschläge in die Gestaltung dieser kleinen Festivität einfließen. Nutzen Sie auch unsere gelungenen Pauschalangebote, die die beliebten märkischen Grillspezialitäten unseres Koches Guido enthalten. Sollte es wieder etwas länger werden,

sollten Sie vorsorgen und in unserer komfortablen Ferienwohnung Quartier nehmen, die Sie zuvor gerordert haben.

Wenn der nächste Morgen ein sonniger, warmer ist, wird Sie unser ausgezeichnetes Frühstück im Grünen an das unbeschwertere Leben auf dem Lande im Sommer oder in den Ferien erinnern. Probieren Sie es aus!



# LINDENZEIT - FERIENZEIT - FAMILIENZEIT



## Glückliche Kinder, entspannte Eltern

Aktive Erholung für Ihre Kinder und entspannte Erholung für Sie. Ihre Kinder toben auf unserem Spielplatz, fahren um die Wetter mit dem Trettrecker oder malen und basteln bei uns. Sie haben Ihre Kinder immer im Blick und genießen bei einer guten Tasse Kaffee und einem leckeren Stück ofenfrischem Blechkuchen einen kleinen Kurzurlaub auf unserem Hof.

Oder Sie nutzen unsere Linde als Start- und Zielpunkt für Fahrradaus-

flüge. Wie wäre es mit Schwäne füttern in Caputh und einer Stippvisite im Einstein-Haus, einer Bootstour auf dem Schwielowsee, einem Besuch in der Malerkolonie in Ferch oder im Wildgehege „Glauer Tal“ des Naturparks Nuthe-Nieplitz in Blankensee? Über Waldwege geht's zurück nach Wildenbruch.

Eine gemeinsame Stärkung haben Sie und Ihre Familie dann sicher verdient! Wir planen gern Ihren nächsten Familienausflug sehr individuell.



## UMGEBUNG MIT HAUSEIGNER WANDERKARTE

Immer wieder werden wir nach historischen Wanderwegen in der Umgebung unserer LINDE gefragt. Damit unsere Gäste sicher ihren Weg finden und die herrlichsten Ausblicke unserer Umgebung genießen können, haben wir eine LINDEN-Wanderkarte erstellt und verraten Ihnen unsere Geheimtipps. Für jeden ist etwas dabei: Ob Sie gemütlich spazieren gehen wollen oder mit dem Fahrrad den Großen Seddiner See umrunden möchten – mit unserer LINDEN-Wanderkarte können Sie Ihren Ausflug hervorragend planen.

Entdecken Sie zum Beispiel bei einem Rundgang um den See das romantische Fischerdorf Kähnsdorf, den „steinzeitlichen“ Findlingsgarten als große Freilanddarstellung unterschiedlichster Findlinge inmitten einer reizvollen Bepflanzung, seichte Badestellen am ruhigen Wasser des Seddiner Sees, einen gepflegten Golfplatz, der zu den führenden in Deutschland gehört, und seltene Vogelarten, wie die Bekassine und das Braunkehlchen, die das verschiffte Ufer des Sees und den angrenzenden Schwarzerlenwald lieben.



Wollen Sie dem Wasser noch näher sein, können Sie sich am Ufer ein Boot leihen und sich nach einer mehr oder weniger kräftezehrenden Tour bei uns stärken. Motorboote sind auf dem Seddiner See nicht erlaubt. Kleinere Touren, wie unsere LINDEN-Wanderung, die teilweise am nördlichen Ufer des Sees entlang führen, sind ebenfalls möglich.

## URLAUB IN DER MÄRKISCHEN HEIDE - Freizeitparadies Naturpark Nuthe-Nieplitz

Wer Sinn für die schöne Brandenburgische Landschaft hat und Lust auf die Schätze der Natur, wird hier in der Nuthe-Nieplitz auf seine Kosten kommen. Die abwechslungsreichen Wiesen, Felder und Auen laden zu ausgiebigen Streifzügen per Fuß oder Rad ein.

Wer Natur pur erleben möchte, bringt Entdeckerfreude mit und sucht neben dem Besonderen am Wegesrand auch gern Orte auf, die besondere Aussichten und Einblicke versprechen. Viele Gemeinden haben im Naturpark Beobachtungstürme und Stege errichtet, um Natur-Neugierigen die Möglichkeit zu bieten, der Vogelwelt ein Stückchen näher zu sein.

### Höhe-Punkte mit Weitblick:

- Turm an den Ungeheuerwiesen bei Blankensee
- Bohlensteg am Blankensee
- Turm am Pfefferfließ bei Stangenhagen
- Turm an den Nieplitz-Wiesen bei Beelitz
- Steg am Riebener See mit Beobachtungshütte
- Entdeckungen im Lauf der Jahreszeiten
- Faltblatt Beobachtungstürme in Brandenburg

Um Ihnen als Lindengäste die Wanderung durch diese wunderschöne Landschaft zu ermöglichen und Ihnen dabei einige interessante Punkte zu zeigen, haben wir für Sie



unsere „Lindenwanderweg“ erschaffen. Auf dem Weg durch den Naturpark Nuthe-Nieplitz führt er vorbei am Ufer des Seddiner Sees, entlang des Findlingsgartens in Kähnsdorf mit „echten“ Zeitzeugen einer atemberaubenden Geschichte unserer Erde, weiter über Wiesen und Felder an Streuobstwiesen vorbei bis hin zum ältesten Bauernhaus Deutschlands in Blankensee. Damit Sie nicht auf den falschen Pfad gelangen und dabei diese interessanten Punkte verfehlen, haben wir für Sie unsere LINDEN-Wanderkarte erstellt. Die Rückseite der Karte hält aktuelle Informationen in Wort und Bild für Sie bereit.

Entdecken Sie die Märkische Landschaft und die nähere Umgebung von Wildenbruch neu, am besten ohne Handy! Genießen Sie die ländliche Stille, fernab des täglichen Trubels und der Großstadtheftik.



## Kutschfahrten und geführte Wanderungen



Kulturelles und Historisches können Sie ganz entspannt bei einer gemütlichen Kutschfahrt oder auf einem Spaziergang und beim Wandern entdecken.

Geführte Rad-Wanderungen oder auch Bustouren ermöglichen einen tiefen Einblick in das Wesen einer Region, die hier die märkische Heide, den Naturpark Nuthe-Nieplitz und den Findlingsgarten mit dem Seddiner See umfasst.

