steinburgs

Das Traumschloss Journal

ausgabe 02.2014

IMPRESSUM

Herausgeber:
Schloss Steinburg
Mittlerer Steinbergweg 100
D-97080 Würzburg
Tel +49 (0) 9 31 - 97020
Fax +49 (0) 9 31 - 971 21
www.steinburg.com

Redaktion: Sabrina Czernoch,
Ingrid Weigert
presse@steinburg.com

Bildquellen:

eydos
Walter Schiesswohl (Seite 14, 18)
Brigitte Sauer (Seite 2, 7, 13)

istockphoto.com
© Pears2295 (Seite 10)

fotolia.com
© Stefan Körber (Seite 11)

schlosshotel steinburg
Ingrid Weigert (Titel, Seite 4, 16, 17)

diverse quellen
Heiko Becker (Seite 8, 9)
CTW Andreas Bestle (Seite 12)
Golf Club Würzburg (Seite 15)
Kochverein Frankonia Würzburg e.V.,
Herr Denninger (Seite 5, 6)

seite 19 (bilder v. l. n. r.)
Weindorf Würzburg, Kaisersaal / Oliver Lang,
Kiliani Würzburg, Weingut am Stein

Konzept und Gestaltung:
xtrakt Verlag, erdenbuerger.de

LIEBE FREUNDE DER STEINBURG,

selten begann für uns ein Jahr mit so vielen Erfolgserlebnissen und wir freuen uns sehr, Ihnen als unsere treuen Gäste davon zu berichten und Sie daran teilhaben zu lassen.

Jedes Jahr im Januar finden in Würzburg die Stadtmeisterschaften für Auszubildende der Gastronomie statt. Unsere jungen Kolleginnen und Kollegen bereiten sich darauf wochenlang mit viel Eifer und Fleiß vor, bekommen von unserem Restaurantleiter und dem Chef de Cuisine wertvolle Unterstützung und allerlei Tipps. In diesem Jahr haben unsere Auszubildenden hervorragende erste und zweite Plätze belegt, was uns sehr stolz macht. Und natürlich setzen unsere Nachwuchskräfte ihr Wissen und ihre Motivation im täglichen Umgang mit Ihnen, unseren Gästen, ein.

Nachdem wir im Vorjahr für unser Tun bereits hochkarätige bundesweite Bestätigung durch die Aufnahme in die Top Tagungshotels erlangt haben, wurden wir Anfang des Jahres mit der Zertifizierung „Gipfeltreffen-Hotel“ ausgezeichnet. Das hat uns wirklich sehr gefreut und wir danken unserem Team an dieser Stelle für den tollen Einsatz und das herausragende Engagement!

