



IMPRESSUM

Herausgeber:

Schloss Steinburg

Mittlerer Steinbergweg 100 D-97080 Würzburg

Tel +49 (0) 9 3I - 97020

Fax +49 (0) 9 3I - 97I 2I

www.steinburg.com

Redaktion: Sabrina Czernoch,

Ingrid Weigert

presse@steinburg.com

Bildquellen:

eydos

Brigitte Sauer (Seite 3)

fotolia.com

© racamani (Seite 12), © Hetizia / © PhotoSG / © Christian |ung / © Corinna Gissemann (Seite 17)

istockphoto.com

© Nick Thompson (Seite 14)

schlosshotel steinburg

Titel, Seite 2, Ingrid Weigert (Seite 4-7, II, I3, I5)

seite 18 (bilder v. l. n. r.)

Ingrid Weigert, Brigitte Sauer (2)

diverse quellen

Svensson Fotografie (3) (Seite 3) Heiko Becker (Seite 8-10, 12)

seite 19 (bilder v. l. n. r.)

© Flavijus Piliponis – istockphoto.com, Weingut Bürgerspital, © adhoc672 – fotolia.com, Rockenstein AG

Konzept und Gestaltung: xtrakt Verlag, erdenbuerger.de wir starten voller Elan in das Jahr 2014 und wünschen Ihnen im neuen Jahr von Herzen Glück, Gesundheit und Lebensfreude pur!

Noch sind die Tage klirrend kalt und eröffnen uns besondere Schönheiten der Natur – wandern Sie durch die frostbedeckten Weinberge am Fuße der Steinburg und genießen Sie danach kuschelige Wärme an unserem offenen Kamin oder in der Sauna und im Schwimmbad. Erleben Sie die kalten Wintertage und die ersten Frühlingsstrahlen in unserem behaglichen Ambiente. Unser Chef de Cuisine Michael Stimmler zaubert dazu feine Menüs mit besonders schmackhaften und interessanten Kräuter-Kreationen.

Besuchen Sie uns zum Jahresbeginn und starten Sie relaxed in das Jahr 2014, das für uns alle viele Überraschungen bereit hält ... wenn man den Sternen glaubt. Im fernöstlichen Horoskop ist 2014 nämlich das Jahr des Pferdes - temperamentvoll, dynamisch und turbulent. Wir freuen uns jetzt schon darauf, mit Ihnen neue, spannende Genusswelten zu entdecken und Sie zu verwöhnen.

In diesem Jahr feiern wir auch ein Jubiläum: Seit 20 Jahren gibt es nun schon "Ostern im Schloss". Was klein als "Ostermarkt" begann, hat sich zum überregionalen Treffpunkt für Kunsthandwerker und Kunstinteressierte entwickelt. Erleben Sie Ostereier in unglaublich kreativen Variationen sowie filigranes Handwerk vom Feinsten.

Würzburg ist immer eine Reise wert, deshalb haben wir für Sie einige Highlights des Frühlings zusammengestellt: Für Cineasten ist das 40. Internationale Filmwochenende ein Leckerbissen, Weinliebhaber können im Bürgerspital die großen Gewächse 2013 vorab verkosten und Sportler beim Residenzlauf in einmaliger Kulisse ihre Kondition beweisen. Und wer gerne urigen Spaß hat, ist eingeladen, beim ersten bayerischen Volksfest der Saison dabei zu sein.

Fehlt nur noch die Liebe ... Traditionell präsentieren wir am Valentinstag unser neues Love Dinner für 2014. Die kulinarischen Verführungen bleiben bis zum letzten Augenblick ein Geheimnis. Soviel sei verraten: "Im siebten Himmel" oder "Die süße Versuchung" werden Ihren Gaumen ultimativ verwöhnen.

Wir freuen uns auf ein prickelndes | ahr 2014, in dem wir Sie gerne wieder "nach Strich und Faden" verwöhnen!

Herzlichst

Ihre Kerstin und Lothar Bezold





20 JAHRE "OSTERN IM SCHLOSS" AUF DER STEINBURG

Es begann mit einer kleinen, feinen Idee... Vor 20 Jahren wollten sich einige befreundete Eierkünstler zu Ostern auf der Steinburg treffen. Dem heutigen Seniorchef Franz Bezold gefiel diese Idee und er regte die Künstler an, "doch ein paar Eier mitzubringen und eine kleine Ausstellung zu organisieren."