Lassen Sie sich nichts entgehen und genießen Sie mit allen Sinnen, ausklingend auf jeden Fall den Tag bei unseren LINDEN-Köstlichkeiten!



## UNSER AKTIVPROGRAMM Vergnügen erwarten ist auch ein bewegtes Vergnügen

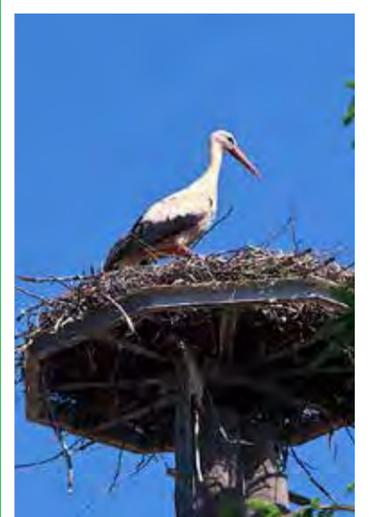


Bei uns und mit uns können Sie erlebnisreich wandern... Boßeln (mit langem „O“) ist eine friesische Volkssportart, die sich leicht erlernen lässt. Es hat Ähnlichkeit mit Bowling und Kegeln und ist ein Teamsport für Jung und Alt. Während man vor Jahrhunderten in Friesland gefrorene Kohlköpfe verwendete und nur im Winter boßelte, können Sie bei uns das ganze Jahr über wandern, gute Gespräche führen und zeigen, was in Ihnen steckt. . .

Nach einer kurzen Einweisung wandern wir boßelnd in fröhlich-rustikaler Laune durch das Nuthe-Nieplitz-Urstromtal, den jüngsten Naturpark der Mark Brandenburg. Bei Ein-

bruch der Dunkelheit kehren wir in die LINDE zurück. Im Winter empfängt sie uns mit wohliger-warmer Atmosphäre und dem herzhaft-duftenden Grünkohl-Pinkel-Schmaus, wie in der Heimat des Boßelns üblich. Im Sommer genießen Sie mit Ihren Freunden oder Kollegen den Tagesausklang in unserem gemütlichen Bauerngarten. Feucht-fröhlich wird solch ein Spaß allemal.

Melden Sie sich mit Ihren Freunden oder Team an und schon kann es losgehen. Rufen Sie uns an (Telefon: 03 3205/ 230 20) oder klicken Sie auf [www.linde-wildenbruch.de](http://www.linde-wildenbruch.de). Das persönliche Gespräch ist jedoch immer besser als eine E-Mail.



# VIELSEITIGKEIT UND ABWECHSLUNG – DAS GANZE JAHR LANG –

Wir bieten mehr als ursprüngliches und gesundes Essen. Das haben Sie sicher beim Blättern der Seiten erkannt. Kundenbeziehungen schreiben wir ganz groß und nach mittlerweile fast 20-jährigem Bestehen

der LINDE ist auch die Nachfolgeneration unserer Gäste soweit, die Erlebnisangebote auszukosten, wie sie schon die Eltern entdeckt hatten. Damals wirkten nur die gute Mundpropaganda und die

persönliche Empfehlung. Heute informieren wir zusätzlich über eine professionelle, immer aktualisierte Website mit Buchungstools und vielen Informationen rund um die LINDE. Oder Sie lesen in unserem Newsletter das Aktuellste gleich per E-Mail nach. Gern schicken wir Ihnen auch unsere liebevoll gestalteten Prospekte per Post – abhängig davon, für welches unserer Angebote Sie sich interessieren. Sei es für Sport und Fitness, Wellness-Programme oder die LINDEN-Kochschule, die Abenteuerstage für Vater und Sohn, die Familienfeste, um nur einige Beispiele zu nennen. Informieren Sie sich eingehend und machen Sie ganz einfach mit. Übrigens gilt die Abwechslung auch für die Gerichte unserer Linden-Jahreszeiten-Küche. Unser Motto: Entdecken, Erfahren, Genießen...



## HOCHZEIT MACHEN, DAS IST WUNDERSCHÖN... und hier bei uns einfach traumhaft!

Das Flair begeistert und für den Ablauf und die kulinarische Verwöhnung sorgen wir mit bekanntem Anspruch. Tenne und Wintergarten, Hof und Garten stehen für Sie und den großen Schritt eines Paares in das gemeinsame Leben bereit. Für eine kirchliche Trauung steht die alte Wehr- und Feldsteinkirche gleich gegenüber zur Verfügung, die in ihren Innern eine wohlklingende Schuke-Orgel beherbergt. Viele große Laubbäume ringsherum bieten allerlei Singvögeln Revier, weshalb Sie im Sommer dem lieblichen Gesang lauschen wollen.

Mit etwas Glück sehen Sie die Turmfalken vom Kirchturm fliegen, wenn sie auf Mäusefang gehen, die eleganten Raubvögel nisten seit 2007 wieder hier, was für sich spricht. Im historisch hergerichteten Gemeindehaus befindet sich, ebenfalls dicht in unserer Nähe, das Trauzimmer; es bietet etwa 30 Hochzeitsgästen Platz. Die optimale Autobahnanschluss an Berlin (über die A 10 mit Ausfahrt Mi-



chendorf) ermöglicht es, in etwa 30 Minuten den Kudamm zu erreichen. Gleichermassen ist sie Bahnanbindung hervorragend, vom Bahnhof Michendorf geht es in 25-minütigen Takt direkt zum Bahnhof Zoo.

Sprechen Sie uns an, wir lassen Ihre Hochzeitsfeier zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

## TAGUNGEN UND SEMINARE



Mit dem Notebook in den Kuhstall: Unsere Räume und das LINDEN-Umfeld bilden den idealen Rahmen für vielversprechende Seminare und Tagungen: Frische Luft mit traumhaften Ausblicken, unser riesiger Kastanienbaum im Garten, der in der Sonne glänzende See, ein auflockerndes Rahmenprogramm und die Genüsse, die unsere Küche Ihnen bietet, tragen zum Gelingen Ihrer Tagung bei. Tagungstechnik ist natürlich vorhanden, sprechen Sie uns einfach an.

Das Flair und der freundliche, perfekte Service unseres Hauses motivieren Ihre Mitarbeiter und lässt selbst trockene, fachbezogene Seminare im Gedächtnis haften. Gönnen Sie sich und Ihrem Team eine kleine Auszeit während der Arbeit.

