steinburgs

Das Traumschloss Journal

ausgabe 04.2014

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:
Titelbild: Ingrid Weigert
eydos
Walter Schiesswohl (Seite 4, 7)
Brigitte Sauer (Seite 6, 17)
istockphoto.com
© Yuri_Arcurs (Seite 5)
fotolia.com
#47346990 © karepa (Seite 12)
fotolia.com
#46753485 © Minerva Studio (Seite 15)
fotolia.com
#46299601 © detailblick (Seite 19)
Paris Musette (Seite 18, links)
Schlosshotel Steinburg (Seite 2, 13, 17, 18)
Ingrid Weigert (Seite 8, 9, 14, 16)
Leska Walter (Seite 10, 11)
diverse Quellen

Seite 19 (bilder v. l. n. r.)
Stadt Würzburg, Stadt Lohr, Divino Nordheim

LIEBE FREUNDE DER STEINBURG,

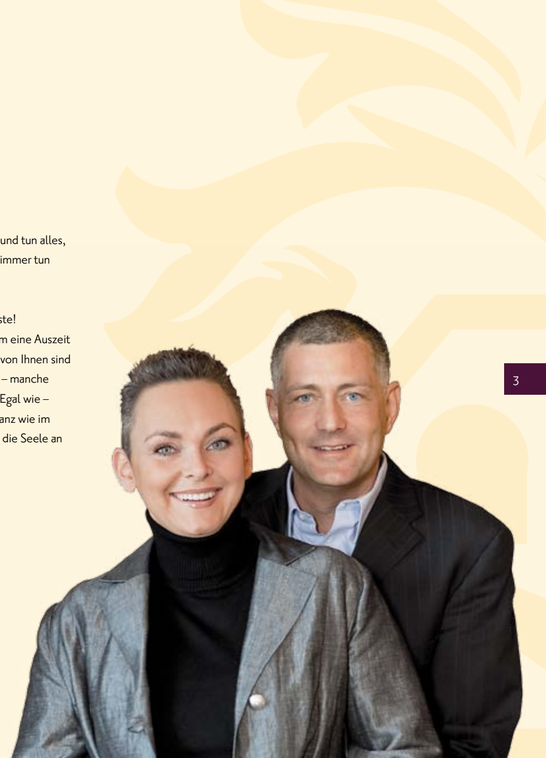
Ein altes chinesisches Sprichwort sagt „Wer die Menschen liebt, hat immer eine große Familie!“ Man könnte sagen, dass dies das Motto ist, nach dem wir auf der Steinburg leben. Denn „Familie“ heißt das Stichwort, das unser Denken und Handeln bestimmt. Wir sind ein Familienbetrieb – das „typisch“ verkneifen wir uns an dieser Stelle… Denn ob es der Normalfall ist, dass in unserem Team Menschen arbeiten, die wir seit vielen Jahren als unsere Familie bezeichnen und sie in unserem Leben nicht missen möchten, mag dahingestellt sein. Nehmen wir Ute Hehle-Haselmann, die wir Ihnen in dieser Ausgabe vorstellen: Vor 18 Jahren kam sie zu uns ins Team und wir haben sie von Anfang an liebgewonnen. Selbst als sie heiratete und ins Allgäu zog, haben wir gemeinsam einen Weg gefunden, damit sie weiterhin Teil unserer Steinburg-Familie bleibt.

Es gibt Familienmitglieder auf der Steinburg, die sind schon sehr lange bei uns. Und natürlich kommen jedes Jahr neue hinzu. Zum Beispiel unsere Auszubildenden. Diese jungen Menschen sind motiviert, einen Beruf zu lernen, der mit Menschen zu tun hat. Mit Service, mit Einfühlungsvermögen und mit viel Engagement. Sie sind täglich für Sie da und tun alles, damit Sie sich wohl fühlen. So wie man es für seine Familie immer tun würde.

