

Die Geschichte des `Grünen Baum` über 330 Jahre Gasthaustradition

Seit mehr als 330 Jahren fühlen sich Gäste aus aller Welt im `Grünen Baum` wohl, denn das erste Gasthaus außerhalb der Stadtmauern Michelstadts bot schon manchen Reisenden, denen die Stadttore zu später Stunde verschlossen blieben, Kost und Logis. Und meist waren hier die Frauen der Familie die Gastgeberinnen und Chefinnen – Jahrhunderte lang außergewöhnlich und auch heute nicht selbstverständlich!

Der Gründer und Stammvater Christoph Ensinger (1644 – 1702) wird erstmals anlässlich seiner Heirat im Jahr 1667 im Michelstädter Kirchenbuch genannt.

Das Stadtgerichtsprotokoll vom 5. März 1685 berichtet: „Christoph Ensinger erkauft eine Behausung in der Vorstadt samt dem daran liegenden Hauß-Platz.“ Aus diesem Eintrag ist zu ersehen, dass das Wohnhaus in der heutigen Großen Gasse 17 im Jahr 1685 bereits erbaut war.



Nach dem Tod von Christoph Ensinger übernahm 1726 der Bierbrauer und Wirt Eberhard Ensinger (1673 – 1726) den „Grünen Baum“.

Das Gasthaus blieb von nun an für sieben Generationen in Händen der Familie Ensinger. Friedrich Heinrich Ensinger war verheiratet mit Babette geb. Mark. Da die Ehe kinderlos blieb, ging das gesamte Anwesen 1941, nach dem Tod von Babette Ensinger, an die Familie Mark in Hainstadt über.

1964 übernahm Margarete Dingeldein nach ihrer Volljährigkeit das Erbe ihrer Großtante Babette Ensinger geb. Mark.

Im Jahr 2002 übergab Margarete Dingeldein den Betrieb an ihre Tochter Barbara Bär, die bis heute Wirtin des „Grünen Baums“ ist. Seit 2015 leitet sie den Betrieb gemeinsam mit ihrer Tochter Erika Gabriele Bär.

Mutter und Tochter – beide passionierte Jägerinnen mit eigenem Revier– führen das Haus mittlerweile in der 14. und 15. Generation. „Ich bin froh, dass meine Tochter Erika das Erbe fortführt und mit neuen Ideen in die Zukunft führt“, sagt Barbara Bär. Davon hat Erika Bär, studierte Wirtschaftswissenschaftlerin mit abgeschlossenem Masterstudium im englischen Buckinghamshire, einige.

In den historischen Gaststuben wird feine, regionale Landhausküche mit Herkunftsgarantie serviert. Mal klassisch nach Odenwälder Tradition, mal modern interpretiert, aber immer liebevoll zubereitet und mit Zutaten aus der Region komponiert. Dazu gehört Lamm aus eigener Zucht, Wild aus den eigenen Revieren, Geflügel und Forellen aus der Umgebung, Milchprodukten und Käse aus der Region, landwirtschaftlichen Erzeugnissen vom eigenen Bauernhof, selbst gebackene Kuchen und hausgemachte Desserts.

Neben dem Restaurant hat sich in den letzten Jahren vor allem auch der Hotelbereich im `Grünen Baum` weiterentwickelt. So konnte ein direkt angelegenes Gästehaus am historischen Bientor hinzugewonnen werden, wodurch das Haus über insgesamt 12 Gästezimmer verfügt.

Übernachten im historischen Ensemble ist Erholung pur. Für einen Kurzurlaub bietet das Haus außerdem das ganze Jahr über verschiedene und liebevoll zusammengestellte Arrangements an.