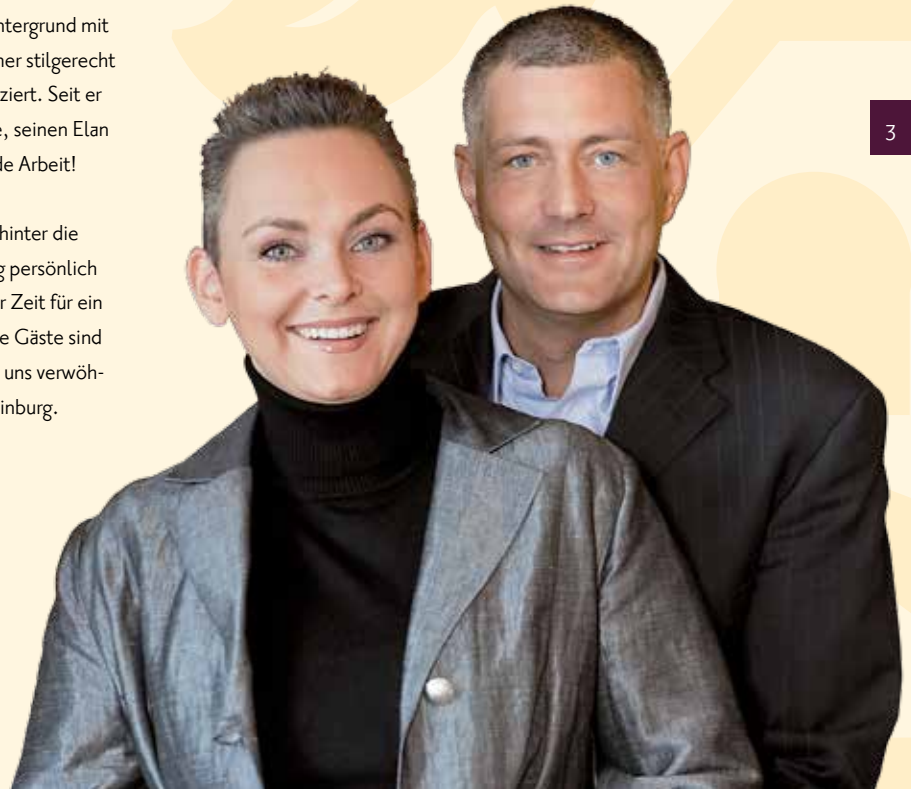
Manchmal hört man ja, dass „die Jugend“ wenig Leistungsbereitschaft und Begeisterungsfähigkeit zeigt. Diesem Vorurteil können wir mit den Erfahrungen, die wir mit unserem jungen Team tagtäglich machen, vehement widersprechen. Andererseits sagen wir gerne mit gutem Gewissen, dass Menschen im fortgeschrittenen Alter sehr, sehr wertvolle Mitarbeiter sind. Deshalb stellen wir Ihnen in dieser Ausgabe unseren Steinbürger Peter Jung vor. Sein Name ist bezeichnend - denn er ist tatsächlich 72 Jahre „Jung“. Als Maler und Restaurateur arbeitet Peter im Hintergrund mit unglaublich viel Elan und Liebe zum Detail. Er renoviert Zimmer stilgerecht und liebevoll, keine Aufgabe ist ihm zu schwer oder zu kompliziert. Seit er bei uns ist, war er keinen einzigen Tag krank! Es ist eine Freude, seinen Elan zu erleben, seine gute Laune und natürlich seine hervorragende Arbeit!

Fragen Sie uns bei Ihrem nächsten Besuch, wenn Sie bei uns „hinter die Kulissen“ schauen und unsere Auszubildenden oder Peter Jung persönlich kennen lernen möchten. Auf unserer Sonnenterrasse ist immer Zeit für ein Gespräch. Sie sind Teil unserer Erfolgsgeschichte, denn unsere Gäste sind täglicher Ansporn, unser Bestes zu geben! Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns auf Schloss Steinburg.

Wir freuen uns schon, mit Ihnen zusammen das Steinburg-Sommer-Feeling zu erleben.

Herzlichst

Ihre Kerstin und Lothar Bezold



AUSZUBILDENDE DER STEINBURG BEI WÜRZBURGER STADTMEISTER-SCHAFTEN AUSGEZEICHNET

Bei den Würzburger Stadtmeisterschaften für Koch-Auszubildende und dem BHG-Servierpokal im Berufsbildungszentrum Franz-Oberthür-Schule schnitten unsere Auszubildenden hervorragend ab: Der 19-jährige Markus Pfenning punktete mit hervorragendem Service und wurde mit dem 1. Preis prämiert, seine Kollegin Mareike Rothkegel (18) errang den 2. Platz. Koch-Azubi Marco Jäger (18) holte den 2. Platz der Koch-Auszubildenden. „Wir sind sehr stolz auf unseren motivierten Nachwuchs“, lobte Steinburg-Inhaber Lothar Bezold seine angehenden Hotelfachleute und spendierte allen dreien einen Zuschuss für künftige Weiterbildungen.

Kurz vor Weihnachten hatte Jung-Koch Marco Jäger die Informationen für seinen Warenkorb bekommen, der ihm bei den Stadtmeisterschaften zur Verfügung stand. In rund vier Wochen kreierte er daraus sein 4-Gänge-Menü, das er beim Wettbewerb alleine kochte. Begleitend dazu meisterte er die Prüfungen in Warenkunde auf hohem Niveau.