## Winter leicht gemacht

Die Gastgeberfamilie Weißmann und die vielen fleißigen Hände des LINDEN-Teams zeigen Ihnen Tricks und Kniffe bei der Zubereitung von einfachen, leicht gemachten und doch leckeren, regionalen Gerichten zur schönen Winterzeit. Wir dekorieren eine winterlich gemütliche Festtafel und genießen gemeinsam Ihr zubereitetes Menü, für das wir auch noch passende Weine auswählen, zum Beispiel aus Sachsen und Baden.

Die maximale Teilnehmerzahl beträgt 10 Personen, reservieren Sie bitte deshalb rechtzeitig.



## FAMILIENFEIERN

Na, hier bei uns auf den großzügigen LINDEN-Gelände! Ab Ostern können ihre Kinder hier im Freien auf dem individuellen gestalteten Spielplatz ausgelassen toben oder ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Fußballspielen auf dem Grillplatz ist genauso möglich wie turnen und balancieren aufstehen und balancieren auf dem Schwebelbalken.

Die große Weide lässt sich so herrlich einfach erklettern und an der Reckstange ist immer was los! Ruhiger geht's dann beim gemeinsamen Basteln oder beim Seilspringen zu.

Seit 2007 haben wir den Wall hinter unserem Grillgarten stellenweise neu mit Obstbäumen und fruchttragenden Sträuchern bepflanzt. Hier dürfen Sie und Ihre

Kinder nach Herzenslust naschen. Nichts ist gespritzt worden, alles ist naturbelassen, damit Vitalstoffe erhalten bleiben. Johannisbeeren, Pflaumen, Äpfel und Blumen gehören also auch zum guten LINDEN-Geschmack.



## FIRMENEVENTS

Für Ihr Teamerlebnis sorgen unsere Angebote rund ums Jahr. Die Kutsch- und Schlittenfahrten durch die Märkische Heide lassen sich wunderbar mit kulinarischen Angeboten unseres Gasthofes verbinden. Oder wollen Sie lieber künstlerisch aktiv werden mit der Weihnachtsbäckerei mit Pfefferkuchenhäuschen, bei der besten Backkunstwerke am Feuer im Hof mit einem Glas Kristallpunsch prämiert werden können? Wir bieten Ihnen außerdem Kochkurse als Teamevent, passend zur Jahreszeit – von sommerlich-leicht bis weihnachtlich-gemütlich. Auch Spaß, Sport und Wandern passen in jede Jahreszeit. Intuitives Bogenschießen, Boßeln in der Märkischen Heide mit dem Ziel des Findlingsgartens, Holz- oder Eisblock-Schnitzen und Töpferkurse fördern und fördern den Teamgeist. Mit unserem Partner Quaddrattour bieten wir Ihnen



außerdem besondere und einmalige Events, die sich gut zum Kennenlernen, als unterhaltsamer Firmenausflug und als kurzweilige Tagungspause eignen. Oder Sie kombinieren unsere Menüangebote mit einer historischen Führung durch Wildenbruch oder dem Unterhaltungsprogramm des „Komischen KellnersKalli“ oder des „Alten Fritz“. Wir beraten Sie gern.

## CATERING

Sie planen Ihren Geburtstag, erwarten Kollegen oder laden zur Gartenparty ein, aber Sie wollen nicht selbst in der Küche stehen und Sie wollen die Zeit mit Ihren Gästen in vollen Zügen genießen? Wir übernehmen gern das Catering – ganz nach Ihren Vorstellungen – und Sie können sich darauf verlassen! Unser Service ist nicht von der Stange. Sagen Sie uns, was Sie sich vorstellen und wir sagen Ihnen, wie wir Ihre Idee in Köstlichkeiten umwandeln können. Ihre Gäste werden begeistert sein.



# LINDEN-KOCHKURSE

## Gemeinsam macht es mehr Spaß

Brot, Nudeln, Kuchen – das alles sind Lebensmittel, die aus den wichtigsten Grundnahrungsmitteln bestehen, dem Mehl, der Butter oder dem Öl und den Eier oder der Milch. Da kann doch keiner sagen, dass ein Kuchen nicht lebensnotwendig oder sogar nicht gesund sei.

Aber mal Spaß beiseite – wir wollten Ihnen nur zeigen, dass selbst im Kuchen oder Brot wichtige und gesunde Nährstoffe enthalten sind. Was sind eigentlich Grundnahrungsmittel? Ganz einfach: Man bezeichnet damit im jeweiligen Kulturkreis die Lebensmittel, die den Hauptbestandteil der menschlichen Ernährung ausmachen. Immer dabei sind Kohlenhydrate, Fette und Eiweiße, jeweils in unterschiedlicher Relation zueinander: Denn diese drei Grundkomponenten sind in unserem Essen enthal-

ten. Wir brauchen sie. Egal ob Brot oder Kuchen gebacken wird, Nudeln geformt und der Braten brutzelt: Ihr Zusammenspiel macht das Brot knusprig, den Kuchen fluffig und den Braten saftig.

Sollten Sie heute von unserem leckeren LINDEN-Brot oder unserem ofenfrischen Blechkuchen gekostet haben – so können wir Ihnen versichern „alles selbst gemacht“. Dieses Wissen, was wir uns in all den Jahren erworben, möchten wir Ihnen jetzt zur Verfügung stellen.

Wir möchten Ihnen diese Grundkenntnisse und das Hintergrundwissen über Rohstoffe und Arbeitsgeräte vermitteln. Tipps und Tricks bei der Teigherstellung geben, damit Sie auch zu Hause Ihr eigenes Brot, Kuchen usw. backen und somit Ihre Familie begeistern können.

Kochen aus Leidenschaft heißt es bei uns im Hause, wenn die Töpfe, Pfannen und Kochlöffel für Sie bereit stehen. Kochlaien, Neugierige, wie auch Profis, sind gern eingeladen ihre Kochkünste in unserer Lindenkochschule zu erlernen bzw. zu verfeinern. Das Ergebnis dieses Events – gut gekochte und kreativ angerichtete Speisen, die es anschließend in netter Atmosphäre zu genießen gilt. Ein leckeres Sechsgänge-Menü aus dem Handgelenk zaubern, Freunde, Bekannte oder Familie mit selbst Gekochtem überraschen oder gar vor der Schwiegermutter mit einem Festtagsbraten glänzen – nach einem Kochkurs in unserem Gasthof sollten danach keine Schwierigkeiten mehr aufkommen. Der Kochkurs ist geeignet für Anfänger und auch geübte „Eigenbrödler“, die ihr Handwerk vertiefen wollen.



