steinburgs

Das Traumschloss Journal

ausgabe 03.2015

IMPRESSUM

Herausgeber:
Schloss Steinburg
Mittlerer Steinbergweg 100
D-97080 Würzburg
Tel + 49 (0) 9 31 - 970 20
Fax + 49 (0) 9 31 - 971 21
www.steinburg.com

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

Bildquellen:
Titelbild: Leska Walter
Seite 2: Thomas Düchtel
Seite 4: Weingut Peter Rudloff
Seite 5: Weingut Horst Sauer
Seite 6: fotolia.de/skalll
Seite 8 + 9: buero-bast.de
Seite 10 + 12 + 15: Heiko Becker
Seite 14: fotolia.de/azurita
Seite 16: Theater auf Tour
Seite 18: Ingrid Weigert
Seite 19: v.l. fotolia.de/WernerHilpert, fotolia © Igor Normann, Cleadhraich, Andreas Kneitz

LIEBE FREUNDE DER STEINBURG,

„Gewöhnliche Menschen denken nur daran,
wie sie ihre Zeit verbringen.
Ein intelligenter Mensch versucht sie zu nützen“,
sagte der deutsche Philosoph Arthur Schopenhauer (1788 – 1860)

85 Jahre sind eine lange Zeit, in der man viel bewegen kann. Unser Seniorchef Franz Bezold feierte im Mai seinen 85. Geburtstag mit uns und seinen Freunden auf „seiner Burg“. Über 50 Jahre lang war er der Motor, der Innovationen auf die Steinburg brachte und die Zeit hervorragend nutzte, um aus dem einstigen Ausflugslokal das heutige Schlosshotel zu machen. An seinem Geburtstag erinnerte er sich an vieles, was ihn mit diesem Gebäude und den Menschen darin verbindet. Franz Bezold hat den Dingen immer die Zeit gegeben, die sie brauchten, um sich zu entwickeln und zu entfalten.

„Zeit“ ist auch ein wichtiges Stichwort, wenn es um erlesene Weine geht. Wir stellen Ihnen zwei preisgekrönte Weingüter vor, die keiner hektischen Betriebsamkeit folgen, sondern den Reben Zeit lassen und naturbelassenen Raum, um sich zu entfalten. Genießen Sie das Ergebnis dieser Winzerarbeit am besten selbst bei uns in Steinburgs Restaurant.

Wandert man von der Steinburg aus den Stein-Wein-Pfad entlang, trifft man oberhalb der Weinberge auf den Bismarckturm, den wir Ihnen in unserer Rubrik „Würzburger Geheimnisse“ vorstellen. Sechs Jahre lang brauchten die Würzburger, um dem „eisernen Kanzler“ Otto von Bismarck ein Denkmal zu setzen. Von 1899 bis 1905 dauerte es, bis die fünf Grenzsteine gesetzt waren, die den Standort des Turmes markierten – und nur einer von ihnen hat die lange Zeit bis heute überstanden.

Wenn wir im Sommer von unserer Terrasse aus auf Würzburg schauen, denken wir oft, wie schnell doch die Zeit vergeht… In nur sechs Monaten ist das Jahr 2015 schon wieder Geschichte. Und dann feiern wir den Jahreswechsel traditionell zusammen mit Ihnen, unseren Gästen – stilvoll und auch ein bisschen übermütig.

Ganz im Sinne von Wilhelm Busch:
„Laßt uns lieben, singen, trinken,
Und wir pfeifen auf die Zeit;
Selbst ein leises Augenwinken
Zuckt durch alle Ewigkeit“.

Herzlichst
Ihre Kerstin und Lothar Bezold

Steinburgs Weinreise

In Steinburgs Weinreise nehmen wir Sie dieses Mal mit zu sehr feinen Weingütern in Franken. In diesen Familienbetrieben wird Wein mit viel Liebe kultiviert. Auf unserer Weinkarte finden Sie ausgewählte Weine dieser Winzer, die es immer wieder schaffen, uns mit großartigen Tropfen zu überraschen.

WEINGUT PETER RUDLOFF NORDHEIM

Der Familienbetrieb an der Mainschleife im wunderschönen Weinort Nordheim widmet sich voller Leidenschaft dem Naturprodukt Wein. Das Zusammenspiel von Erfahrung, Gespür und der nötigen Neugier der Winzerfamilie bringt jedes Jahr einzigartige Weine hervor. Mit Bedacht werden die Weinberge gepflegt, denn Peter Rudloff liegt es sehr am Herzen, die Fruchtbarkeit der Böden zu erhalten, um auch für die nachfolgenden Generationen eine wertvolle Lebensgrundlage zu sichern.