Markus Pfenning und Mareike Rothkegel deckten beim BHG-Servierpokal den Tisch für acht Personen liebevoll und servierten die Speisen gekonnt und mit viel guter Laune: „Wir hatten so einen Spaß an diesem Tag“, erzählten die beiden begeistert. Zusätzlich hatten sie ein Zwei-Tages-Arrangement samt Rahmenprogramm, Menü und korrespondierenden Weinen erstellt, das bei den Prüfern sehr großen Anklang fand.

FRANZ-
OBERTHÜR-
SCHULE

AUSBILDUNG IM SCHLOSSHOTEL STEINBURG

In die Ausbildung unseres Nachwuchses investieren wir sehr viel. Schließlich sollen unsere Auszubildenden das Rüstzeug bekommen, in ihrem Beruf erfolgreich und glücklich zu sein. Natürlich stellt unser 4-Sterne-Haus für die Jugendlichen eine besondere Herausforderung dar. Diesem gehobenen Anspruch müssen sie sich täglich stellen. Ob im Restaurant, bei großen Tagungen, individuellen Familienfeiern, publikumswirksamen Veranstaltungen oder romantischen Hochzeiten.

Nur mit der Herausforderung kann man wachsen! Als zertifizierter Ausbildungsbetrieb bieten wir unseren Auszubildenden jede Menge Entwicklungsmöglichkeiten – gepaart mit Spaß und Freude an der Arbeit. Unsere junge, motivierte Mannschaft lebt Service und gibt für unsere Gäste täglich ihr Bestes. Hier können neue Ideen gelebt werden – Engagement fördern und belohnen wir.

Natürlich bieten wir jede Menge Aufstiegschancen, denn die Referenz „Steinburg“ hat einen hervorragenden Namen. Und so freuen wir uns immer wieder, wenn unsere Auszubildenden international Karriere machen. Oder sie bei uns bleiben und unser Steinburg-Team mit ihrem Wissen und ihrer Motivation verstärken.