Also initiierte der kleine Künstlerkreis eine Ausstellung über "Spanschachteln und Eier". Im Jahr darauf kamen Künstler dazu, die Eier bemalten und im Kaminzimmer ausstellten. Der Erfolg war überwältigend und so nahm die Idee, jährlich einen Künstler-Ostermarkt auf der Steinburg zu installieren, Gestalt an. Zusammen mit umfangreichen Oster-Arrangements entstand "Ostern im Schloss" mit "Kunst zu Ostern."

Seit 20 Jahren pilgern nun sowohl Kunsthandwerker als auch Kunstinteressierte am Ostersonntag und Ostermontag auf die Steinburg, um bei uns unglaublich schöne Ostereier und anderes Kunsthandwerk rund um Ostern zu sehen. Zum Jubiläum staunen selbst die Initiatoren, was sich aus den Anfängen entwickelt hat – Allerlei Kunsthandwerk gesellte sich zu den immer anspruchsvoller dekorierten Eiern. "Und wir sind jedes Jahr aufs Neue begeistert, welch spannende und wunderschöne Kreationen "Ostern im Schloss" dem Publikum bietet", so Lothar Bezold.

Jahrelang war zum Beispiel eine Puppenmacherin aus Karlstadt mit dabei – und groß war die Begeisterung, als sie den Seniorchef der Steinburg, Franz Bezold, tatsächlich als Puppe mitbrachte.

Überhaupt ist das künstlerische Volk, das die Steinburg an Ostern zwei Tage lang in Beschlag nimmt, sehr bunt. Ostereier in allen Facetten künstlerischer Veredelung gibt es wohl an keiner anderen Stelle weit und breit. Märchenhafte und mystische Motive, poppig-moderne Ostereier oder in unglaublicher Feinarbeit aufgetragene Arbeiten begeistern die Besucher Jahr für Jahr. Mittlerweile kommen Künstler aus Nah und Fern – darunter aus der Schweiz, Frankreich, den Niederlanden und den USA - um ihre Exponate darzubieten. Maler, Schmuckdesigner, Floristen, ein Pfeifenmacher und ein Spielzeug-Handwerker sind bereits Stammgäste. Und vielleicht erscheint ja in diesem Jahr "der Teufel im Weinkeller" – Lassen Sie sich überraschen! 2014 findet "Ostern im Schloss" zum ersten Mal nicht nur im Schlosshotel, sondern auch im neuen Refugium statt. Geöffnet ist die Ausstellung am Ostersonntag und Ostermontag jeweils von II bis 18 Uhr.





20 Jahre "Ostern im Schloss" – EIN GEDICHT

Nach 20 Jahren Ostermarkt-Tagen immer noch so viele Fragen:

Sind die Eier alle echt? – Wird das Innere nicht schlecht? Ist das nicht schädlich, wenn man's isst? – Wo doch die Farbe giftig ist? Schauen Sie beim Malen rund? – Und ist dies' nicht ungesund? Ist's nicht um die Arbeit schade? – War dies krumme Ei mal g'rade? Wo hab'n Sie die Vorlagen her? – Aus Büchern? Ja – dann ist's nicht schwer Oder können Sie mal schildern – Wie machen Sie das mit den Abziehbildern? Aus welchem Land kommt diese Kunst? – Hab'n Sie schon mal ein Ei verhunzt? Ist das alles selbst gemacht? – Ach, das hätt' ich nicht gedacht! Sind nicht die Preise etwas stark – Ein Ei kostet nicht mal 'ne Mark!! Wie kriegt den Blaudruck man aufs Ei? – Und geht es dabei nicht entzwei? Stanzen Sie ins Ei die Löcher? – Ach, hierzu passt mein Eierbecher! Wie kriegen Sie das Wachs so weich? – Wird man vom Eiermalen reich? Fragen gibt es – weiß der Geier – Legt das Perlhuhn Perleneier? Sind die Löcher reingebrannt? – Braucht's dazu 'ne ruhige Hand? Ach Gott, das hätt ich nicht gedacht, was der Computer alles macht ... Darf man hier mal Fotos machen? (Dann kopieren wir die Sachen ...) Ist dies' Ei gerollt im Sand? War'n Sie da extra mal am Strand? Ach, das ist mir nicht geheuer, die Eierschalen sind so teuer ...