Die große Steinburg-Familie: Was wäre sie ohne unsere Gäste!
Wir freuen uns jeden Tag auf Sie, wenn Sie uns besuchen, um eine Auszeit zu nehmen, zu relaxen und sich verwöhnen zu lassen. Viele von Ihnen sind Freunde der Familie geworden, die regelmäßig bei uns sind – manche sind eher wie Verwandte, die sich sporadisch sehen lassen. Egal wie – wir genießen die „Familientreffen“ jeden Tag aufs Neue. Ganz wie im russischen Sprichwort „Wenn die Familie beisammen ist, ist die Seele an ihrem Platz.“

Wir wünschen Ihnen frohe Festtage im Kreis Ihrer Familie,
herzlichst

Ihre Kerstin und Lothar Bezold



Heiraten auf Schloss Steinburg Der schönste Tag des Lebens

Der schönste Tag des Lebens, die Besiegelung der ewigen Liebe: Romantisch soll die Traumhochzeit sein und in jeder Hinsicht perfekt. Schliesslich möchte man sich an diesen Tag ein Leben lang gerne erinnern. Wir haben das Brautpaar Martina und Tom bei ihren Vorbereitungen und an ihrem Hochzeitstag bei uns auf Schloss Steinburg begleitet.

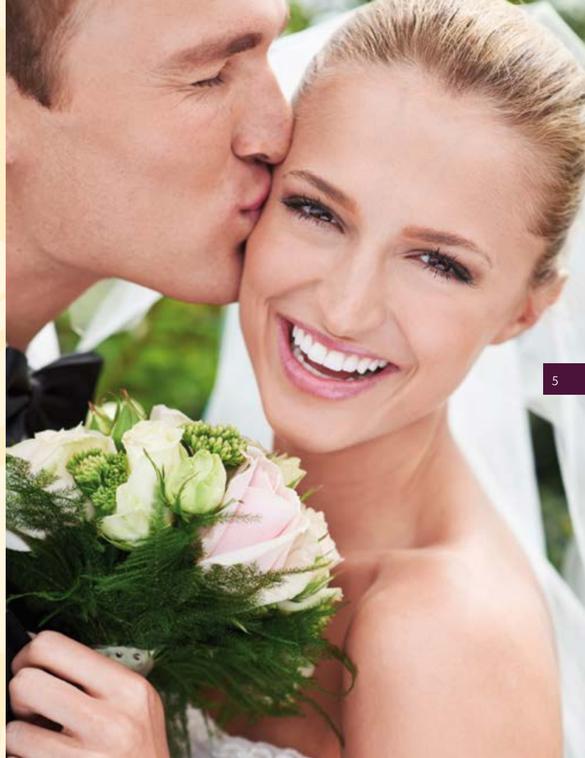
Für Martina und Tom waren wir die erste Adresse, um stilvoll und in romantischer Atmosphäre zu heiraten. Die Lage hoch über Würzburg mit dem sensationellen Ausblick, das gehobene Ambiente und unsere feine Küche bildeten den perfekten Rahmen für einen unvergesslichen Hochzeitstag.

Romantisch und lustig

Im Gespräch mit unserer Veranstaltungsleiterin Jennifer Heinisch beschrieb das Brautpaar, wie es sich seinen großen Tag vorstellt: „Romantisch und stilvoll, aber auch lustig, leger und entspannt."
Kein Problem für unser erfahrenes Team. Schließlich feiern bei uns jährlich sehr viele Paare ihre Hochzeit – ob im kleinen familiären Kreis oder bei einem rauschenden Fest für bis zu 150 Personen. Bei einem Rundgang durch die verschiedenen Räumlichkeiten zeigte Frau Heinisch die vielfältigen Möglichkeiten, die wir auf der Steinburg bieten. Von der opulenten Eleganz im SteinReich bis hin zu den sonnigen Terrassen des Refugiums. Und natürlich stehen für das Brautpaar und die Hochzeitsgäste bei uns auch genügend Hotelzimmer zur Verfügung.

Das Brautpaar im Mittelpunkt

Unser gesamtes Veranstaltungsteam unterstützte die beiden bei allen Fragen rund um die Planung und Organisation ihrer Hochzeit und stand ihnen immer mit Rat und Tat zur Seite. Ob es um die Speisenauswahl, die Tischdekoration oder sonstige Planungen ging, das Paar stand natürlich immer im Mittelpunkt des Geschehens. „Das Steinburg-Team war stets professionell, zuvorkommend und bereit, alle unsere Wünsche zu erfüllen", erzählt Martina.