Steinbürger

PETER JUNG

Maler und Restaurateur

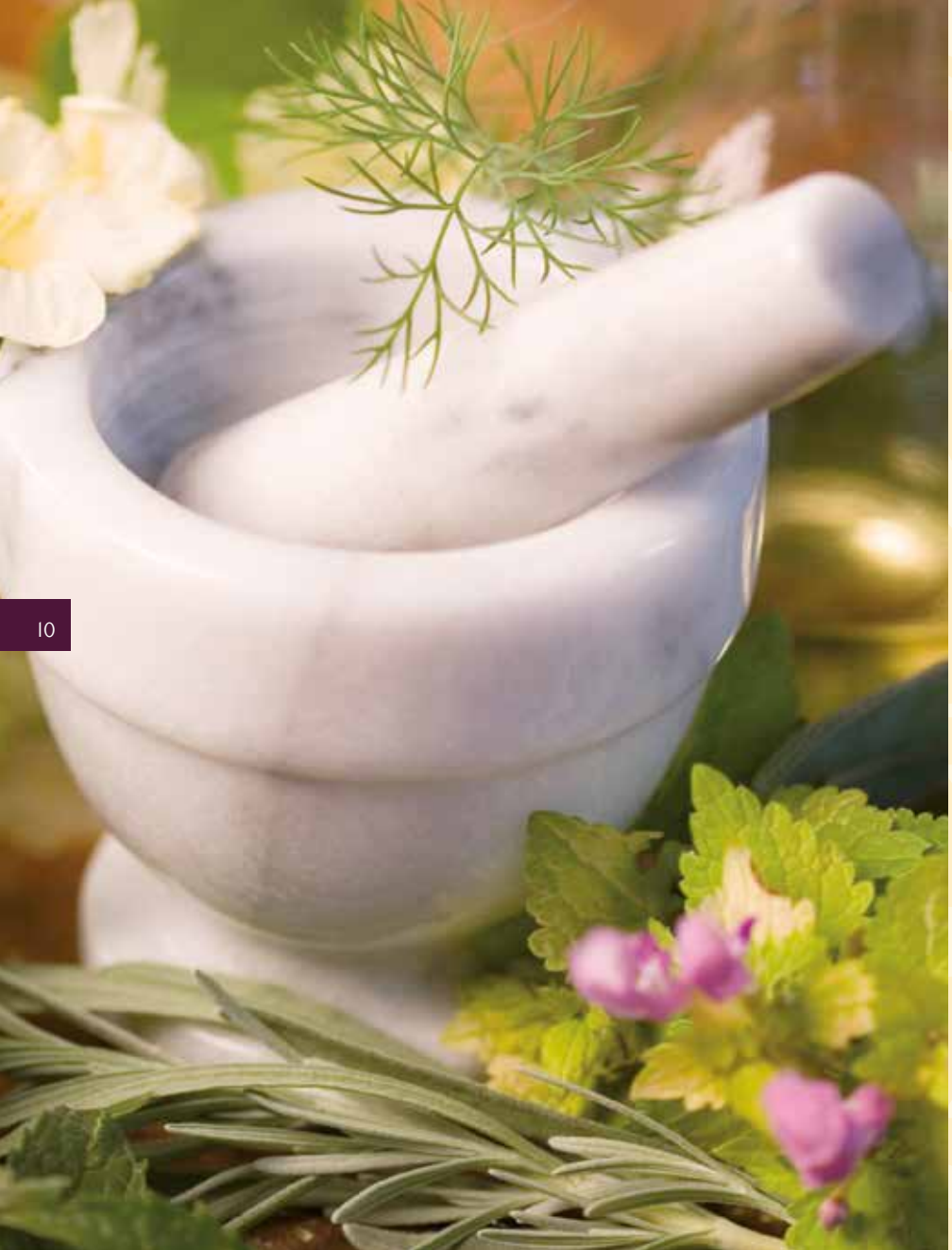
Er ist zweifelsfrei „Der Herr der Farben“ bei uns auf der Steinburg: Peter Jung streicht, restauriert, malt und bessert aus. Immer mit ganzem Herzen und dem Anspruch auf Perfektion. „Man muss mit dem Material streichen“, erklärt der 72-Jährige. „Denn wenn man den Pinsel nicht entlang der Maserung führt, sieht man das nachher“. Das gilt auch für die Putten, die auf den Steinmauern unsere Gäste begrüßen. Peter Jung holt sein Pinselsortiment heraus, erklärt lebhaft, welche Pinsel dafür geeignet sind, den Putten einen blütenweißen Anstrich zu verpassen. „Wenn der Bauch rund ist, muss ein weicher Malerpinsel dieser Linie folgen, sonst wird das nix!“. In liebevoller Kleinarbeit hat er die Steinfiguren gesäubert, die Patina entfernt und sie neu gestrichen. „Genauso wie den Giebel zur Terrasse“, erklärt er stolz mit Blick auf den schönen Eingang zum Restaurant.

Zu uns auf die Steinburg kam Peter Jung, als er mit 65 Jahren in Rente ging, denn das mit dem „Zurücklehnen“ lag ihm noch nie. Als Maler und Restaurateur war er für große Firmen tätig gewesen, zwei Jahre davon im Orient. Seine 50 Jahre Berufserfahrung bringt er bei uns ein und fühlt sich sichtlich wohl: „Hier habe ich viel Abwechslung, kann selbstständig arbeiten und freue mich täglich auf neue Herausforderungen im Team“, schmunzelt er. „Das hält mich fit!“

Und wir sind sehr froh, ihn zu haben, denn Peter ist unglaublich zuverlässig, hat noch keinen Tag gefehlt und verbreitet immer gute Laune.

Positiv gedacht hat Peter schon immer, deshalb ist er meistens gut drauf. Obwohl er sich durchaus richtig ärgern kann: „Wenn etwas nicht so wird, wie ich das will, dann pfeife ich mich selber zusammen“. Oft sind die Aufgaben sehr kniffelig, zum Beispiel, wenn feine goldene Linien gezogen werden oder Stuckleisten so lange nachgeschnitten werden müssen, bis die Gärung hundertprozentig passt. Aber Aufgeben ist für Peter keine Option.

Und wenn er dann nach seinem Steinburg-Arbeitstag nach Hause geht, malt er weiter. Wandbilder für seine Enkel: mit Zwergen und Schmetterlingen - oder wenn es eine Nummer größer sein darf auch mit dem gesamten Weltall!