Die Dame, ziemlich gut gewandet, doch geistig irgendwie gestrandet, fragt: "Sind aus Afrika, die Sachen?" – ernst gemeint und nicht zum Lachen – "Warum?" fragt man deshalb geschwind … "Na, weil sie doch so dunkel sind …"

20 Jahre "Ostern im Schloss" zusammengefasst in einem Gedicht der Initiatorin Reinhild Massey.





Steinbürgerin

BARBARA STUBERT

Empfangsleitung

Das Telefon klingelt. Für das Candle-Light-Dinner fehlt noch die Menükarte. Noch schnell die Taxibestellung aus Zimmer Nr. 437. Und die nächsten Gäste stehen auch schon am Check-In – für Barbara Stubert kein Problem. Äußerst souverän, mit viel Charme und der freundlichen Prise Humor erledigt die 36-Jährige die vielfältigen Aufgaben an unserem Empfang.

Auf die Steinburg kam Barbara im Jahr 2005, seit 2008 leitet sie nun erfolgreich die Empfangsabteilung. Ob Gäste ein- und auschecken, besondere Wünsche haben oder einfach eine Ansprechpartnerin für ihre individuellen Fragen möchten – Barbara Stubert hat immer ein offenes Ohr und kümmert sich um die Wünsche unserer Gäste mit der nötigen Sorgfalt und Kompetenz.

Die Hotelfachfrau erledigt daneben viel Organisatorisches, das täglich ansteht: Anfragen von Gästen müssen zügig bearbeitet, Angebote für Arrangements erstellt, Zimmer reserviert und bestätigt werden. Dazu designt Barbara Stubert zum Beispiel auch Speisenkarten oder pflegt unsere Hotelangebote auf großen Reservierungs-Portalen ein.

Barbara ist sozusagen unser Allroundtalent, kein Wunder, denn sie kann auf fundierte Berufserfahrung zurückgreifen. Ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau machte sie im Dorint Sporthotel Waldbrunnen und wurde dort als Empfangssekretärin übernommen. Die nächste Station führte sie nach Würzburg ins Maritim Hotel, wo sie neben dem Empfang auch für den Verkauf zuständig war.

Anschließend brachte sie ihr Weg zu uns auf die Steinburg. "Hier habe ich mein berufliches Zuhause gefunden", so Barbara Stubert. Und wir möchten unsere Empfangschefin auch nicht mehr missen.

Vielleicht haben auch Sie Barbara Stubert bei Ihrer nächsten Reservierung am Telefon oder werden von ihr persönlich begrüßt, wenn Sie unser Haus betreten.





STEINBURGS FEINE KRÄUTERKÜCHE

Schon unsere Vorfahren wussten Kräute<mark>r und deren</mark> Verwendung als Gewürze und Heilpflanzen zu schätzen. Über Jahrhunderte hinweg waren sie die "Apotheke des einfachen Mannes". Schon die ersten Jäger und Sammler wussten Kräuter als Medizin, aber auch als Genuss- und Heilmittel zu verwenden.

Im Mittelalter bewahrten Heilerinnen das Wissen über die medizinische Wirkung der Kräuter. Ihre Heilkünste waren den Menschen damals jedoch oft suspekt, so bezahlte die eine oder andere Heilerin ihre Kräuterkundigkeit mit ihrem Leben und wurde als Hexe verbrannt ...

Später übernahmen Klostergärten die Rolle der Versorger von Medizin und Küche mit Kräutern. Und spätestens jetzt nutzte man Kräuter auch als Gesundheit bringende Zutaten zu schmackhaftem Essen. Man konnte das Immunsystem mit ihnen stärken, die Bekömmlichkeit erhöhen und sogar heilende Wirkung erzielen.

Heute sind Kräuter aus der modernen Küche nicht mehr weg zu denken. Längst kommen immer mehr – oft vergessene – Kräuter wieder auf den Tisch und veredeln unsere Speisen.

Unser Chef de Cuisine Michael Stimmler und unser Küchente am lieben Kräuter und die Geschmackserlebnisse, die sie damit zaubern können.

Folgen Sie uns 2014 auf dem Weg der Kräuter und genießen Sie unsere besonderen kulinarischen Kreationen.