Der GAULT MILLAU WeinGuide Deutschland 2011 schreibt: „Peter und Ilse Rudloff haben ein eigenes Qualitätssystem: ‚Junge Triebe' steht für das durchaus schon achtbare Basissortiment mit günstigen Tropfen in einer modernen Ausstattung. Die Klassische Beere, gewissermaßen der Mittelbau, wird in Bocksbeutel gefüllt und zeigt durchaus Feinheiten. An der Spitze thront die Edle Rebe…"

Unsere Empfehlung:

2013 **Blanc de Noir Beerenauslese**
Edle Rebe
facettenreiche, fruchtige Beerenauslese

2012 **Cuvee Kunstwerk**
Edle Rebe
Spätlese trocken, aus den besten Rotweintrauben des Jahrgangs, Ausbau im Barrique

WEINGUT HORST SAUER ESCHERNDORF

„Große Dinge werden durch Mut errungen, größere durch Liebe, die größten durch Geduld."
(Peter Rosegger, 1843 – 1918)

„Große Weine entstehen zuerst im Kopf", sagt der vielfach preisgekrönte Winzer Horst Sauer. „Mit viel Aufmerksamkeit beobachte ich die Natur, jedes Jahr ist anders. Bereits Erlebtes verändert den Blick und die Möglichkeiten des Handelns. Man muss sich klar darüber werden, welche Einflussnahme man wählt, um zu lenken, zu verbessern, zu stärken und darüber, wo ein Lenken in Manipulation endet. Jeder Wein hat nur einen Frühling, einen Sommer, einen Herbst und eine Zeit zum Reifen. Sich dieser Tatsache bewusst zu werden, bedeutet, sich in Geduld zu üben. Denn nur, wer eine Vision hat, wird den Weg zum Ziel finden."

Der Feinschmecker schreibt: „Endlos, füllig und finessenreich ist die Trockenbeerenauslese des Rieslings, den Horst und Sandra ernten; ihr Silvaner besitzt edelste Frucht und eine tolle Mineralität. Ganz oben in Franken…"

Unsere Empfehlung:

2011 **Riesling Auslese**
Escherndorfer Lump
Noten von Aprikose, Birne und Honig, unaufdringliche Edelsüße

2011 **Silvaner Sehnsucht**
trocken
Noten von reifer Melone mit Anklängen von tropischen Früchten und etwas Räucherspeck sowie Kiwi und Stachelbeere, feine Mineralik

Die süßen, kostbaren Seiten des Frankenweins

AUSLESE, BEERENAUSLESE UND TROCKENBEERENAUSLESE

Natürlich kennen wir alle die Begriffe „Auslese“, „Beerenauslese“ und „Trockenbeerenauslese“. Aber was genau steckt hinter diesen Qualitätsbezeichnungen? Wir haben uns auf die Suche nach Definitionen und Geschichte dieser vollmundig-süßen Weine gemacht, die unsere fränkischen Winzer in hervorragender Art und Weise ausbauen.

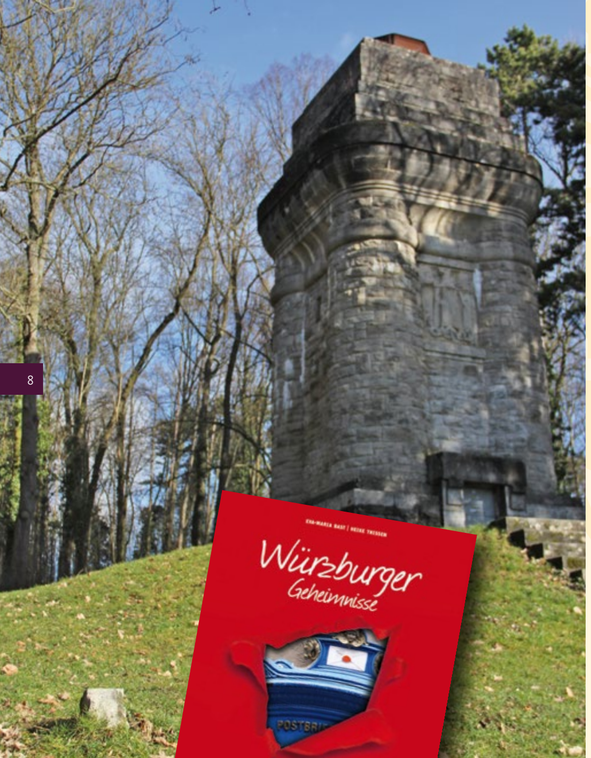
Ganz nüchtern betrachtet ist eine Auslese ein Wein „aus ausgewählten vollreifen Trauben“. Die Beerenauslese wird aus „überreifen edelfaulen Beeren“ gekeltert und die Trockenbeerenauslese aus „rosinenartig eingeschrumpften edelfaulen Beeren“.