Wir bringen den Sommer auf Ihren Teller

STEINBURGS FEINE KRÄUTERKÜCHE

Die Sonne lacht, der Sommer kommt in großen Schritten und die Kräuter sprießen satt und grün. Aus der schier unendlichen Vielfalt frischer Sommer-Kräuter bedient sich jetzt unser Küchenteam, um Ihnen den Sommer und sein „gewisses Etwas“ zu servieren. In raffinierten Suppen, knackigen Salaten, kühlen Sommerdrinks, eleganten Hauptspeisen und wunderbaren Desserts finden Sie bei uns die Geschmacksvielfalt unserer heimischen Kräuter und Blüten.

Frische Kräuter sind köstlich und gesund. Die bekannten von ihnen wie Schnittlauch oder Basilikum bilden oft die Basis der kulinarischen Kreationen. Die Kür aber sind charakterstarke und oft relativ unbekannte Kräuter, die Ihrem Gaumen ein ganzes grünes Universum unglaublicher Geschmackswelten eröffnen.

Die Wurzel des grünen Korianders zum Beispiel macht sich hervorragend in Pesto, sein Grün wiederum als feine Geschmacksraffinesse in kühlem Eis. Oft unterschätzt sind die Blüten der Malve: Sie werden als unschöne Blüten wahrgenommen, manchmal sogar als Unkraut. In unserer Küche dürfen die farbenfrohen Blüten jedoch nicht fehlen. Malven sind sowohl dekorativer Blickfang als auch heilkräftige Kräuter.

Ob konservativ-fein oder frech-gewagt: Wie ein grünes Fieber erfassen die Sommerkräuter regelmäßig unser Küchenteam und inspirieren es zu neuen und spannenden kulinarischen Kreationen. Tauchen Sie ein in die Welt unserer „grünen Verbündeten“.

Wir wünschen Ihnen bei Ihrer genussvollen Entdeckungsreise viel Spaß!

Ein Auszug köstlicher Kräuterkompositionen

GERICHTE MIT FRISCHEN SOMMERKRÄUTERN

Anthriscus cerefolium

Mousse von Kerbel und Sauerrahm
an poelierten Schollenschleifchen mit Anisbrioche

Petroselium neopolitanum

Schaumsuppe von Petersilie mit Ricottaklösschen

Thymus vulgaris

Kalbsrücken unter der Thymian-Schalottenhaube
auf Erbsenmousseline und gebratenen Pilzen

Mentha piperita

Schokoladen-Minzcharlotte
auf Sauerkirschkompott mit Vanilleparfait

STADT WÜRZBURG

EIN TAG IN WÜRZBURG

Würzburg, die liebenswerte Metropole am Main, ist immer eine Reise wert. Umgeben von Weinbergen punktet die Stadt durch ihr schon fast mediterranes Klima und Ambiente. Ob Schoppen trinken beim Sonnenuntergang auf der Alten Mainbrücke samt Blick auf die Festung Marienberg oder den Tag in der Altstadt mit ihren vielen romantischen Ecken oder Cafés verbringen. Wir packen Ihnen einen Rucksack mit Leckereien für Ihren Entdeckungstrip durch Würzburg, der am Abend mit einer Führung des Würzburger Nachtwächters endet.

