



## Tradition trifft Moderne

Das Landhaus Grüneklee feiert 200 Jahre Gastfreundschaft.

Es war eine turbulente Zeit, voller Neuerungen und Umbrüche: 1810. Napoleon hatte gerade seine Ehe mit Josephine annullieren lassen und der Brite Peter Durand die Konservendose entwickelt. An einer anderen Ecke der Welt, in Rhedebrügge setzte man 1810 hingegen auf traditionelle Werte. Denn weder mit Trennungen noch mit Konservendosen konnte Bernhard Rölting etwas verbinden. Ganz im Gegenteil, er hatte seine liebe Frau gefunden und baute ein Landhaus. Bis heute ist das Landhaus Grüneklee in Rhedebrügge in Familienbesitz und verbindet Tradition, Erfahrung und Leidenschaft – in jeder Generation. Die Ursprünglichkeit, sowohl in der Optik als auch in der Philosophie der Inhaber – die Gastlichkeit, hat hier seit 200 Jahren Bestand.

Durch die sogenannte Delentür tritt der Gast noch heute in die alte Bauernstube, die mittlerweile als Schankraum dient und an Wohnlichkeit nichts verlor

hat. Hier loderte 1810 noch ein Herdfeuer, über dem Schinken und Wurst geräuchert wurden. Der ehemalige Schlafrum, ein paar Schritte weiter ist heute ein weiterer Gastraum des Hotels. Zur Gastronomie wurde der offiziell ehemals rein landwirtschaftliche Betrieb allerdings erst 1914. Damals zog eine Anisbrennerei mit Gastraum die ersten Gäste auf den Hof. Die Pferde konnten vor dem Landhaus für einen Moment ruhen, während im Schankraum das ein oder andere Schnäpschen getrunken wurde. Die Brennerei verschwand mit dem zweiten Weltkrieg, nach einiger Ruhezeit begann die Familie 1948 das Landhaus neu aufzubauen, den Hotelbetrieb zu integrieren und die Küche zu verfeinern.

Doch neben ihrer Gastfreundlichkeit verbindet eine andere Besonderheit die Generationen des Landhauses: Seit 200 Jahren werden in der Familie ausschließlich Töchter geboren. So wechselte das Landhaus



seinen Namen in den vergangenen Jahren über Rölting, zu Uhlenbrock und Wehling. Der jetzige Name Grüneklee hat nun in dritter Generation Bestand und stammt vom Großvater der heutigen Geschäftsführerin Tatjana Grüneklee.

Die Erfahrungen, die Tatjana Grüneklee im Schloß Anholt, auf Sylt und im Schwarzwald sammelte, lässt sie in das „Familienunternehmen“ einfließen, ohne es völlig verändern zu wollen. „Tradition ist unsere Stärke“, sagt Tatjana Grüneklee. Und so verbindet sie saisonale, sehr frische Küche mit regionalen Traditionsgerichten und einem mediterranen Einschlag. Genuss wird hier nicht auf pompöse Weise zelebriert, sondern schlichtweg gelebt. Westfälische Gerichte wie Buchweizenpannekuchen treffen raffinierte Neukompositionen, die aber niemals überzogen modern wirken – eben so, wie es zum Stil des Hauses passt.

### Mit dem Herzen bei der Sache

Diesen Stil zu erhalten ist der Familie Grüneklee eine Herzensangelegenheit. Immer gibt es in dem 200 Jahre alten Haus etwas zu renovieren. „Eine solche Aufgabe kann man nur meistern, wenn man mit dem Herzen bei der Sache ist“, sagt Tatjana Grüneklee.

Zahlreiche Stammkunden aus einem sehr weiten Einzugsgebiet halten dem Gasthaus aus diesem Grund die Treue. Der Erfolg rührt jedoch auch auf dem Konzept Tradition und Moderne zu verbinden. Und so spricht das Landhaus heute ein sehr breites anspruchsvolles Publikum an. Zur 200-Jahrfeier im August kamen rund 200 Gäste, die gemeinsam ein fliegendes Buffet auf der Gartenterasse genossen.

Ländlicher Charme und westfälische Gastlichkeit – das ist das Landhaus Grüneklee seit 200 Jahren.



von links: Vanessa Grüneklee mit Ihrer Tochter Leni, Monika und Adolf und Tatjana Grüneklee

#### Kontakt

##### Landhaus Grüneklee

Familie Grüneklee  
Rhedebrügger Straße 16  
46325 Borken-Rhedebrügge

Telefon +49 (0) 2872 / 1818  
Telefax +49 (0) 2872 / 2716

E-Mail: [info@landhaus-grueneklee.de](mailto:info@landhaus-grueneklee.de)



Fotos: Benjamin Lenz & Horst Andresen

## 200 Jahre Grüneklee

Zum großen Jubiläum hatte die Familie Grüneklee viele Freunde des Hauses geladen – die ließen sich nicht zweimal bitten.

Zahlreiche Persönlichkeiten aus der Region waren zur großen Jubiläumsveranstaltung nach Rhedebrügge gekommen, um mit Familie Grüneklee das 200-jährige Bestehen des Landhauses zu feiern.

Dabei zitterte die Familie Grüneklee noch am Morgen der Feier: Es regnete. 200 Personen im Inneren des Landhauses unterzubringen - das wäre eng geworden. Doch eine halbe Stunde vor der Feierlichkeit verabschiedeten sich die dunklen Wolken. So präsentierte sich das Landhaus mit seinem herrlichen Biergarten von seiner sonnigen Seite. Mehr als 200 geladenen Gäste genossen bei musikalischer Unterhaltung durch die Köstritzer Jazzband ein 8-Gänge Flying Buffet. Natürlich durften an dieser Stelle Anekdoten aus der Tradition des Hauses nicht fehlen. Das durchweg positive Feedback, dass die Familie Grüneklee von ihren Gästen hierdurch erfährt gibt ihnen wohl viel Kraft für die kommenden Jahre.



Norbert Bastians, Klaus und Ursula Brinker



Hermann Terhörst und Werner Niemann



Herr Voskühler und Frau Sprenger



Heidi Lensing und Ursel de Ruiter



Günther Leifkes und Tatjana Grüneklee



Alexander Mährlein und Elke Küppers



Nico Cretu wird von Katja Reining empfangen



Klaus Herding und Horst Brinkman



Maria Löhr



Monika Grüneklee, Rolf de Ruiter und Ursel de Ruiter



Bianca El-Mabrouk, Sängerin der Köstritzer Jazzband



Adolf Grüneklee und Hubert Schulze-Mengering