So weit, so gut: Hat man jedoch eine Auslese, Beerenauslese oder gar Trockenbeerenauslese im Glas, riecht und schmeckt die edelsüßen Weine mit ihren glockenrein-konzentrierten Aromaelementen – dann hören sich die Beschreibungen ganz anders an: „ein sehr feiner Honigton“, „das unglaubliche Aroma zergeht auf der Zunge“, „das spannungsreiche Süße-Säure-Spiel lässt jeden Schluck zum Erlebnis werden“.

Bestimmte glückliche Faktoren müssen übrigens zusammen treffen, damit Auslesen geerntet werden können: herbstlicher Morgentau, der zur Edelfäule führt; nachfolgende trockene Witterung, die die Beeren schrumpfen lässt und die Inhaltsstoffe konzentriert; sorgfältige Ernte von Hand, um nur die besten Beeren zu ernten.

Wo und wann genau die Art von süßen Auslese-Weinen „erfunden“ wurde, ist nicht bekannt. Die späte Lese war in südlichen Ländern schon vor unserer Zeitrechnung bekannt. Der römische Historiker Tacitus (55 – 120) berichtet in seinen Annalen zum Beispiel von einem Wein aus Karthago, der aus getrockneten Trauben gekeltert wurde. Und der römische Autor Plinius der Ältere (23 – 79) schreibt, dass die Vocontier, ein zwischen Marseille und Lyon lebender Volksstamm, künstliche Trockenbeerenauslesen herstellten. Dazu drehte man die Trauben am Stiel um oder schnitt den Stängel bis ins Mark ein, sodass die Trauben eintrockneten. Auch der Opimianer – ein legendärer Jahrgang der römischen Weinrebe Falerner aus dem Jahr 121 vor Christi – war wahrscheinlich ein Wein aus getrockneten Trauben. Nicht bekannt ist, ob es sich bei diesen Trauben immer um edelfaule Trauben gehandelt hat.

Da haben wir es heute besser: Wir können Ihnen garantieren, dass die Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen auf unserer Weinkarte nur aus sorgsam gesammelten Trauben gekeltert wurden. Ein kleiner Tipp für Sie: Runden Sie Ihr Menü das nächste Mal bei uns auf der Steinburg doch mit einem edelsüßen Wein ab. Zum Dessert sind diese feinen Tropfen ein unübertroffener Genuss!



WÜRZBURGER GEHEIMNISSE

Unsere Stadt hat viele versteckte und interessante Plätze und Ecken. Wir stellen Ihnen einige davon vor.

Grenzstein – Ein Grundstück für den Bismarckturm

Er mag bei höherem Rasenstand schon zur Stolperfalle für so manchen Besucher geworden sein. Denn der Stein, der nur etwa zehn Zentimeter aus dem Boden herausragt, ist kaum zu sehen, wenn die Wiese am Bismarckturm nicht frisch gemäht ist. Dabei war es natürlich nie sein Zweck, arglose Wanderer zu Fall zu bringen. Vielmehr sorgte dieser Stein einst zusammen mit fünf anderen auf dem Berg für klare Eigentumsverhältnisse.

Rolf Richter kann auf den ersten Blick sagen, warum im Schatten des imposanten Bismarckturms ein so unscheinbarer Stein zu finden ist. „Es handelt sich um einen der Grenzsteine aus Muschelkalk, mit denen das Grundstück des Bismarckturms aus der Fläche des umliegenden Wäldchens abgetrennt wurde. Dieses gehörte damals dem Würzburger Verschönerungsverein“, erklärt der ehemalige Vermessungsingenieur und Ehrenvorsitzende des Vereins Stein-Wein-Pfad. Er vermutet, dass der behauene Stein seit 1905 dort oben im Boden steckt. Denn damals stellte der Würzburger Verschönerungsverein dem Bismarckturmkomitee eine Fläche zur Verfügung, damit dieses dort ein Denkmal zu Ehren Otto von Bismarcks (1815 – 1898) errichten konnte. Wie in Franken seit vielen Jahrhunderten üblich, wurde diese Fläche durch die Grenzsteine, die sogenannten „Feldgeschworenen“, deutlich sichtbar markiert.