Unser Arrangement „Ein Tag in Würzburg“

2 Übernachtungen im Doppelzimmer

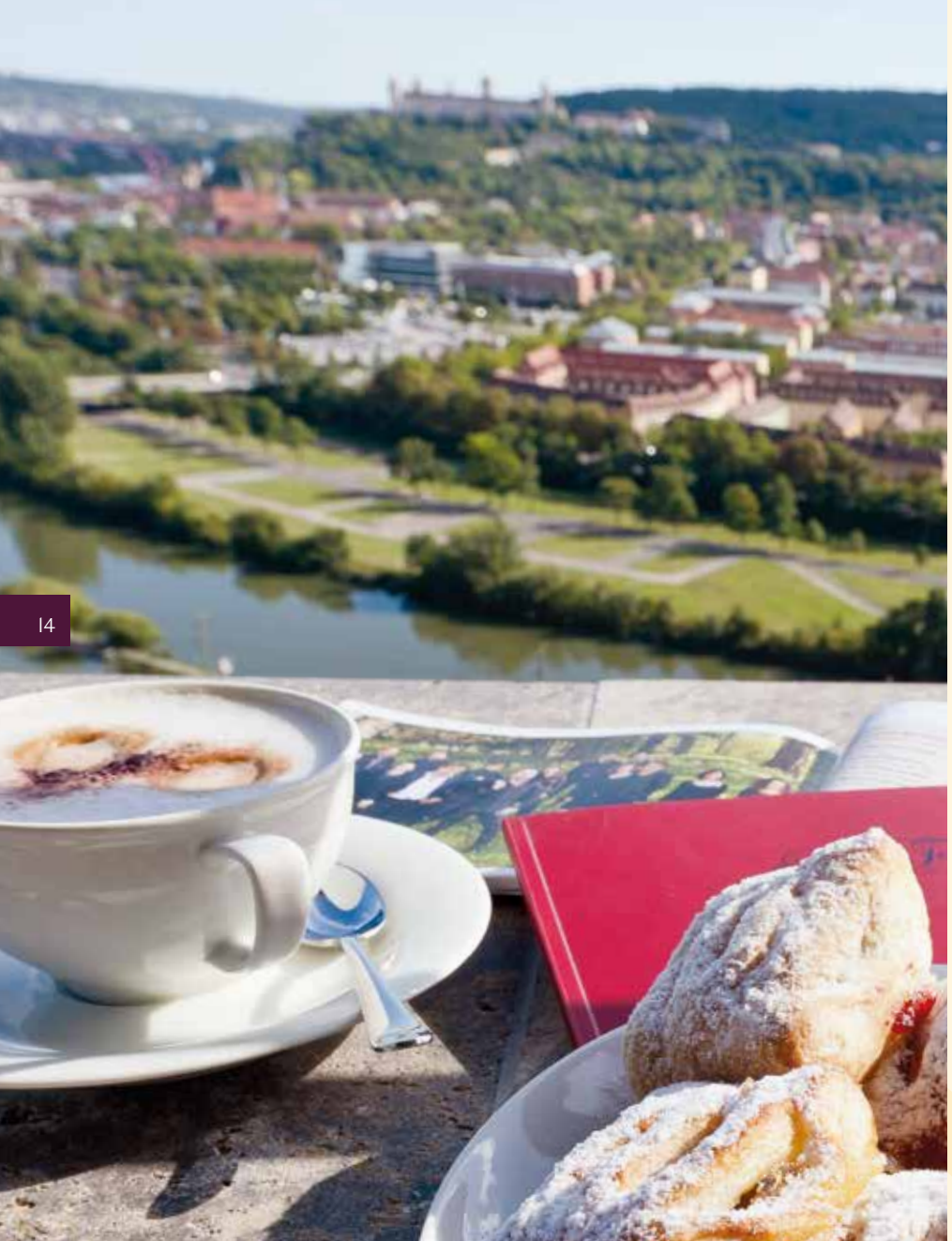
Schlemmerfrühstück vom Buffet

Relaxing in Sauna und Schwimmbad

Picknickrucksack und Stadtführer für Ihren Streifzug durch Würzburg

Führung mit dem Original „Würzburger Nachtwächter“

Preis pro Person € 180,00 im Doppelzimmer
Einzelzimmerzuschlag € 50,00



TRAUMSTART IN DEN MAI

Wenn der Sommer mit den ersten Sonnenstrahlen lockt, gibt es kaum einen schöneren Ort, als auf unserer Terrasse zu sitzen, Kaffee und Kuchen oder ein feines Menü zu genießen und die Seele baumeln zu lassen. Wir bereiten für Sie ein feines 5-Gang-Menü mit frischem fränkischen Spargel und aromatischem Bärlauch zu. Fahren Sie am 2. Mai mit dem Dampfer von Würzburg aus in das idyllische Veitshöchheim. Der dortige Rokokogarten samt Schloss und See lädt ein zum Schlendern, Entdecken und Entspannen.