Frische Kräuter verströmen einen unglaublichen Duft. Diese besonderen Geschmackselemente macht sich die moderne Küche zunutze und setzt sie raffiniert ein. Unser Küchenchef Michael Stimmler führt Sie in diesem Jahr durch die Welt der Kräuter und kreiert zusammen mit unserem Restaurant-Team feine Genüsse mit den grünen Gewürzen.

Die Kräuter des Frühlings sind besonders zart. In Salaten, Saucen, Pestos und Füllungen entfalten sie ihre ganze Kraft sowie ihr leicht bitteres und flüchtiges Aroma. Junge Pflanzenteile und Blätter sind der Einstieg der Natur in die leichte und bekömmliche Frühlingsküche.

"Sie sollten bei der Verarbeitung von frischen Kräutern immer darauf achten, diese mit einem scharfen Messer zu schneiden", rät Michael Stimmler. So frisch wie möglich sollten die Kräuter sein, sie werden nur kurz gewaschen und trocken getupft. Das geht am besten mit einem Tuch oder Küchenrolle. Auf keinen Fall darf man sie wiegen oder hacken – "hier bleibt viel zu viel Saft und Geschmack auf dem Brett." Wer sich den Duft des Frühlings konservieren möchte, kann die Kräuter trocknen und luftdicht dunkel lagern.

Die Kräuter des Frühlings:

Michael Stimmler empfiehlt sie in diesen Verwendungen:

Kräuter	Verwendung	
Scharfgarbe	Salat	(1)
Brennessel (I)	Knödel oder Suppe	
Spitzwegerich	Salat	17
Sauerampfer (2)	Mousse, Suppe, Eis	(3)
Waldmeister (3)	Dessert, Eis, Mousse, Aperitif	A PARK TOWN
Kerbel (4)	Alles, von süß bis salzig	A COLUMN TO THE REAL PROPERTY OF THE PARTY O
Pimpernelle	Salat, Vorspeisen	

FRÜHJAHRSMENÜ AUS STEINBURGS KRÄUTERKÜCHE



Wenn das erste zarte Grün im Frühjahr sprießt, liefert uns die Natur die ersten Vitamine und Mineralstoffe in Form von jungen, zarten Kräutern. Sie sind anregende Gaumenfreuden, die unser Wohlbefinden inspirierend steigern und unseren Stoffwechsel in Schwung bringen. Unser Chef de Cuisine empfiehlt leichte Leckereien in der kreativen Kombination mit feinen Frühlingskräutern.

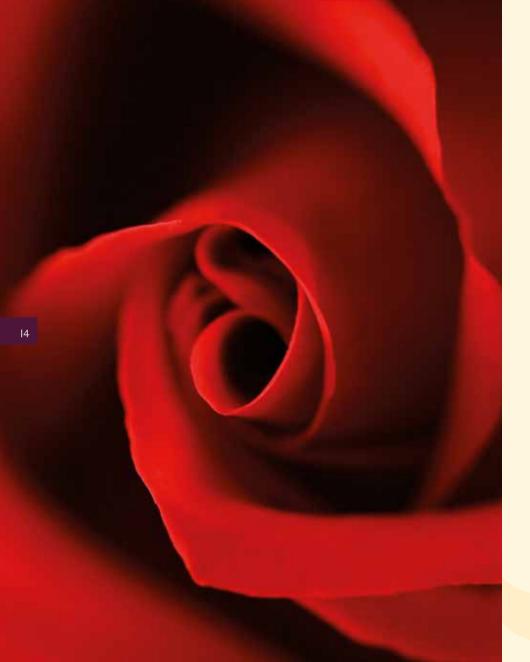
SALATVARIATION MIT SCHARFGARBE UND LÖWENZAHN
IN ACETO BALSAMICO AN GEBRATENEM ZANDERFILET

Schaumsuppe von Brennessel mit Ziegenkäse-Ravioli

Schweinefilet unter der Tomaten-Spitzwegerichhaube auf Zwiebelconfit und Spätzle

Mousse von Minze mit Rotweinbirne und Schokoladenpudding





ROMANTIK PUR – DAS STEINBURG "LOVE DINNER"