Mit ihrem Bismarckturm auf dem Würzburger Stein, von wo aus Wanderer die Silhouette der Stadt besonders eindrucksvoll erleben können, standen die Würzburger Anfang des 20. Jahrhunderts nicht allein da. Im Gegenteil. Noch zu Lebzeiten des „eisernen Kanzlers“, aber erst recht nach seinem Tod 1898 entstanden zur Erinnerung an ihn und seinen Mythos im ganzen Reich Denkmäler. Ein wahrhafter Kult brach aus. Und um diesen in geordnete Bahnen zu lenken, startete die Deutsche Studentenschaft noch im Todesjahr einen Aufruf: „(…) so wollen wir unserem Bismarck zu Ehren auf allen Höhen unserer Heimat, von wo der Blick über die herrlichen deutschen Lande schweift, gewaltige granitene Feuerträger errichten. Überall soll als ein Sinnbild der Einheit das gleiche Zeichen entstehen von ragender Größe, aber einfach und prunklos in schlichter Form auf massivem Unterbau.“ Es waren einheitliche Gedenkfeuer für Bismarcks Geburtstag am 1. April und für die Sommersonnwende am 21. Juni geplant. Die lodernden Flammen sollten verkünden, dass Bismarck und sein Werk nicht vergessen sind.

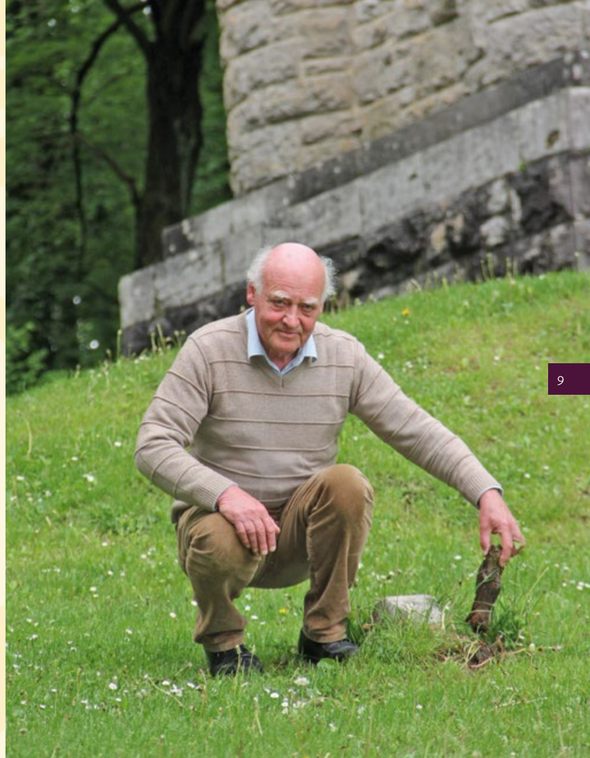
Der Architekt Wilhelm Greis gewann den Wettbewerb um den besten Entwurf. Insgesamt 47 Bismarcktürme sind in den Folgejahren nach seinem Modell, das er „Götterdämmerung“ nannte, deutschlandweit entstanden – einer davon auf dem Würzburger Stein. Der Würzburger General-Anzeiger, Vorläufer der MAIN-POST, appellierte am 23. Februar 1899 mit glühenden Worten an die Spendenbereitschaft seiner Leser: „ (…) ein jeder möge nach Kräften dazu beitragen, daß sich alsbald auch in unserer Stadt ein bleibendes Wahrzeichen erhebt, das fortwährend daran erinnere, der Wahrung des heiligen Gutes deutscher Einigung zu gedenken.“

Zwar fanden mehrere Konzerte statt, deren Eintrittsgelder in den „Bismarcksäulenfonds“ flossen, und auch etliche Privatpersonen und die Stadt unterstützten das Projekt. Die Begeisterung der Würzburger für das Vorhaben war zwar groß. Dennoch dauerte es bis 1904 und insgesamt sechseinhalb Jahre, bis die 18.000 Mark für die Baukosten beisammen waren. Am 1. April 1905, dem 90. Geburtstag Bismarcks, wurde der Grundstein gelegt. Kurz vorher muss der Grenzstein aus Muschelkalk mit seinen fünf benachbarten Kollegen in den Boden gesetzt worden sein, die gemeinsam das Gelände für den Turm umgrenzten.