## Unser täglich LINDEN BROT

Nach all den letzten offenkundigen Skandalen der Lebensmittelproduktion wird es immer wichtiger, auf die Naturbelassenheit und Reinheit der Zutaten zu achten, die eine gute Küche benötigt. Sicher ist Ihnen der alte und leicht hergesagte Satz „Man ist, was man isst“ in seiner umfassenden Bedeutung klarer denn je geworden.



Unser Brot ist nicht nur lecker, vielmehr ist es frei von chemischen Zusätzen, nicht vorgemischt und entstammt einer zertifizierten sogenannten „Slow-baking“-Bäckerei, die nach alten Verfahren backt, bei denen der Teig die nötige Ruhe zum Aufgehen unter idealen Bedingungen enthält, um seinen vollen Geschmack entfalten zu können.

Auch bei den Zutaten setzt die Bio-Bäckerei Fahland konsequent auf sichere Qualität. So kommt das Mehl aus der Obermühle in Gottsdorf im Nuthe-Urstromtal. Die Müllersfamilie Röthel baut den Roggen seöbst an, der später für Fahland gemahlen wird. Den Dinkel, der hier gemahlen wird, wuchs auf Gut Schmerwitz im Hohen Fläming. Probieren Sie unser LINDEN-Brot und Sie werden merken: Regionalität schmeckt man.

## KÖCHE VON MORGEN

Pizzateig im Haar, Tomatensauce im Gesicht, Spaghetti auf der Wäscheleine oder Stockbrot am kleinen Lagerfeuer.

Auch in diesem Jahr öffnet wieder die Kinderkochschule „Kleine Lindenblüte“ für Ihre Kinder. Die klei-



nen Nachwuchsköche bekommen die Möglichkeit, Ostereier nach eigenen Vorstellungen zu bemalen, ein Ostergebäck herzustellen und eine Kleinigkeit für die Großeltern zu basteln. Bei Limo, Kakao und hausgemachter Eiscreme werden die Kinder von unseren Azubis betreut und die Eltern können bei uns die Frühlingssonne bei einem Stück hausgebackenen Blechkuchen und ihrem Lieblingskaffee genießen. Auch für Kindergeburtstage und interessierte „Kleinköche“ stehen Ihnen unsere Azubis mit ihren kindgerechten kreativen Ideen gern zur Seite.

Aktuelle Termine in unserem Flyer oder auf [linde-wildenbruch.de](http://linde-wildenbruch.de)

## Unser hauseigenes Wasser

### Frische, Genuss und Gesundheit pur



Wandern und Kochen machen durstig und Wein oder Bier kann oder darf es nicht immer sein. Unbelastetes Wasser ist unverzichtbar, schließlich können wir zwar ohne Fleisch und Brot leben, nicht jedoch ohne Wasser. Unserer Hausphilosophie entsprechend haben wir auf dem Grundstück die „LINDEN-Quelle“ erschlossen und dieses Wasser durch hochwertige Filter geschickt, es mittels Energiekeramiken vitalisiert und energetisiert.

Sie werden staunen, wie frisch und köstlich Wasser sein kann. Dieses Wasser bieten wir Ihnen in unserem Haus an. Unser Servicepersonal beantwortet Ihre Fragen gern, fragen Sie also munter nach.

## LÄNDLICH-SITTLICH

### unser Gänseessen auf der Tenne

beginnt am 11. November mit dem traditionellen Martinsgans-Schmaus bei lauschiger Musik und Kerzenschein und allem Drum und Dran. Natürlich verwenden wir nur Dithmarsche Freilandgänse für unseren Festbraten. Sie kommen aus bäuerlicher Freilandhaltung und wurden zu mindestens 70 % mit Getreide gefüttert. Jede Gans hat ein Herkunftszertifikat und freut sich auf ihre Berufung.

Am 6. Dezember überrascht Sie der Nikolaus zum romantischen Candle-Light-Dinner, das Sie sanft auf die weihnachtlich-besinnliche Zeit einstimmt. Und: Alle Adventssonntage gehören der Familie. Familientreffen, Kaffeeklatsch und Kinderbasteln zur Weihnacht bei Genüssen aus unserer Landküche warten auf Sie. Unsere Tenne ist geöffnet. Sprechen Sie uns an, wir unterbreiten Ihnen gern das passende Angebot.

Für Entspannung bei Musik sorgen die weihnachtlichen Konzerte in der Wildenbrucher Dorfkirche und das traditionelle Posaunenblasen des Babelsberger Posaunenchor. Anschließend gibt es in der LINDE das weihnachtliche Festmenü. Ge-



nießen Sie die himmlische Ruhe fernab des Weihnachtstrubels. Stimmen Sie sich rechtzeitig mit uns ab und reservieren Sie.

Überlassen Sie in der Weihnachtszeit nichts dem Zufall, damit Sie mit ihren liebsten Menschen ein

paar schöne Stunden hier bei uns erleben können, an die sich alle gern erinnern. Planen Sie rechtzeitig, denn die Advents- und Weihnachtszeit ist Genießzeit. Wir freuen uns auf Sie.

## LINDEN-EIS

### für Naschkatzen und Genussspechte

Was den Namen LINDEN-Eis trägt, wurde natürlich auch bei uns hergestellt. In unserer kleinen Eismanufaktur produzieren wir mit viel Leidenschaft, Geduld und Kreativität klassische Eissorten, wie Vanille und Schokolade, aber auch solche, die unsere Gäste überraschen, wie Orangen- und Acerolabeeren-Eis.

Unser LINDEN-Eis ist reiner Genuss. Wir verwenden leckere Früchte aus der Region und Zutaten aus der Natur. Ob nun Backpflaumen, Zimt, Ingwer, Quitten, Holunder, Lindenblüten, Rübchen oder Erdbeeren – den feinen Schmelz und die appetitliche Farbe verdankt das Eis seinen natürlichen Aromastoffen und nicht etwa einem Chemielabor oder vorgefertigten Rezepturmischungen. Bei der Auswahl unserer Eiszutaten lassen wir unserer Fantasie und unseren Vorlieben freien Lauf – und Ihrem Geschmack. Denn gern nehmen wir auch die Ideen unserer Gäste auf und kreieren damit neue Sorten. Und am Ende ist nur Eines wichtig: Natürlich lecker soll unser LINDEN-Eis sein.

