



Gemütliches Ambiente, herzliche Gastgeber und eine ausgezeichnete Küche vereinen sich zu einer perfekten Symbiose.

RESTAURANT SUERLÄNNER ECK

## ZEIT FÜR FEINES aus Küche und Keller

**K**irchveischede – knapp 1000 Einwohner, beeindruckende Fachwerkhäuser, umgeben von Wäldern und Wiesen, beim Wettbewerb des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft zum Golddorf prämiert. In diesem malerischen Örtchen finden Genießer eines der schönsten Restaurants des Sauerlandes: das Suerländer Eck. 1994 haben Marion und Jörg Linneweber das historische Domizil übernommen, immer wieder neue Akzente gesetzt. „Nach Lehr- und Wanderjahren, unter anderem in München und in der Schweiz, wollte ich zurück in die Heimat. Das Suerländer Eck zählt zu den ältesten Häusern in Kirchvei-

schede. Natürlich haben wir es im Laufe der Zeit immer wieder renoviert und umgebaut“, erzählt Jörg Linneweber, Betriebswirt und Koch aus Leidenschaft. Was die schicke Fassade von außen verspricht, das halten die supergemütlichen Gasträume im Inneren. Hier trifft historisches Bruchsteinmauerwerk auf alte Fachwerkbalken, sorgen Kachelofen, Eiche und stilvoll gedeckte Tische für eine behagliche Wohlfühlatmosphäre. Dazu trägt auch der kompetente, herzliche Service unter Leitung von Marion Linneweber bei. „Wir möchten unseren Gästen ein paar unvergessliche Stunden bereiten, sie verwöhnen“, sagt die charmante Gastgeberin. Der Hausherr legt größten Wert auf Regionalität, kocht saisonal, überrascht gern mit neuen Kreationen. „Modern, westfälisch, kreativ“, so sein Motto ... und „der Blick über den Tellerrand“. „Wir ma-

chen alles selbst, Spätzle, Soßen, Brot, Schmalz oder Wildbratwurst, kennen unsere Lieferanten, Bauern und Jäger persönlich“ so der 56-Jährige. Freitag und Sonntag begeistert er Feinschmecker mit seinem „Kreuz & Quer“-Vier-Gang-Menü: „Jeder Gast kann sich sein Menü selbst zusammenstellen.“ Zum guten Essen gehört natürlich ein adäquater Wein. Auch hier sind die Gastgeber konsequent: „Im Keller lagern zu 90 Prozent deutsche Tropfen. Wir haben engen Kontakt zu den Winzern, besuchen ihre Weingüter.“ Längst hat sich die feine Kochkunst von Jörg Linneweber weit über die Grenzen des Golddorfes hinaus herumgesprochen, bis aus Wittgenstein und dem Siegerland kommen die Gäste. Darauf sind Marion und Jörg Linneweber zu Recht stolz, hoffen dass die Erfolgsgeschichte weitergeht: „Unser Sohn Max ist Koch, hat zuletzt in der Sternegastronomie gearbeitet. Nun geht es hinaus in die Welt, aber später hoffentlich zurück nach Kirchveischede.“ ■



*Restaurant Suerländer Eck  
Gastgeber: Marion und Jörg Linneweber  
Westfälische Straße 37  
D-57368 Lennestadt Kirchveischede  
Telefon: 0 27 21 / 81252  
Telefax: 0 27 21 / 60 38 66  
E-Mail: [suerlaenner-eck@kirchveischede.de](mailto:suerlaenner-eck@kirchveischede.de)  
Internet: [www.suerlaenner-eck.de](http://www.suerlaenner-eck.de)  
Öffnungszeiten: Mi. und So. 11.30 – 14.30 Uhr  
und 17.30 – 23.00 Uhr  
Mi., Do., Fr. Mittagmenü  
Ruhetage: Montag und Dienstag  
Festräume, Kreditkarten: EC-Karte*