Nur drei Monate später, am 2. Juli 1905, konnte das Bauwerk bereits eingeweiht werden. Seither thront der Bismarckturm über Würzburg, mal mehr und oft weniger beachtet von den Menschen in der Stadt. Doch noch viel weniger beachtet ist der kleine Begleiter zu seinen Füßen. Dabei ist dieser so typisch für Würzburg, wie Rolf Richter weiß: „Um die Jahrhundertwende gab es noch viele Steinhauer in Franken. Viele von ihnen waren in den zahlreichen Muschelkalkbrüchen in Würzburgs Umgebung auch damit beschäftigt, Grenzsteine in harter Handarbeit herzustellen – oft mit dem Stadtwappen Würzburgs verziert.“ Dass der Stein heute so mitgenommen aussieht, liege wohl daran, dass er in den vielen Jahrzehnten viele Male beim Mähen der Wiesen rund um den Bismarckturm gerammt worden sei, mutmaßt der Vermessungsingenieur. Wenigstens war er mit dem gestutzten Gras für ein paar Tage gut zu sehen, bevor er wieder verschwand.

Heike Thissen

Das Buch „Würzburger Geheimnisse“ erhalten Sie im Buchhandel, unter www.buero-bast.de und bei uns auf der Steinburg.



„Ur"-Steinbürger

FRANZ BEZOLD

unser Seniorchef feierte auf „seiner Burg" 85. Geburtstag

Am Donnerstag, 14. Mai, feierte Franz Bezold seinen 85. Geburtstag bei strahlendem Sonnenschein auf unserer Terrasse. Eigentlich wollte er nie Wirt werden – das Schicksal erwählte ihn jedoch dazu, sein Leben der Würzburger Steinburg zu widmen. Im Alter von acht Jahren kam er nach Würzburg, nachdem sein Vater Hans Bezold die Steinburg gekauft hatte. Und mit 20 Jahren musste er nach dem plötzlichen Tod seines Vaters in der Nachkriegszeit das damals zerstörte Ausflugslokal übernehmen. In über 50 Jahren hat er beständig an der Steinburg gearbeitet und sie zum weit über die Grenzen Würzburgs hinaus bekannten Schlosshotel gemacht. Gerne erzählt Franz Bezold von seinem spannenden Leben auf der Steinburg.

Als Bub half Franz dem Vater die Tische abzuräumen und erinnert sich: „Wenn schlechtes Wetter war, kam niemand, bei gutem Wetter zu viele". Trotzdem eine schöne Zeit, die jäh am 16. März 1945 beendet wurde. Die Zerstörung Würzburgs erlebte Franz Bezold hinter der Weinbergsmauer kauernd. „Die Flugzeuge kamen von hinten über den Stein, folgten dem Main, warfen ihre Bomben ab und stiegen über Randersacker wieder auf", erzählt er. Er wird nie vergessen, wie flüssiger Phosphor über den Festungsberg lief und Leuchtbomben die Stadt in helles Licht tauchten. Zu 70 Prozent wurde die Steinburg in Kriegs- und Nachkriegszeiten zerstört. „Alle Angestellten mussten nach Kriegsende raus, um den Amerikanern Platz zu machen, nur mein Vater und ich durften im Zimmer über dem heutigen Erker wohnen bleiben."

Nachkriegszeit: Die Steinburg als Quartier für die US-Armee und den Bayerischen Rundfunk

Die amerikanischen Besatzungs-Soldaten quartierten sich nach 1945 auf der Steinburg ein und dem Hotelier blieb vor allem in Erinnerung, dass sie gerne und exzessiv feierten: „Weil die Amerikaner damals von der Bürgerbräu das alkoholreiche Vollbier bekamen – nicht wie wir Würzburger das Dünnbier – waren sie meistens voll wie die Haubitzen."