Für Romantiker, die ihre Liebste oder ihren Liebsten gerne verwöhnen. Für Verliebte, die den besonderen Rahmen für einen Antrag suchen oder einfach mal wieder "Ich liebe Dich" sagen möchten. Genießen Sie einen stimmungsvollen Abend zu zweit mit unserem LOVE DINNER. Bei Kerzenschein, dem wunderbar dekorierten Tisch und dem exquisiten Fünf-Gang-Menü aus unserer Liebesküche.

|edes |ahr am Valentinstag – so will es die Tradition – wechselt das Liebesmenü. Welche kulinarischen Verführungen unsere Küche dann ab 14. Februar 2014 zaubert, sei noch nicht verraten. Nur so viel: Freuen Sie sich auf "Das Rendezvous", "Traute Zweisamkeit", "Das Kribbeln im Bauch", "Im siebten Himmel" und "Die süße Versuchung". Und am Valentinstag feiert das neue Menü Premiere! Für die korrespondierenden Sekte und Weine sorgen unsere Sommeliers.

Reservieren Sie am besten gleich einen Tisch für den 14. Februar und erleben Sie als eine der ersten unser LOVE DINNER 2014.

BE MY VALENTINE



Ein Tag, der ganz allein den Liebenden gehört. Schon seit |ahrhunderten machen sich Verliebte an diesem Tag kleine Präsente, schenken Rosen oder andere Blumen. Herzen haben Hochsaison und Liebende verbringen diesen Tag gerne gemeinsam. Gönnen Sie sich zum Valentinstag ein wunderschönes Wochenende zusammen mit Ihrem oder Ihrer Liebsten.

> Unser Arrangement "Be my Valentine" (BUCHBAR VON 13. BIS 16. FEBRUAR 2014)

I Übernachtung im liebevoll dekorierten Doppelzimmer

Schlemmerfrühstück vom Buffet

Schaumbad (Zimmer mit Badewanne)

Abends Genuss zu zweit mit unserem 5-Gang-"Love Dinner", (PREMIERE DES NEUEN LOVE DINNERS)

bei Kerzenschein mit Liebes-Aperitif

Genussvolle Weinreise passend zum Menü (I Glas korrespondierender Wein zu jedem Gang)

Preis pro Person € 188,00 im Doppelzimmer mit Verlängerungsnacht zum Preis von € 248,00 pro Person





MUSICAL DINNER SHOW



Wir entführen Sie in die Welt der Musicals. Erleben Sie live musikalische Höhepunkte aus weltbekannten Klassikern wie "Die Schöne und das Biest", "Das Phantom der Oper", "Cabaret", "ABBA" und vielen mehr.

Unser Küchenteam verwöhnt Sie dazu mit einem exquisiten 4-Gang-Menü.

ARRANGEMENT MUSICAL DINNER SHOW
(BUCHBAR IM FEBRUAR 2014)

I Übern<mark>achtung im Dop</mark>pelzimmer

Schlemmerfrühstück vom Buffet

Kleine Überraschung auf dem Zimmer

Am Abend das Event "Musical Dinner Show" inklusive Schauspiel, 4-Gang-Menü und Aperitif

Preis pro Person € 179,00 im Doppelzimmer

Einzelzimmerzuschlag € 50,00

Termine unter www.steinburg.com/Hotel-Arrangements

OSTERN UND KUNST



Immer wieder ein besonderes Erlebnis ist "Ostern und Kunst" am Ostersonntag und Ostermontag. Kunsthandwerker präsentieren ihre liebevoll gestalteten Ostereier, kreativen Unikate und schönen Geschenkideen im gesamten Haus. Lassen Sie sich begeistern von einer unglaublichen Vielzahl meisterlich gestalteter Dekorationsideen.

Unser Arrangement "Ostern und Kunst auf Schloss Steinburg"
(Buchbar von 18. bis 21. April 2014)

2 Übernachtungen im Doppelzimmer

Schlemmerfrühstück vom Buffet

Aperitifcocktail zur Begrüßung

Festliches 5-Gang-Menü am Samstagabend

Kleine Osterüberraschung am Ostersonntag

Am Ostersonntag und Ostermontag "20 Jahre Kunst im Schloss" mit Kunst auf Eiern und Osterbrauchtum – mit internationalen Künstlern

Preis pro Person € 224,00 Einzelzimmerzuschlag € 50,00 Anreise Karfreitag oder Samstag möglich.