Unser Arrangement „Traumstart in den Mai“
(Buchbar von 30. April bis 3. Mai 2014)

2 Übernachtungen im Doppelzimmer

Schlemmerfrühstück vom Buffet

Relaxing in Sauna und Schwimmbad

Am 1. Mai ein frühlinghaftes 5-Gang-Menü
mit fränkischem Spargel und frischem Bärlauch

Am 2. Mai eine Fahrt ins Blaue mit dem Dampfer nach Veitshöchheim,
Besichtigung des Rokokoschlosses und seines berühmten Gartens

Preis pro Person € 221,00 im Doppelzimmer
Einzelzimmerzuschlag € 50,00

GOLF UND KULTUR

Genießen Sie Ihr Spiel auf einem der schönsten Golfplätze Deutschlands hoch über den Dächern Würzburgs. Der 18-Loch-Platz bietet abwechslungsreiche Bahnen in wunderschöner Umgebung. Wir laden Sie außerdem ein, auf den Spuren des genialen Baumeisters Balthasar Neumann zu wandeln, der mit dem Bau der Würzburger Residenz ein Weltkulturerbe geschaffen hat. Zwischendurch können Sie in unserem Schwimmbad und der Sauna relaxen und sich am Abend von unserem Küchenteam mit einem 5-Gang-Gourmetmenü verwöhnen lassen.

Unser Arrangement „Golf und Kultur“
(Buchbar bis Juli 2014)

2 Übernachtungen im Doppelzimmer

Schlemmerfrühstück vom Buffet

Relaxing in Sauna und Schwimmbad

5-Gang-Gourmetmenü am ersten Abend

Ermäßigtes Greenfee für den Golf Club Würzburg,
einer der „Leading Golf Courses Germany“

Eintritt in das UNESCO-Weltkulturerbe Residenz

Preis pro Person € 275,00 im Doppelzimmer
Einzelzimmerzuschlag € 50,00

WENN DER CHEF DER MANNSCHAFT ZU FÜSSEN LIEGT...

Wenn unsere Gäste auf der Steinburg Weihnachten und Neujahr feiern, ist unser Team da, um ihnen den Aufenthalt möglichst angenehm zu machen. Deshalb gibt es bei uns keine Weihnachtsfeier - dafür ist an diesen Tagen keine Zeit. Aber es ist schöne Tradition, dass unser gesamtes Team gemeinsam jedes Jahr nach den Feiertagen „Steinburgs Neujahr“ mit einem besonderen Event begeht.

Im vergangenen Jahr fuhren wir um die Steinburg Kart-Meisterschaft heiße Rennen mit quietschenden Reifen. In diesem Jahr schoben wir einen Abend lang die Kugeln beim „Steinburgs Bowling Cup“. Für uns war die gesamte Bowlingbahn in Würzburg reserviert, wer mit wem in der Mannschaft spielte, wurde ausgelost. Klar, dass uns der sportliche Ehrgeiz packte: Gut gestärkt vom italienischen Buffet machte sich unser Team daran, die Kugeln zielgenau auf die Kegel zu schieben. Das war ein riesiger Spaß und die besten Mannschaften wurden auch noch mit wertvollen Preisen wie Hotelwochenenden, Tank- und Kinogutscheinen sowie Pokalen prämiert. Unser absolutes Highlight war allerdings das Gruppenfoto. Ganz spontan legte sich unser Chef Lothar Bezold uns im wahrsten Sinne des Wortes „zu Füßen“, während sich seine Frau Kerstin und unser ganzes Team vor Lachen kaum mehr halten konnten. Für alle Beteiligten eine durchaus ungewohnte Perspektive…

Aber auch so kann „Teamwork“ sein und eine frische neue Dimension bekommen. Und wir freuen uns jetzt schon auf das, was uns 2014 an weiteren Überraschungen und „ungewohnten Perspektiven“ bringt.

MUSICAL DINNER AUF SCHLOSS STEINBURG

Showtime! Die schönsten Musical-Melodien konnten unsere Gäste Anfang des Jahres auf der Steinburg live erleben: musikalische Höhepunkte aus weltbekannten Klassikern wie „Die Schöne und das Biest“, „Das Phantom der Oper“, „Cabaret“, „Grease“, „ABBA“ und viele mehr. Liebevoll inszeniert und arrangiert servierten die stimmgewaltigen Sänger und professionellen Tänzer in stilechten Kostümen diese Highlights. Unter der Leitung von Michael Stimmler garnierte unser Küchenteam die musikalischen Leckerbissen mit einem exquisiten 4-Gänge-Menü.