Auch bei der Milch und der Sahne legen wir Wert auf Natürlichkeit und Qualität. Wir verwenden

deshalb Bio-Produkte aus der Gläsernen Meierei in Münchehofe. Wo immer es geht, beziehen wir Produkte aus Brandenburg. Das gilt auch für den Honig, der einige unserer Eissorten – an erster Stelle unser beliebtes LINDEN-Honig-Eis – versüßt. Der Honig stammt von den Bienen im benachbarten Nuthe-Nieplitz-Naturpark und der Imker Brauße aus Blankensee hat ihn für uns geschleudert.

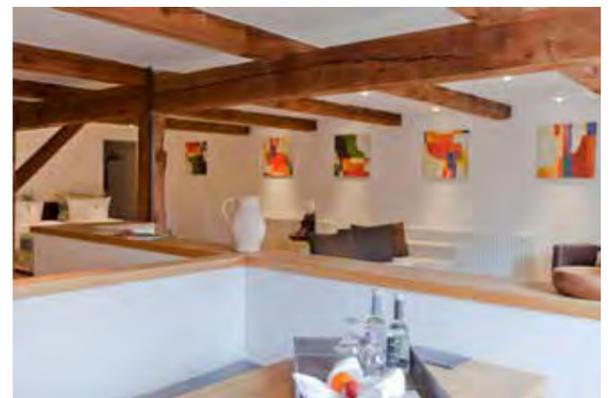
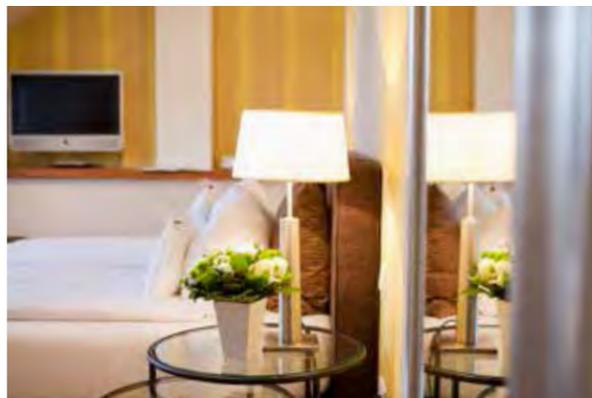


Wir denken, Eiszeit ist immer. Kommen Sie einfach vorbei und probieren Sie unsere aktuellen Eissorten. Wir sind gespannt, welche Sorte Ihr neues Lieblingseis wird und freuen uns auf Ihr Feedback.



# DAS HABEN SIE SICH VERDIENT!

Unsere neuen Gästezimmer im denkmalgeschützten Bauernhaus bieten einen stilvollen Komfort der Extraklasse.



Im Zuge der Rekonstruktion der Fassade wurde der Dachstuhl saniert und neu eingedeckt.

Nach originalen Bauplänen sind im Dachgeschoss unserer LINDE je zwei Gauben entstanden, die einen wunderschönen Blick auf die Kirche und unseren Innenhof freigeben. Diesen Ausblick wollten wir Ihnen nicht vorenthalten und haben auf der Grundlage alter Do-

kumente fünf Gästezimmer und die Lindensuite gebaut.

## ZEIT ZUM TRÄUMEN

Aus historischen Vorlagen entstanden im Haupthaus fünf Doppelzimmer: drei Doppelzimmer – „Kunstsin“ und „Stadtflucht“ mit der entzückenden Aussicht auf den Dorfkern und die Kirche –, zwei Doppelzimmer – „Wiesenzauber“ und „Leselust“ mit dem Blick auf

unsere 100-jährige Kastanie und einen einfach schönen Sonnenuntergang – und die „Linden-Suite“, die ihrem Namen alle Ehre macht: einfacher Luxus inmitten der Landidylle.

Außerdem haben wir eine komfortable Ferienwohnung, die durch ihre Helligkeit und ihre rustikalen Balken zum gemütlichen Familienurlaub einlädt. In dieser ehemaligen

Kutscherstube ruhte sich früher der Kutscher aus – zwischen Heu und Stroh nach einem arbeitsreichen Tag. Mit der entsprechenden Aufwertung durch uns dürfen nun Sie hier Ihre Oase der Ruhe genießen.

## OASE DER ENTSPANNUNG

Die fünf Zimmer haben wir mit unterschiedlichen Kreationen und viel Liebe zum Detail eingerichtet. Jedes Zimmer hat einen eigenen

Charakter erhalten, jedoch alle dienen nur einem Ziel: Unsere Gäste können sich hier wohlfühlen und entspannen. Deshalb sind die Zimmer zwischen 20 bis 30 m<sup>2</sup> groß, also so geräumig, dass man gern auch länger verweilen mag. Jedes Zimmer verfügt über Fußbodenheizung, kleinen Safe, Fernseher, Telefon und eigenes Bad mit WC und Dusche.

## DAS JAHR GEHT ZU ENDE, NICHT JEDOCH DIE GENÜSSE

Menschen haben kulinarische Vorlieben und die sind oft sehr unterschiedlich. Feinschmecker, die Frankreich sagen, denken an Terrinen oder Mousse und solche, die an Italien denken, meinen größtenteils Pasta.

Damit haben wir hier in der LINDEN-Küche kein Problem, im Gegenteil, hat der Herbst erst all die Köstlichkeiten der Region beschert, zeigen wir, was daraus Leckeres zu kreieren möglich ist – in Variationen oder Kombinationen, die über das allseits Bekannte hinaus gelten.



Die Bodenhaftung verlieren wir selbstverständlich nicht. Wir fühlen uns den besten Seiten Brandenburgs verpflichtet, das zeigen wir auch in unseren Rezepturen. Passende, feine Weine kredenzen wir begleitend. Wie heißt es doch?

„Bei Gütern, die wir stets genießen, wird das Vergnügen endlich matt.“

Lassen Sie die Alltagshektik außen vor, kommen Sie in die LINDE und schauen Sie, was es an Neuem und Leckerem gibt.