Die kulinarischen Hochzeitsbegleiter

Auch kulinarisch wollten Martina und Tom sich und ihre Gäste verwöhnt wissen. Da wir auf der Steinburg exzellente Küche und Speisen in den unterschiedlichsten Variationen anbieten, fiel den beiden die Wahl der kulinarischen Köstlichkeiten nicht leicht. Beim Probe-Essen verschafften sie sich einen Eindruck davon, was unser Steinburgs Restaurant alles auftischen kann. „Die Menüvorschläge aus der Hochzeitsmappe hörten sich einfach lecker an“, so Braut Martina. „Wir haben uns für Gerichte entschieden, die uns selbst gut schmecken – in der Hoffnung, dass dies auch die richtige Wahl für unsere Gäste ist“, ergänzt Bräutigam Tom.

Der grosse Tag ist da

Alles war perfekt geplant, Martina und Tom heirateten an einem wunderschönen Sommertag und kamen bei strahlendem Sonnenschein zusammen mit ihren Gästen bei uns auf der Steinburg an. Auf der Kastanienterrasse erwartete sie eine perfekt gedeckte Hochzeitstafel mit stilvollem Arrangement aus weißem Porzellan, funkelnden Gläsern, kunstvollem Blumenschmuck und romantischem Kerzenschein. Martina kommt heute noch ins Schwärmen: „Es war einfach zauberhaft. Das Steinburg-Team hatte wirklich an alles gedacht und genau nach unseren Vorstellungen vorbereitet.“ Und so wurde die Hochzeit von Martina und Tom bei uns auf der Steinburg ein rauschendes Fest: Das 4-Gang-Mittagsmenü mundete allen hervorragend, die herzförmige Hochzeitstorte entlockte den Gästen viele „Ahh“ und „Ohh“ und bei der lockeren Feier am Abend wurde im Schlossgewölbe kräftig getanzt und gefeiert. Rückblickend ist Tom immer noch begeistert: „Unsere Hochzeit war richtig klasse. Die guten Geister der Steinburg haben wirklich immer mitgedacht. Als ich zum Beispiel mit einem Geschenk in der Hand dastand, war sofort jemand da, der es mir abnahm, dafür sorgte, dass es an seinen Platz kam und ich mich weiter um unsere Gäste kümmern konnte.“ Für Jennifer Heinisch und unser Team ist das wieder einmal ein Lob, das jeden noch so großen Aufwand lohnt. „Wenn das Hochzeitspaar mit strahlenden Augen den Tag bei uns auf der Steinburg genießt, dann sind auch wir glücklich“, sagt sie, „Denn das ist unser Anspruch: Sie feiern – Wir kümmern uns um den Rest!“

Diese Menüwahl trafen Martina und Tom:

Tiramisu von Lachs und Mascarpone an Dill-Anisbrioche

Cappuccino von Paprika mit Thymian-Ricottanocken

Rosa gebratenes Kängurufilet auf Johannisbeerchutney mit glacierten Vanillebohnen und Rote Bete-Krapfen

Duett von weissem Espressoeis mit Vanille-Quarkmousse und Nussküchlein

Bei der Wahl der korrespondierenden Weine stand ihnen unser Sommelier zur Seite, so fiel die Entscheidung für die idealen Begleiter zu den Menügängen leicht:

2012 Würzburger Stein
Riesling Kabinett trocken
Weingut Staatlicher Hofkeller, Würzburg

2012 Nordheimer Vögelein
Domina Klassische Beere Spätlese trocken
Weingut Rudloff, Nordheim

2011 Pinot Blanc Auslese
im Barrique gereift
Divino Winzergenossenschaft, Nordheim

Steinbürger

Ute Hehle-Haselmann

Personalleitung

Wie gelingt es, ein homogenes, freundliches und serviceorientiertes Team zu schaffen? Das Geheimnis bei uns auf der Steinburg liegt darin, dass wir mit Ute Hehle-Haselmann eine Personalleiterin haben, die mit viel Gefühl, Kompetenz und positiver Ausstrahlung dafür sorgt, dass die richtigen Menschen an den richtigen Stellen arbeiten.