Marketingpreis

Die Würzburger Agentur Eydos wurde 2013 für den zehnten Marketingpreis Mainfranken nominiert. Seit Jahren entwickelt Eydos im Dialog mit mayarchitekten das Corporate Design der Steinburg. Aus dieser kreativen Zusammenarbeit entstanden die gestalterischen Elemente, die heute den Auftritt des Hotels prägen und weiteren Dienstleistern eine Gestaltungsgrundlage bieten (z. B. "Steinburgs – Das Traumschloss Journal"). Im Refugium, das seit 2012 das Ensemble ergänzt, hat Eydos durch das unverwechselbare Markendesign einen bemerkenswerten neuen Akzent gesetzt. Herzlichen Dank dafür an Geschäftsführerin Petra Tiblas und ihr Team.

Muttertagsbrunch

Was gibt es Schöneres, als besondere Tage beim gemütlichen Brunch in angenehmer Atmosphäre zu verbringen? Jeden zweiten Sonntag im Monat gibt es auf der Steinburg Brunch – hier kann am kalten und warmen Buffet so richtig geschlemmt werden. An Muttertag zaubern wir zusätzliche Köstlichkeiten: Der Saison entsprechend locken an diesem Tag Spargelspezialitäten und weitere leckere Überraschungen.

11. Mai 20<mark>14 von 11:30 Uhr Bis 14</mark>:30 Uhr
42,50 € Pro Person

Pfingstbrunch |

Wahre "Pfingstwunder" zaubert unser Gourmet-Team. Mit einem liebevoll dekorierten Buffet aus warmen und kalten Speisen können sich Gäste mit anspruchsvollem Gaumen nach allen Regeln der Kunst verwöhnen lassen. Wer gerne gegrillte Spezialitäten genießt, der sollte beim Pfingstbrunch auf der Steinburg nicht fehlen, denn bei schönem Wetter wird auf der Terrasse gegrillt.

8. Juni 2014 von II:30 Uhr BIS 14:30 Uhr
42,50 € PRO PERSON

WÜRZBURGER KULTUR-HIGHLIGHTS

Februar 2014 bis April 2014



30. |ANUAR BIS 2. FEBRUAR 2014

Internationales Filmwochenende

Das Internationale Filmwochenende Würzburg feiert seinen 40. Geburtstag! Wieder stehen cineastische Leckerbissen beim ältesten und traditionsreichsten Filmfestival der Republik auf dem Programm. Hier stellen Filmschaffende ihre Werke persönlich vor!

Programm sowie Karten ab 17. |anuar unter info@filmwochenende.de



28./29. MÄRZ 2014

KELTERHALLEN-WEINFEST IM BÜRGERSPITAL

Das Bürgerspital startet in die Weinfestsaison! In der Kelterhalle, wo sonst im Herbst die Weichen für die neuen Weine gestellt werden, wird gefeiert! Unkompliziertes Weinschöppeln – mit Weinen des neuen Jahrgangs – in einem kultigen Gebäude mitten in Würzburg Infos unter www.buergerspital.de



29. MÄRZ BIS 13. APRIL 2014

FRÜHJAHRSVOLKSFEST & FRÜHJAHRSMESSE

Nach der Winterpause startet in Würzburg das erste große Frühjahrsvolksfest im Freistaat. Stimmungsvoll-bayerische Festzeltgaudi, spektakuläre Fahrgeschäfte auf der Talavera und parallel dazu die Vielfalt aus Handwerk und Feinkost auf dem Würzburger Marktplatz.

Infos unter www.wuerzburg.de/fruehjahrsvolksfest



13. APRIL 2014

26. WÜRZBURGER RESIDENZLAUF

Einer der schönsten Städteläufe Deutschlands ist der Residenzlauf in Würzburg. Jedes Jahr sind rund 6.000 Läufer auf der stimmungsvollen Strecke rund um das Weltkulturerbe Residenz dabei. Der 10-Kilometer-Lauf gilt als der schnellste in unserem Land.

Anmeldung unter www.residenzlauf.de





ESSEN & GENIESSEN · ÜBERNACHTEN & TRÄUMEN · TAGEN & VERANSTALTEN



Schloss Steinburg · Mittlerer Steinbergweg IOO · D-97080 Würzburg

Tel +49 (0) 93I - 97020 · Fax +49 (0) 93I - 97I 2I

hotel@steinburg.com · www.steinburg.com