## SILVESTER UND NEUJAHR



Unser festliches Silvestermenü ist der kulinarische Höhepunkt des alten Jahres – ein Ausklang ohne Pauken und Trompeten, ohne Knallerei und laute Musik, aber mit dem Genuss eines fantasievollen und anregenden 6-Gänge-Menüs, seichter Entspannung – und das alles in ruhiger Atmosphäre.

Genießen Sie die Silvesterkreationen unseres Chefkochs, der sich für diesen besonderen Tag leicht, leckere Gerichte einfallen lässt. Sie werden es schmecken können. Abgerundet durch erlesene Weine wird Ihnen unser Silvestermenü sicherlich in guter Erinnerung bleiben. Das neue Jahr begrüßen wir dann um Mitternacht traditionell

mit Bleigießen, stilvoll mit Champagner und unseren hausgemachten LINDEN-Pfannkuchen.

Danach können Sie in unseren herrlichen Zimmern direkt ins Bett fallen – wenn Sie rechtzeitig reserviert haben – oder Sie finden am nächsten Morgen den Weg zurück zu uns: Denn das neue Jahr beginnen wir mit einem „Den-ganzen-Tag-Katerfrühstück“ ab 10.00 Uhr. Lassen Sie sich lecker überraschen nach Ihrer Neujahrswanderung oder Ihrer Silvesterfeier: Wir machen Sie wieder fit für den Tag und lassen Sie genüsslich ins neue Jahr starten.

# DIE LINDE ERINNERT SICH

Ein Dorfkrug gab es in Wildenbruch schon seit 1565 unter den Gutsherrn derer von Rochow. In der jetzigen Gestalt wurde ich, die LINDE, am Ende des 19. Jahrhunderts auf einen mittelalterlichen Feldsteingefüge erbaut, von der ortsansässigen Bauernfamilie Wolter, die sich, wie damals üblich, noch eine weitere Einnahmequelle schuf. Wolters Geschichte lässt sich bis ins 17. Jahrhundert zurückverfolgen. Als die Städter dank fortschreitender Motorisierung die Sommerfrische zuhauf aufsuchten, kamen die Gastwirtsleute den Bedürfnis nach und richteten mehrere Fremdenzimmer ein.

Das war 1937. Wanderer, Angler und andere Ausflügler hatten die Möglichkeit, für 30 oder 50 Pfennige auf dem Heu in der Scheune zu nächtigen. Dann kam der Krieg und die Zeiten wurden unsicherer. Ich duckte mich hinter dem großen Lindenbaum, der mir den Namen gegeben hatte. Zum Kriegsende 1945 floss in meinen Zimmern der Wodka in Strömen, denn sowjetische Offiziere hatten das ganze Haus in ein Casino verwandelt. Einige Jahre später, zu Zeiten der DDR, wurde ich wieder zum Dorfkrug der Dorfbevölkerung. Mittlerweile sah ich ziemlich abgewirtschaftet aus und froh konnte ich darüber sein, dass die LPG mich gekauft hatte und ihr Büro und einige Lagermöglichkeiten installiert hatte, sonst wäre ich wohl ganz verfallen.

Oder war es anders herum? So ging es weiter bis zur Wende und 1990 erwarb mich der jetzige Eigentümer, mit dem ich im besten Einvernehmen auskomme, hat er mich doch respektvoll als



altes Haus behandelt, mich modernisiert, umgestaltet, attraktiv gemacht, ohne meine lange Geschichte zu vernachlässigen.

Jetzt kommen immer mehr Gäste, anregende Düfte ziehen durch das Restaurant und den großzügigen, hellen Wintergarten, wo man so schön sitzt. Kinder spielen fröhlich in Hof und Garten inmitten

blühender Büsche. Das dürfen sie! Ja, so idyllisch wollte ich es schon immer haben. Kommt doch her und schaut Euch alles selbst an! Ich grüße alle freundlichen Gäste und schließe mit Goethes passenden Worte:

**„Verzeiht! Es ist ein groß Ergetzen, sich in den Geist der Zeit zu versetzen.“** Eure LINDE.

## WILDENBRUCH, EIN GUTES STÜCK BRANDENBURG



Die wechselvolle Ortsgeschichte führt zurück ins frühe 13. Jahrhundert. Denn in dieser Zeit wurde unsere bis heute erhaltene Feldsteinkirche Wildenbruch erbaut. Der Ort Wildenbruch wurde erstmals 1375 urkundlich erwähnt. Das war im Landbuch von Kaiser Karl IV., in dem Orte erfasst wurden, um Abgaben erheben zu können. Wildenbruch wurde damals als eine bereits 200 Jahre alte Siedlung bezeichnet.

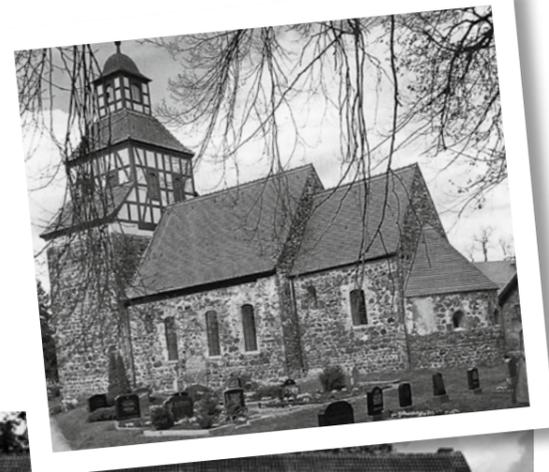
Die Schrecken des Dreißigjährigen Krieges bekam Wildenbruch 1630/31 zu spüren, als Teile der Armee des Schwedenkönigs bei Tremsdorf ein festes Lager aufschlugen und Kriegstribute von allen umliegenden Dörfern forderten. Der schlimmste Feind der damaligen Bevölkerung war allerdings die Pest, die das Dorf zweimal traf. Von den ursprünglich 18 Bauern- und Kossätenhöfen haben letztendlich nur sechs den Dreißigjährigen Krieg und die Pest überstanden.

Im 18. Jahrhundert wurde auf Initiative von König Friedrich II. in

Wildenbruch eine Seidenraupenzucht angelegt. Bis zum Ende des 19. Jahrhundert zeugten noch zahlreiche Bäume von dieser Zeit. Ein Großbrand im Jahr 1884 vernichtete etliche Höfe in Wildenbruch.