90 Prozent unserer Mitarbeiter hat sie eingestellt. Ob Auszubildende, Köche, Servicemitarbeiter oder technisches Team – wer immer sich bei uns bewirbt, landet bei Ute Hehle-Haselmann. Seit 1996 ist die 45-jährige Hotelfachfrau und Betriebswirtin Personalleiterin bei uns auf der Steinburg. Unser Chef Lothar Bezold erinnert sich noch gut daran, als er ihre Bewerbung auf dem Tisch hatte: „Mir war sofort klar, dass ich Ute für uns gewinnen will." Seit 18 Jahren nun hält die Zusammenarbeit, auch privat haben sich die Wege gefunden: „Ute ist Patentante unseres Sohnes Aramis," erzählt Lothar Bezold und lacht: „Eigentlich kennen wir uns so gut wie ein altes Ehepaar."

Auch als Ute Hehle-Haselmann vor 16 Jahren heiratete und ins Allgäu zog, fanden sie und Lothar Bezold einen Weg, wie sie trotzdem bei uns weiter arbeiten konnte. Seitdem pendelt sie, kümmert sich teils vor Ort, teils von zuhause aus um unsere Personalangelegenheiten – ein Arbeitsmodell, das hervorragend funktioniert.

Im Jahr 1996 begann Ute Hehle-Haselmann ihre Arbeit bei uns. Damals bestand das Team aus rund 40 Personen. Mittlerweile sind es um die 80 Mitarbeiter, für die sie verantwortlich ist. Jede Woche führt Ute Hehle-Haselmann rund fünf Bewerbungsgespräche: „Ein offenes Wesen, Servicebereitschaft und Freude am Beruf sollten die Bewerber mitbringen," erzählt sie. „Der positive Bezug zur Steinburg ist Grundvoraussetzung, ebenso wie sympathische Ausstrahlung." Als guter Geist der Steinburg hat Ute Hehle-Haselmann immer ein offenes Ohr für Sorgen und Nöte der Mitarbeiter – auch wenn es um persönliche Angelegenheiten geht.

„Ich arbeite sehr gerne auf der Steinburg, die Atmosphäre ist familiär und vertrauensvoll," sagt sie und lacht wie gewohnt herzlich. Wir alle hoffen, dass dies noch lange so bleibt!

Winterliche Aromen in Steinburgs feiner Kräuterküche

Die Kräuter des Winters haben einen eigenen Duft: aromatisch, intensiv und verführerisch. Winterkräuter können die Stimmung heben und die Laune verbessern. Raffiniert in wohlschmeckende Speisen integriert, verwöhnen uns Winterkräuter mit ihren besonderen Kräften und ihrer charakteristischen Note.

Oft werden von Winterkräutern Früchte, Samen, Rinden und Wurzeln verwendet, in denen die Wirkstoffe der Pflanzen in hohem Maße konzentriert sind. So wussten auch die alten Chinesen und Ägypter Kräuter bereits vor 5.000 Jahren zu Heilzwecken einzusetzen. Besonders praktisch: Viele Winterkräuter stärken das Immunsystem und begeistern durch ihr intensives Aroma!

Thymian ist ein wunderbares Beispiel dafür. Er war schon den alten Ägyptern bekannt - sein Name wird auf das griechische Wort für „Räucherwerk“ oder auf „Tapferkeit und Mut“ zurückgeführt. Und er ist ein wahrer Alleskönner: geschmacklich eine Bereicherung vieler Speisen und gleichzeitig angenehm in seiner beruhigenden und verdauungsfördernden Eigenschaft. Aus ayurvedischer Sicht besitzt er die Eigenschaften „trocken“, „scharf“ und „erhitzend“. Er stärkt also die Körperenergie und balanciert sie aus.

In alten Zeiten war der Salbei hochberühmt und eine der meistverwendeten Heilpflanzen. Das kleine Kräuterwunder kann jedoch viel mehr als Halsschmerzen heilen und Stress abbauen: Zu kräftig-pikanten Speisen passen seine ätherischen Öle genauso wunderbar wie zu Klassikern der italienischen Küche.
Wir freuen uns darauf, Sie mit unserer winterlichen Kräuterküche zu verwöhnen. Übrigens: Auch Nüsse sind hervorragende Begleiter der winterlichen Küche. Unser Küchenteam verwendet die zart-buttrige Königin der Nüsse – die Macadamianuss – gerne für den besonderen „Pfiff“!