Diejenigen, die arbeiteten, waren die Mitarbeiter des 1949 gegründeten Bayerischen Rundfunks. Für sie war die Steinburg mit ihrer exponierten Lage der perfekte Standort für die ersten Radiosendungen. Vom Obergeschoss aus übertrug eine der ersten UKW-Außenstationen Bayerns die Sendungen aus München. Franz Bezold denkt mit einem Schmunzeln an die Mitarbeiter des BR zurück, die manchmal durchaus lieber Karten spielten, als das Sendesignal zu beobachten. „Deshalb haben wir uns ein hausinternes ‚Alarmsystem' ausgedacht, das Sendeausfälle sofort an die Kartenrunde meldete."

50er bis 80er: Mit Weitblick zum attraktiven Anziehungspunkt für Touristen

1951 starb Hans Bezold. Franz – damals kurz vor seinem 21. Geburtstag – sollte einen Vormund „vor die Nase gesetzt bekommen." Doch ein befreundeter Richter erklärte ihn kurzentschlossen für volljährig und so konnte Franz das Lokal in eigener Regie weiter führen. „Da habe ich meinen Traum vom Maschinenbau-Studium aufgegeben und bin Wirt geworden."

Mit Weitblick und sicherem Gespür für die Wünsche seiner Gäste erweiterte er die Steinburg zum Komfort- und Tagungshotel und sorgte in über 50 Jahren für die notwendigen Um- und Ausbaumaßnahmen: 1953 entstanden die rückwärtige Erweiterung, das Turmzimmer, die Küche und die Sanitärräume. Im Jahr 1958 richtete er sieben Hotelzimmer ein, 1961 stockte er das Haupthaus um zwei Stockwerke auf und baute ein kleines Freibad mit Festungsblick. Ende der 60er Jahre entstand der Westflügel des Hotels, Anfang der 70er die Rezeption und das Kaminzimmer. Und 1987 gestaltete er das Freibad zum mediterranen Hallenbad um. Spätestens jetzt war die Steinburg vom reinen Ausflugslokal zum gehobenen Schlosshotel mit 50 Zimmern und einem feinen Restaurant geworden.

2001: Franz Bezold übergibt sein Lebenswerk an Sohn Lothar

Nach all den arbeitsreichen Jahren beschloss Franz Bezold im Jahr 2001, sein Lebenswerk an seinen Sohn Lothar zu übergeben, der in dritter Generation bereits seit 1992 im Unternehmen tätig war. Nun hatten Franz und seine Frau Gisela Zeit zu reisen und das Leben zu genießen. Den Sommer verbringen Franz und Gisela Bezold bei uns auf der Steinburg, im Winter entfliehen sie der Kälte ins wohltuend-warme Klima Teneriffas. Natürlich bringt Franz aus seinem Winterquartier jedes Jahr neue Ideen für die Steinburg mit. „Er hat so viel Energie und kann es einfach nicht lassen“, schmunzelt Lothar Bezold. Sagt es und tauscht sich weiter mit seinem Vater darüber aus, was man auf der Steinburg noch besser machen könnte.

Schmelzende Preise im August 2015

„KEEP COOL“ UNSER TAGUNGS-SOMMERPACKAGE

Erfolgreich tagen im Hochsommer? Wir sorgen dafür, dass Ihre Gäste einen kühlen Kopf bewahren und kreativ durchstarten! Im neu erbauten, klimatisierten „Refugium“ lässt es sich bei aktuellster Tagungstechnik und hellen Räumen selbst bei hohen Außentemperaturen ausgezeichnet tagen. Leichte Sommergerichte und erfrischende Snacks in den Pausen sorgen für Ihr leibliches Wohl und geben Ihnen frische Energie. Lassen Sie sich auf unserer Terrasse eine kühle Brise um die Nase wehen und genießen Sie dabei die fantastische Aussicht auf die Barockstadt Würzburg und das Maintal.

„ Keep Cool“ - Halber Tag

Standard-Tagungstechnik

Kostenfreies WLAN im Tagungsraum

Eine sommerlich-erfrischende „Steinburgs Pause“

Pro Person vier alkoholfreie Tagungsgetränke im Raum

Mittags leichtes Lunchbuffet (ab 20 Personen) oder 3-Gang-Menü

inklusive eines alkoholfreien Getränkes pro Person

Angebotspreis: € 40,00 pro Person

Runden Sie Ihre Tagung alternativ mit einem leckeren Barbecue ab, um Ihren Gästen ein einzigartiges Erlebnis zu bieten. Wir beraten Sie gerne unter 09 31 97 02 - 210 / - 213 oder veranstaltung@steinburg.com und freuen uns auf Ihre Veranstaltung.