Danach entstanden an Stelle der strohgedeckten Lehmhäuser Wohngebäude im Stil der Gründerzeit. Das Ortsbild wandelte sich erneut im 19. Jahrhundert. Durch die Neuverteilung der landwirtschaftlichen Nutzflächen, die in Wildenbruch 1855 abgeschlossen war, konnten die Höfe frei über ihren Besitz verfügen. Die Folge waren Landverkäufe und Parzellierungen. Dies führte ab 1910 zu neuen Besiedlungen und hatte einen Bevölkerungszuwachs auf ungefähr 800 Einwohner zur Folge.

Die letzte große Zuzugswelle erfuhr Wildenbruch nach der Wiedervereinigung Deutschlands im Jahr 1990. Die heutige Einwohnerzahl liegt bei rund 1.750. (in Anlehnung an: „Wildenbruch – Eine Zeitreise“, Heimatverein Wildenbruch e.V.)



# UNSER CHEFKOCH ERINNERT SICH

Guido Reihls ist jetzt schon 15 Jahre in der LINDE. Er erinnert sich an einen besonderen Höhepunkt: „Zur 10-jährigen Firmenzugehörigkeit und als großes Dankeschön schenkte mir Familie Weißmann eine Kreuzfahrt auf der AIDA Blu. Mit meiner Frau im Gepäck umfahren wir mit der AIDA alle größeren Kanarischen Inseln. Wir hatten viel Spaß und Erholung und wir denken gern an diesen traumhaften Urlaub zurück.“

Über seine Anfangszeit in der LINDE erzählt Guido Reihls: „Ich habe im Februar 1998 hier im Gasthof Zur Linde angefangen. Mit allen Höhen und Tiefen unserer Firma bin ich mit geschwommen. Wenn

ich daran denke, wie es vor 10 Jahren hier ausgesehen hat, bin ich immer wieder erstaunt, mit welchem Tempo sich unser Haus entwickelt hat. Mit dem stetigen Wachstum unseres Hauses entwickelte ich mich auch sehr schnell mit. Ich musste richtig Gas geben, um mit dem rasanten Tempo mithalten zu können. Heute kann ich mit Stolz sagen ‚Das habe ich ganz gut hinbekommen‘. Herr Weißmann erkannte schnell, dass bei mir noch viel Potenzial schlummert, welches nur geweckt werden musste. Meine absolute Liebe zum Beruf als Koch half mir sehr stark. Schnell war ich für die Lehrlingsausbildung zuständig und durch mein Organisationstalent wurde ich Küchenchef des Hauses. Kleinere Probleme gab



es natürlich immer, aber ich merkte schnell, dass ich noch sehr viel von Weißmanns lernen konnte. Und es gab in den ersten Jahren viele Momente, in denen ich an mir zweifelte und oft überlegt habe, alles hinzuschmeißen. Aber ich habe mich durchgebissen und das für mich Richtige getan. Mittlerweile bin ich die rechte Hand der Geschäftsführung. Ich freue mich jeden Tag aufs Neue auf die Gäste und die vielen spannenden Aufgaben im Gasthof. Und ich hoffe, dass ich noch viele schöne Jahre in der LINDE mit dem Team erleben darf und auch weiterhin der Berufung als Gastgeber gerecht werde.“ Und das hoffen auch die Familie Weißmann und das LINDE-Team. Danke, Guido.

## POTENZIAL LINDEN-TEAM



Mit unserer 20-köpfigen Mannschaft sind wir vor allem eines: Immer für unsere Gäste da. Unser Service hat viele „Gesichter“, aber wir ziehen alle an einem Strang. Denn wir wollen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen. Ihre Wünsche stehen bei uns im Mittelpunkt. Wir möchten sie schnell, zuverlässig und kompetent erfüllen. Und das hat einen Grund: Wir lieben unsere Arbeit, sind mit Geist und Herz dabei und lassen Sie als unsere Gäste diese Begeisterung gern spüren.

In unserem Team arbeiten junge und ältere Mitarbeiter gemeinsam.

Jeder profitiert von jedem. Jeder kennt seine Tätigkeitsbereiche und arbeitet selbstständig. Dennoch helfen wir uns gegenseitig, wenn mal „Not am Mann“ ist.

Machen Sie sich selbst ein Bild von unserer Arbeit und kommen Sie vorbei. Und wenn Sie so begeistert sind wie wir, dürfen Sie das gern weitererzählen. Nach dem Motto, das unser Inhaber Ralf Weißmann gern zitiert: „Wenn das Herz voll ist, läuft der Mund über“.

## PRÄDIKATE

Im Jahr 2012 waren wir als bester Landgasthof der Region Berlin-Brandenburg in aller Munde. Kontinuierlich werden wir genannt im Guide Michelin, im Varta- und Marcellino-Führer.

„2000 beste Restaurants in Deutschland“, eine Publikation der anerkannten Zeitschrift „Der Feinschmecker“, zählte uns dazu. Die MAZ vom 8.10.2010 schrieb: „Der Gasthof Zur Linde in Wildenbruch bietet regionale Küche auf hohem Niveau. Nachschlag: Spielwiese für Feinschmecker und Kinder.“

Wir tragen viel dazu bei, diese Standards zu halten, im Team zu wachsen, um unseren Gästen das Beste bieten zu können. So registrieren wir eine wachsende Zahl der Besucher (2012: 75.000 Gäste), wovon 80 % Stammgäste sind. Wir bilden selbst aus und konnten 16 Vollzeit-arbeitsplätze schaffen, zusätzlich

entstanden drei Arbeitsplätze für Restaurant-Spezialisten. Und wir suchen weitere Servicemitarbeiter, jung oder alt, gelernt oder ungelehrt, Hauptsache sie sind ein begeisterter Gastgeber.

Der Weg, die LINDE, unser Haus, zum Markennamen zu stilisieren, war oft steinig, aber genau der richtige. Überzeugen Sie sich selbst.



Wir wollen unseren Gästen einen Ort bieten, an dem Kochkunst sie begeistert und auch ein Gefühl vermittelt von besonders herzlichem Willkommen – mit einem Augenmerk auf den Dingen, die das Miteinander einfach schön machen. Und das gilt auch für unser Team. Denn wer sich bei seiner Arbeit wohlfühlt, kann zu den Gästen eine positive Beziehung entwickeln.