Wir servieren Ihnen feine Gerichte mit winterlichen Kräutern:

Mit Anis gebeiztes Saiblingsfilet
auf gegrilltem Pflaumengelee
und Macadamianussespuma

Essenz von Kräutern
mit geschmortem Rindfleisch und Pesto

Mit Salbei gewürzter Lammrücken
auf Schwarzrieslingglace
an Paprikapolenta und Spinat- Knoblauchöl

Mille feuille von Zitronengras und Thymian
mit Mangokompott und Pampepato

WINTERMÄRCHEN

Der Duft von Zimt, Orangen und Weihnachtsgebäck liegt in der Luft. Während draußen in den Weinbergen und der Stadt der Winter Einzug hält, flackern wärmende Holzscheite in unseren Kaminen. Genießen Sie bei uns gemütliche Stunden fernab der vorweihnachtlichen Hektik, nutzen Sie die Zeit für eine Führung durch das Weltkulturerbe Würzburger Residenz oder besuchen Sie einen der stimmungsvollen Weihnachtsmärkte in und um Würzburg.

Unser Arrangement „Wintermärchen“

2 Übernachtungen im Doppelzimmer

Schlemmerfrühstück vom Buffet

Kleine winterliche Überraschung auf dem Zimmer

Adventsgeflüster (Aperitif)

Märchenhaftes 4-Gang-Menü am ersten Abend

Eintritt in die Würzburger Residenz

Besuch des Würzburger Christkindlmarktes
oder der romantischen Weihnachtsmärkte im fränkischen Umland

Gemütliche Teestunde mit leckerem Weihnachtstee und hausgemachten Plätzchen

Preis pro Person € 235,00 im Doppelzimmer
Einzelzimmerzuschlag € 50,00

Hotelfachleute und Gastronomiemanagement

Unsere neuen Auszubildenden

Im August und September haben sieben junge Menschen ihre Ausbildung bei uns auf der Steinburg begonnen: Karim Laforme (21), Philippe Nagel (20), Johannes Paul (17), Jan Pislcajt (21), Donato Ravalli (19) und Johannes Resch (17) sind Azubis als Hotelfachleute, Ramona Keller (18) startete mit ihrem dualen Studium „Hotel- und Gastronomie-management“.

„Wir freuen uns, auch in diesem Jahr auf dem zunehmend enger werdenden Ausbildungsmarkt sieben qualifizierte und motivierte Nachwuchskräfte gefunden zu haben,“ so unsere Personalleiterin Ute Hehle-Haselmann. „Unsere Azubis verfügen über Fähigkeiten wie hohe soziale Kompetenz, natürliche Freundlichkeit, Teamfähigkeit, aufgeschlossenes Wesen, Einsatzbereitschaft und die Leidenschaft für ihren Beruf.“

Die Aufgabengebiete unserer Auszubildenden sind vielfältig. In den kommenden drei Jahren lernen sie alle Bereiche bei uns auf der Steinburg kennen – vom Service über Empfang, Housekeeping, Küche, Organisation und mehr. Als zertifizierter Ausbildungsbetrieb vermitteln wir den jungen Menschen die Vielfalt und Zukunftschancen, die der Hotel-, Restaurant- und Tagungsbereich bietet. Zusammen legen wir den Grundstein für eine erfolgreiche Laufbahn unserer Auszubildenden. „Es ist schön, dass man hier von Anfang an selbst Verantwortung übernehmen darf,“ erzählt Ramona Keller, die ihren Schwerpunkt auf den kaufmännischen Bereich legen wird und abwechselnd bei uns den praktischen Teil ihres Studiums absolviert und in Ravensburg studiert. „Ich fühlte mich von Anfang an hier herzlich aufgenommen. Das Team ist klasse und wir unternehmen auch privat viel miteinander.“

Unser gesamtes Steinburg-Team freut sich über die neue Kollegin und die Kollegen.
Wir wünschen eine erfolgreiche Ausbildung.