Die nächsten Termine finden Anfang 2015 statt, reservieren Sie bereits jetzt unter hotel@steinburg.com oder 0931 97020! Alle Informationen und Termine finden Sie auf unserer Homepage www.steinburg.com/musical-dinner-show.

SCHLOSSHOTEL STEINBURG BEKOMMT PRÄDIKAT „GIPFELTREFFEN-HOTEL“

Bereits seit 2010 gehören wir zu den „Sightsleeping Hotels“ Bayern, nun freuen wir uns sehr, dass uns die Bayern Tourismus Marketing GmbH auch mit dem Prädikat „Gipfeltreffen-Hotel“ als herausragendes Tagungshotel zertifiziert hat. Um diese Zertifizierung zu erhalten, müssen wir strenge Kriterien erfüllen und sind nach der erfolgreichen Überprüfung der Vorgaben bei der Marke „Gipfeltreffen“ aufgenommen worden. Das ist für uns eine schöne Bestätigung unserer Arbeit und gleichzeitig natürlich unglaublicher Ansporn, unseren Gästen im Tagungsbereich noch mehr Service und Komfort zu bieten.

Auszug aus den Vergabekriterien für das Prädikat „Gipfeltreffen – Tagen in Bayern bewegt“: „Geprüfte Qualität für Tagungshotels, Kongress- und Veranstaltungszentren, Eventlocations sowie Kongress- und Tagungsstädte. Gipfeltreffen®-Partner setzen nicht nur auf eine hohe Servicequalität, sondern auch auf klare Akzente mit regionalem Charakter: Diese Unternehmen bieten dadurch beste Voraussetzungen für erfolgreiche Firmenveranstaltungen in Bayern.“

Würzburger Kultur-Highlights

Mai 2014 bis Juli 2014

28. Mai bis 9. Juni 2014

Würzburger Weindorf

In über 40 Lauben gibt es auf dem Würzburger Marktplatz wieder über 100 Frankenweine zu verkosten, erzeugt von rund 30 fränkischen Winzern. Dazu servieren die Weindorfwirte kulinarische Spezialitäten von der klassischen Bratwurst bis hin zur überregional feinen Küche.

www.weindorf-wuerzburg.de

23. Mai bis 29. Juni 2014

Mozartfest

Das Festival steht in diesem Jahr unter dem Motto „Mozart – trazoM: Musik im Spiegel“. Auf der Suche nach tönenden Spiegeleffekten beleuchten sich Komponisten und Kompositionen aus unterschiedlichen Blickwinkeln gegenseitig und eröffnen überraschende Perspektiven.

Infos und Karten unter www.mozartfest.de

4. bis 20. Juli 2014

Kiliani-Volksfest

Steckerlfisch, Festbier, Bratwurst, Zuckerwatte: Das größte Volksfest Unterfrankens bietet jede Menge Action und Gemütlichkeit! Auch in diesem Jahr bieten die Schausteller überraschende Neuheiten. In den Bierzelten lockt eigens gebrautes traditionelles Festbier.

Infos unter www.wuerzburg.de/kiliani

16. bis 28. Juli 2014

Hoffest am Stein

Köstlicher Wein, ein lauer Abend inmitten der Weinberge, nette Menschen treffen: das kann nur das Hoffest am Stein sein! Mit Blick auf Festung und Käppele gibt es beste Livemusik: Jeden Abend spielt eine Salsa-, Soul-, Funk-, Reggae-, Jazz- oder Bluesband. Das Hoffest beginnt täglich ab 17.00 Uhr.

www.weingut-am-stein.de

ESSEN & GENIESSEN · ÜBERNACHTEN & TRÄUMEN · TAGEN & VERANSTALTEN

★ ★ ★ ★

Schloss Steinburg · Mittlerer Steinbergweg 100 · D-97080 Würzburg
Tel +49 (0) 931 - 97020 · Fax +49 (0) 931 - 97121
hotel@steinburg.com · www.steinburg.com