Mit der Vision unserer „Lindenakademie“ wollen wir genau die Mitarbeiter finden und fördern, die zu uns passen. Denn für uns sind die Kompetenzen jedes Mitarbeiters im Team wichtig, die Weiterentwicklung und die Perspektiven. Mit der „Lindenakademie“ bieten wir Menschen, die sich beruflich und persönlich umorientieren möchten, an, sich in einer guten Arbeitsatmosphäre weiter zu entwickeln. Man findet sich selbst, öffnet sich und entwickelt ein Gefühl für die

## LINDENAKADEMIE



wirklich wichtigen Dinge im Beruf. Wir setzen uns gemeinsame Ziele und bemühen uns, sie zu erreichen. Nach der abgestimmten Zeit ist jeder frei, seine berufliche Laufbahn weiter zu verfolgen.

## AUSBILDUNG MAL ANDERS



Sandra Glanze,

die bei uns vor einigen Jahren ihre Ausbildung zur Restaurantfachfrau mit Erfolg abschloss, ließ uns in ihr Reisetagebuch aus dem Jahr 2007 schauen:

„Ich mache momentan meine Ausbildung als Restaurantfachfrau im 3. Ausbildungsjahr. Es bleibt leider

wenig Freizeit, aber wenn man in seinem Beruf so verliebt ist wie ich, ist alles andere erst einmal nebensächlich. Die Ausbildung ist anspruchsvoll, oft sehr anstrengend, aber ich bin dankbar für die Sachen, die ich hier lerne.“

Mit meinem Chef Ralf Weißmann habe ich wahnsinniges Glück gehabt. Und als Dankeschön für meine Leistungen hat er mir die Teilnahme am **usaforyou**-Programm in den USA ermöglicht.

Es war immer mein Wunsch, nach Amerika zu gehen. Mit vielen Schmetterlingen im Bauch saß ich im Flieger und dachte an die Worte vom Chef: ‚Nutze die Zeit und lasse

Dich inspirieren‘. Die ersten Eindrücke vom Land und die **usaforyou**-Events machten klar, warum der Chef mich hierher geschickt hatte: Die Unterschiede zu Deutschland sind enorm. Unter Oklahoma hatte ich mir was anderes vorgestellt, aber ich war in jeder Hinsicht von allem beeindruckt. Die Art und Weise, wie die Menschen miteinander umgehen – so liebevoll und freundlich – ist umwerfend.

Man kann das eigentlich gar nicht in Worte fassen. Ich hätte im Leben mir nicht vorstellen können, dass das gesamte **usaforyou**-Team es schafft, dass man sich wie zu Hause fühlt. Wahnsinn, großes Lob...“

## UNSERE VISION

Seit Generationen genießen Menschen im „Gasthof zur Linde“ die leckeren Gerichte aus traditioneller Küche. Brandenburgische Gastlichkeit und vorzügliche Bewirtung zeichnen uns aus.

In unmittelbarer Nähe zu Berlin lassen sich bei uns in Wildenbruchs ursprünglicher, ländlicher Umgebung unvergessliche Stunden erleben.

Familien mit Kindern gehören zu unseren treuesten Gästen. Jeder, der in gemütlicher Atmosphäre entspannt feiern, tagen, übernachten und genießen möchte, ist uns herzlich willkommen.

## AUSBLICK 2014

So verlässlich wie unsere LINDE, die im Frühjahr aus ihren Knospen das erste Grün sprießen lässt, ist unser bewährtes, umfangreiches Veranstaltungsprogramm. In den mehr als 20 Jahren, in denen es den „Gasthof zur Linde“ gibt, haben wir uns zu einem der lebendigsten und beliebtesten Landgasthöfe der Mark Brandenburg entwickelt.

Mit viel Herz, langjähriger Erfahrung und einem Gespür für die Wünsche unserer Gäste bieten wir Ihnen eine willkommene Abwechslung in Ihrem Alltag, die sich an den Besonderheiten der Jahreszeiten orientiert. Dabei setzen wir natürlich auf das, was Ihnen in den letzten Jahren besonders gut gefallen hat, werden Sie aber auch gern mit Neuem überraschen.

Mit unserem beliebten „Vier-Jahreszeiten-Programm“ haben wir für jeden etwas dabei, zum Beispiel feine Menüs mit Spargel für die Frühlingstage, Schlemmereien rund um den Pfingstochsen, sommerliche Grillabende, herbstliche Weingenüsse und winterlich-deftige Gerichte am Kamin.

In dieser vorliegenden Ausgabe der LINDEN-Post haben wir Ihnen gern einen Überblick über all unsere Aktivitäten rund ums Jahr gegeben, möchten Ihnen damit nicht nur Appetit machen auf unsere leckeren Gerichte aus der Küche Brandenburgs. Wir wollen Ihnen außerdem kleine Tipps und Anregungen für Erlebnisse rund um unsere LINDE geben. Ausgefallene Ideen, wie Boßeln, Floßbauen oder Bogenschießen, gehören in unser Programm, aber auch „einfach schöne“ Genüsse, wie eine LINDEN-Wanderung durch unsere herrliche Umgebung, ein Konzert in der Wildenbrucher Feldsteinkirche, die entspannte Übernachtung in einem unserer feinen Ferienzimmer und ein ruhiges Essen mit sanfter musikalischer Begleitung.

Auch 2014 steht Ihre Entspannung bei uns an erster Stelle. Wir werden weiter für Sie arbeiten und planen die eine oder andere Überraschung und Verbesserung in unserem Garten, damit jeder „seine“ Ecke finden kann. Auch unser Grillgarten wird intensiver genutzt werden. Für gutes Wetter – jedenfalls besser als im Frühjahr 2013 – drücken wir jetzt schon mal die Daumen. Denn dann wird der Steinbackofen hoffentlich öfter heiß sein. Lassen Sie sich überraschen. Wir freuen uns auf ein spannendes, erlebnisreiches Jahr mit Ihnen.

## IMPRESSUM:



Bärbel und Ralf Weißmann  
Kunersdorfer Str. 1  
14552 Wildenbruch

Tel: (03 32 05) 230 20  
Fax: (03 32 05) 456 40  
linde@linde-wildenbruch.de  
www.linde-wildenbruch.de

© design by www.poliart.de  
Redaktion: Heike Sievers  
Fotos: Lily Roggemann,  
Jürgen Weyrich, Ralf Weissmann,  
Lars Wendlandt