Unterhaltsame und feine Geschenke, die Freude machen

DinnerKrimi

Mit „Alles Gute, liebe Leiche“ feierte der giftige Geburtstagskrimi von Pia Thimon Anfang November im Zuge des DinnerKrimi bei uns Premiere. Das Stück spielt im beschaulichen Örtchen Schabernack im idyllischen Landkreis Waldau. Dort hat Henrike, Freifrau von und zu Waldau, den Geburtstag ihrer Schwester Ela organisiert. Mit feinen Speisen des französischen Meisterkochs und fröhlichen Liedern des Liederkranzes Germania e.V. scheint der Abend ein voller Erfolg zu werden… Doch Familie Waldau macht ihrer ebenso illustren wie brachialen Familiengeschichte alle Ehre. Anstelle einer friedlichen Familienzusammenkunft artet das Fest schnell in ein wörtliches und wortwörtliches Hauen und Stechen aus.

Zum Krimi servierte unser Steinburg-Team ein feines 4-Gang-Menü

Mousse von Petersilie und Tomaten an Blattsalaten in Sauerkirschvinaigrette

Bouillon vom Weiderind mit Kräuternocken und Gemüsejulienne

Poulardenbrust unter der Williams Christhaube
auf Schwarzrieslingglace mit Kaiserschoten und Kartoffelauflauf

Tiramisu von Zimt-Zwetschgen
an weißem Schokoladenbrownie mit Trestersabayon

„Alles Gute, liebe Leiche“ wird am 1. März 2015 wieder gespielt.
Weitere DinnerKrimi-Termine:
„Der letzte Schrei“: 7. Dezember 2014, 18. Januar und 19. April 2015.
„Mord an Bord, Mylord!“: 30. November 2014 und 1. Februar 2015.
Infos, Karten und Geschenkgutscheine unter www.dinnerkrimi.de

Love Dinner

Romantik pur verschenken für Verliebte: Beim Love Dinner können Paare einen wunderbar romantischen Abend bei uns auf der Steinburg verbringen. Kerzenschein, der liebevoll dekorierte Tisch und das 5-Gang-Menü aus unserer Liebesküche versprechen einen schönen Abend.

Das Rendezvous
Rosen von Zitronen-Pfefferlachs auf pikanter Ananasmarmelade
mit gekräuterten Frischkäseperlen und Kokosbrioche

Traute Zweisamkeit
Artischockenschaumsuppe mit Sepia-Limettenstrudel

Das Kribbeln im Bauch
Sorbet von Vanille und Anis auf Fleur de Sel-Nougatschaum

Im siebten Himmel
Barbarie Entenbrust unter der Mangohaube mit Zitronengrassauce auf Chilispinat und Weizenrisotto

Die süsse Versuchung
Luftiges Himbeermousse auf Ecuador-Schokoladenbiskuit an Mandelparfait im Pistazienmantel

Infos und Gutscheine unter 0931 97020 oder hotel@steinburg.com

Musical Dinner Show

Lassen Sie sich bei einem exklusiven 4-Gang-Menü in die Welt der wunderbarsten Musicals entführen.
An den Wochenenden im Februar und März 2015 verwöhnen wir Sie
mit kulinarischen Genüssen zur „Musical Dinner Show“.

Erleben Sie hautnah die schönsten Melodien aus „ABBA“, „Dirty Dancing“, „Grease“,
„Die Schöne und das Biest“, „Cats“ und vieles mehr.

Sehen und hören Sie stimmgewaltigen Live-Gesang und liebevoll arrangierte Inszenierungen in aufwendigen und stilechten Kostümen. Begleiten Sie das Phantom der Oper durch die Katakomben von Paris,
treffen Sie Elisabeth, die Kaiserin von Österreich, und lassen Sie sich von den heißen Rhythmen
aus „Buddy Holly“ mitreißen.