Silvester auf Schloss Steinburg

„MAN LEBT NUR EINMAL - MIT DER LIZENZ ZUM FEIERN!“

Der Morgen stirbt ja bekanntlich nie, daher geht es zum Jahreswechsel bei uns auf Schloss Steinburg diesmal agentenmäßig zur Sache – bei unserer traditionellen Silvestergala wird gerührt und geschüttelt, was das Zeug hält! Denn unser diesjähriges Motto dreht sich um einen britischen Geheimagenten und Filmhelden… Sein Hang zu schönen Frauen, Martinis, teuren Autos und jeder Menge Action ist legendär – ganz klar, die Rede ist von Bond – James Bond, Agent 007!

Neben seiner Treffsicherheit beim Schießen und seiner unwiderstehlichen Art bei Frauen ist auch sein Geschmack exquisit. Daher folgen wir zusammen mit ZEPRA Events den Spuren des Agenten und servieren ein exzellentes 7-Gang Gala-Menü. Kulinarische Köstlichkeiten wie „Feurige Zitronengras-Currysuppe“, „Sternguckerfilet unter der Ingwerhaube“ oder „Kalbsfilet Wellington auf Brandyjus“ und vieles mehr erwartet unsere Gäste. Natürlich alles mit der „Lizenz zum Feiern und Genießen!“

Ab 22.30 Uhr sorgen die „2 Schweinfurter“ für Musik und Tanz im Rittersaal, „DJ Blacky“ ist der Garant für die heiße Party im Schlossgewölbe bis in die frühen Morgenstunden.

Im Preis enthalten sind: Eintritt, Aperitif & 7-Gang-Menü, Mitternachtsbuffet, Glas Champagner, Rahmenprogramm, Musik und Tanz bis in die Morgenstunden und vieles mehr. Preis der Silvesterkarte: € 169,00

Steinburgs Küchenparty am 30. Dezember

Den perfekten Auftakt zur Silvester-Gala macht die Küchenparty am 30. Dezember im Refugium. Entdecken Sie feine Spezialitäten in verschiedenen Räumen, lassen Sie sich von Feuerzangenbowle auf der Terrasse mit ihrem sensationellen Blick auf die Stadt wärmen oder kochen sie Pasta zusammen mit unserem Küchenteam.

Buchung und Information zu unserem Silvester-Arrangement sowie dem neuen Verlängerungs-Special „2:1“ unter www.steinburg.com/silvesterarrangement

DINNERKRIMI AUF SCHLOSS STEINBURG
NEUE SHOWS 2015

Drei neue Stücke sorgen für kulinarisch-kriminalistischen Hochgenuss

Eine Leiche zum Dessert? Ein köstliches 4-Gang-Menü umgeben von einer nicht minder köstlichen Kriminalkomödie. Auch im Herbst/Winter 2015 servieren wir Ihnen wieder spannendes Theater vereint mit leckeren Gaumenfreuden – Drei neue Kriminalkomödien von Pia Thimon stehen auf dem Programm.
Erleben Sie mörderisches Theatervergnügen, das sich zwischen den einzelnen Gängen rasant entwickelt. Bei DinnerKrimi entscheiden die Gäste selbst, ob sie den Fall einfach nur detektivisch beobachten oder ob sie sich aktiv an der Lösung beteiligen. Eines ist todsicher: Langeweile kommt bei diesem köstlichen DinnerKrimi-Abend nicht auf.

25.10.2015, 18 Uhr – „Requiem für Onkel Knut“
Der perfekte Mord für Rocker und Hippies
„Requiem für Onkel Knut“ lässt das Lebensgefühl der wilden 70er wieder aufblühen. Die Gäste können es bei „Born to be wild“ und „Light my Fire“ ordentlich krachen lassen. Denn wie sollte man das Zusammengehörigkeitsgefühl dieser Generation besser feiern, als bei einem gemeinsamen Song?

Infos unter www.steinburg.com, Tel: 09 31 - 9 70 20 oder E-Mail: hotel@steinburg.com

29.11.2015, 18 Uhr – „Das grosse Halali“
Hier werden die Jäger zu Gejagten
Nachdem Grampian Castle in den schottischen Highlands aufwendig modernisiert und restauriert wurde, kommt neues Leben in das altehrwürdige Anwesen. Die patagonische Millionärin Theodora Rawson, ihr Neffe Jonathan und die Hausfreundin Aileen – die neuen Schlossbewohner – laden die Einwohner des Örtchens Dufftown und alle wichtigen Lairds und Ladies zu einem gemeinsamen Jagdwochenende und Kennenlernen ein.

