
Rückblick auf 100 Jahre Familie Munzert in Krötenbruck

- 1913 gab es in Krötenbruck nur eine einzige Gaststätte und man „bedrängte“ Landwirt Johann Munzert, eine weitere Wirtschaft zu errichten. So begann der Bau in der Eppenreuther Straße – ausschließlich in Handarbeit – und wurde ein halbes Jahr später (1914) fertiggestellt. Kurz danach brach der Erste Weltkrieg aus.
- Johann Munzert und sein ältester Sohn Andreas wurden einberufen. Ehefrau Rosalie musste die Gast- und Landwirtschaft zunächst alleine mit den daheimgebliebenen Kindern bewältigen.
- Langeweile kam nie auf ... Samstags gab es einen Frühschoppen und im Nebenzimmer hatte ein Friseur seine Zweigstelle und schnitt den Stammtischbrüdern die Haare. Zeitweise betrieb Tante Anna in den gastwirtschaftlichen Räumen eine Poststation.
- Nach Kriegsende blühte das eigentliche Geschäft wieder auf und 1928 erfolgte der erste Umbau.
- 1939 musste Andreas Munzert erneut in den Krieg ziehen, gemeinsam mit seinem Bruder Emil.
- Nach glücklicher Heimkehr aus der Gefangenschaft übernahmen 1950 Emil Munzert und seine Frau Margarethe den Betrieb. Damals schlachtete man jeden Freitag – die Blut- und Leberwürste waren stadtbekannt.
- 1957 fand die letzte Kuh der Landwirtschaft Munzert einen Käufer. Der Gewerbebetrieb verlagerte sich mehr und mehr Richtung Hotellerie. Aus Ställen entstanden Garagen, die ersten vier Fremdenzimmer standen für Gäste bereit – der Übernachtungspreis lag bei 3,50 DM.
- Um- und Ausbauten prägten die folgenden Jahren. Mit den meisten Baumaßnahmen begann man traditionsgemäß immer am 8. März, dem Geburtstag des Großvaters Johann. 1968 entstand das Gästehaus als Anbau, die Bettenzahl erhöhte sich auf stolze 60.
- Emil Munzert führte letztendlich den Betrieb zu seiner jetzigen Größe, indem er mit der damaligen Zeit stets Schritt hielt. Und auch bis heute wurde das Hotel mit seinen 40 Zimmern immer wieder renoviert, modernisiert und mit neuer Technik versehen.
- Das 75-jährige Betriebsjubiläum erlebte Emil Munzert nicht mehr. Sein ältester Sohn Hartmut Munzert führte zum damaligen Zeitpunkt in der dritten Generation das Lebenswerk seines Vaters und Großvaters fort. Als gelernter Koch hielt er mit Begeisterung die Tradition der gutbürgerlichen Küche aufrecht. Die echten „Hofer Kleß“ zum Sonntagsbraten stehen bis heute auf der Tagesordnung.
- 1989 wird Hartmut Munzert ProHof-Gründungsmitglied.
- Aus gesundheitlichen Gründen musste Hartmut Munzert 2001 das „Hotel & Restaurant Munzert“ verpachten. Gabriele Okon und Annette Wild übernahmen den Betrieb. Hartmut Munzert ist verstorben. Seine Ehefrau Brigitte und sein Bruder Reinhard sowie dessen Ehefrau Ilse stehen dem Geschehen im Hotel bei Bedarf mit Rat und Tat zur Seite.

Sabine Schmidt (gemäß den Angaben von Gabriele Okon)