Infos und Karten unter www.dinner-showacts.de oder
www.eventim.de sowie allen bekannten VVK-Stellen oder bei uns auf der Steinburg

„Méditerranée“ Dîner-Chanson

Auf eine musikalische Reise nach Südfrankreich entführen wir am Montag, 24. November 2014, beim „Méditerranée“ Dîner-Chanson in unserem Schlossgewölbe. Chansons, Swing, Jazzballaden, Musette und Tango geben sich die Ehre, wenn die Pariser Sängerin Catherine Le Ray und ihre Combo hinreißende Musik servieren – garniert mit pikanten Anekdoten.
Und immer mit einer guten Prise charmanten Humors.

Unter dem Motto „Hab' Sonne im Herzen" reicht das Repertoire von berühmten französischen Chansons bis zu spanischen Ohrwürmern. Dazu kredenzen wir süffige französische Weine und feine Quiche.
Infos und Reservierung unter 0931 97020

slàinte mhath! 1. Whisky Barbecue auf der Steinburg

Das erste Whisky Barbecue stieg im Sommer in Kooperation mit Scotland's Glory auf den Terrassen des Refugiums. Unser Küchenteam zauberte Leckereien vom Grill, dazu standen rund 40 verschiedene „Wasser des Lebens" zur Auswahl. Favorit war der „Isle of Arran Amarone Finish".
Andreas Hofmann von Scotland's Glory Würzburg zeigte sich begeistert: „Der Ausblick über Würzburg, die hervorragenden Speisen und die ganze Stimmung – Es hat alles gepasst!"

In unserem Schlossgewölbe kommen Whiskygenießer am 28. Februar 2015 wieder auf ihre Kosten beim 4-Gänge Whisky-Dinner. Das nächste Whisky Barbecue gibt es im Juli 2015.

Im Rahmen des Whisky-Barbecues versteigerte Scotland's Glory einen Fassdeckel mit den Unterschriften der Whisky-Brenner zu Gunsten des Goldenen Kinderdorfes Würzburg. Steinburg-Chef Lothar Bezold und Andreas Hofmann rundeten auf 500 Euro auf. Die Kinder nahmen zusammen mit Erzieherin Corinna Schaller den Scheck bei uns entgegen und freuten sich über ihr großes Eis, zu dem wir die ganze Mannschaft eingeladen haben.

FRANKENS WEIHNACHTSMARKT-HIGHLIGHTS

November 2014 bis Dezember 2014

29. November bis 23. Dezember 2014

Würzburger Weihnachtsmarkt

Der Duft von Glühwein und Lebkuchen, die stimmungsvolle Kulisse mit Marienkapelle und Falkenhaus, das geschmackvolle Angebot der rund 100 Händler mit Kunstgewerbe, Handwerkskunst, Geschenkartikeln, süßen Leckereien und winterlichen Genüssen – in diesem Jahr sogar noch größer als gewohnt!

www.wuerzburg.de

5. bis 14. Dezember 2014

Märchenhafte Weihnacht Lohr am Main

Traditionell vom 2. bis 3. Advent weihnachtet es in Lohr am Main – dem romantischen Tor zum Spessart und sagenumwobenem Herkunftsort Schneewittchens. Beim feinen Altstadtmarkt gibt es märchenhafte Spezialitäten wie Schneewittchenpunsch und Liebesäpfel, Zwergenvesper, Hexenbier und Kunsthandwerk.

www.lohr.de

22./23. & 29./30. November 2014

Divino Weihnachtsmarkt Nordheim

Eine der besten Weinkellereien Frankens verzaubert ihre Besucher zur Weihnachtszeit im opulenten Ambiente mit Goldschmiede, Schnapsbrennerei, Präsente-Basar sowie hausgemachtem Glühwein. Dazu gibt es jede Menge weihnachtlicher Accessoires und geschmackvolle Geschenkideen.

www.divino-nordheim.de

1.-4. Advent – Samstag und Sonntag

Weihnachtsmarkt Sommerhausen

Im Schatten der historischen Wehrmauer findet man einen der schönsten Weihnachtsmärkte Deutschlands mit exklusivem Kunsthandwerk und künstlerischen Arbeiten in Höfen, Scheunen, Galerien und Ateliers. Heimischer Glühwein, Kirchenkonzerte und Theateraufführungen steigern die vorweihnachtliche Stimmung.

www.sommerhausen.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