06.12.2015, 18 Uhr – „Mord au Chocolat“
Bitter-süßer Krimi mit mörderischen Überraschungen
Die zartschmelzende Schokolade und feinen Pralinés eines Traditionsunternehmens konnten schon 1712 das Königshaus überzeugen und haben seitdem nichts an Qualität und Exklusivität eingebüßt. Doch nun liegt Fabrikant und Traditionalist Fritz von Reevenstein im Sterben. Deshalb wurde eine außerordentliche Hauptversammlung einberufen, denn es soll schnellstmöglich ein Nachfolger für den Dahinscheidenden gefunden werden.

STEINBURG-SENIOR FRANZ BEZOLD SPENDET 1.000 EURO FÜR K.L.E.K.S.HAUS WÜRZBURG

Eine Spende von 1.000 Euro übergab unser Seniorchef Franz Bezold an das Team und die Kinder des K.L.E.K.S. Hauses Würzburg. Zu seinem 85. Geburtstag, den er im Mai feierte, war ihm und unserem Team dies ein Herzensanliegen.

Verpackt hatte unser Steinburg-Team die Spende in 20 bunte Luftballons, die Franz Bezold an die Kinder übergab. Nachdem das Erinnerungsfoto gemacht war, durften die Kinder „ihren“ Luftballon platzen lassen und das darin versteckte Geld zusammen zählen. Peter Baumann („Clown Batschu“, „Peter, der Steinflüsterer“), 1. Vorstand des Vereins, freute sich über die kreative Idee der Spendenübergabe: „Die Kinder haben auf diese Weise spielerisch erfahren, wie viel Geld 1.000 Euro wirklich sind und sich sicherlich viel mehr darüber gefreut, als wenn nur ein Scheck übergeben worden wäre“. Verwendet wird unsere Spende zur Finanzierung weiterer kreativer Kulturprojekte für junge Menschen.

K.L.E.K.S. e. V. ist ein gemeinnütziger Verein, der ein offenes Haus für Kids in Würzburg betreibt. Das Team aus Künstlern, Handwerkern, Ideengebern und Mutmachern bietet Raum, Unterstützung und Begleitung für Kinder und Jugendliche zur Entfaltung der eigenen Kreativität. Das Kunst-K.L.E.K.S. Haus ist ein Ort, an dem Kinder ohne Druck und Bewertung ihre künstlerischen und handwerklichen Fähigkeiten mit verschiedenen Materialien und Medien erfahren können. Mit Freude, Spaß und Vertrauen können die jungen Akteure ihre persönlichen Freiräume erleben und ihr Selbstwertgefühl stärken.

Weitere Informationen über das K.L.E.K.S. Haus finden Sie unter www.kleks-kultur.de

MAINFRÄNKISCHE VERANSTALTUNGS-HIGHLIGHTS

Juli 2015 bis September 2015

31. Juli bis 3. August 2015

Sulzfelder Strassenweinfest

Stimmungsvolles Ambiente zwischen alten Mauern und romantischen Gassen. Die Wirte sorgen für vielfältige regionale Küche, die Winzer für frische Weine. Sportlich: Sieben-Kilometer „Weinhallalauf” durch die Weinberge.

www.weinfest-sulzfeld.de

1. und 2. August 2015

Weinfest in den Weinbergen Escherndorfs

Das öffentliche Weinfest an der Weinlage Escherndorfer Lump hat sich zu einem echten Geheimtipp unter Weingenießern entwickelt. Die Lump-Jugend lädt zum gemeinsamen Feiern unterhalb der Weinberge ein.

www.escherndorf.de

11. bis 13. September 2015

12. STRAMU Würzburg

Eines der größten Festivals für Straßenmusik in Europa mit internationalen Künstlern aus Musik, Tanz und Artistik. Unser besonderer Tipp: Die irische Folkrockband Cleadhraich spielt am Samstag um 20 Uhr am Rathaus.

www.stramu-wuerzburg.de

18. und 19. September 2015

27. Stadtfest Würzburg

Die Innenstadt wird zur Open-Air-Bühne mit mehr als 200 Stunden Live-Musik und Showprogramm. Info- und Verkaufsstände der Würzburger Einzelhändler und Gastronomen sowie das Kinderprogramm sorgen für viel gute Laune.

www.wuerzburg.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