steinburgs

Das Traumschloss Journal

ausgabe 04.2015

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: Steinburg
Seite 2: Ingrid Weigert
Seite 4: Weingut Brennfleck
Seite 5: Weingut Pröstler
Seite 6 + 7: Ingrid Weigert
Seite 8: buero-bast.de
Seite 9: fotolia.de © Sunny Forest
Seite 10 + 11: Heiko Becker
Seite 12: Thomas Düchtel
Seite 14: istockphto.com/igorrl
Seite 16: Thomas Düchtel
Seite 18: Ingrid Weigert
Seite 19: v.l. Stephanie Berger, Axel Hacke, A. Bestle, Tourneen.com

LIEBE FREUNDE DER STEINBURG,

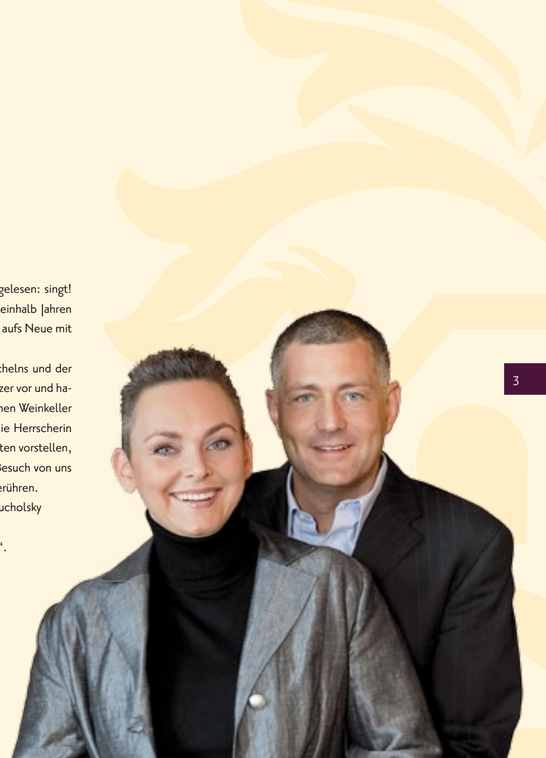
"DAS LÄCHELN, DAS DU JEMANDEM SCHENKST,
KEHRT ZU DIR ZURÜCK",
sagt ein indisches Sprichwort.

Warum wir uns hier mit dem Lächeln beschäftigen? Nun, einige der Themen unseres Steinburg-Journals zaubern ein Lächeln auf unsere Gesichter und vielleicht auch in Ihres. Manchmal ist das Lächeln voller Staunen, manchmal voller Genuss, manchmal voller Zufriedenheit – und meistens lächelt jemand zurück.
Nehmen wir die Geschichte des Kartoffelprofessors von Würzburg – wer hätte schon gedacht, dass im 18. Jahrhundert der Würzburger Juraprofessor Philipp Adam Ulrich damit experimentierte, die Kartoffel auf den Speiseplan der Franken zu bringen. Lächelnd staunen wir ob der Widerstände, die er damals bewältigen musste und schmunzeln, wenn wir daran denken, dass die Kartoffel heute aus der feinen Küche kaum wegzudenken ist.
Ein Lächeln der Zufriedenheit und des Glücks zauberte sich Anfang August in unsere Gesichter, als wir langjährige Jubilare bei uns auf der Steinburg ehren konnten. Claudia Schädel, Barbara Stubert und Peter Jung gehören seit 25 beziehungsweise 10 Jahren zu uns, sind Steinbürger, die wir sehr schätzen und lieben. Und nicht nur wir haben voller Freude gelächelt – auch unsere Jubilare hatten strahlende Augen.

Einer, der gerne lächelt und singt – ja, Sie haben richtig gelesen: singt! – ist unser Steinbürger Andreas Hähnlein. Er ist seit zweieinhalb Jahren bei uns und begrüßt unsere Gäste als Hotelpage jeden Tag aufs Neue mit seinem charmanten Lächeln.
Last, but not Least: Der Wein. Ein ewiger Quell des Lächelns und der Freude. Wir stellen Ihnen wieder zwei ausgezeichnete Winzer vor und haben für Sie ein exklusives Arrangement zur Nacht der offenen Weinkeller kreiert. Wir sind außerdem gespannt, ob unser Artikel „Die Herrscherin und die Diva", in dem wir Ihnen zwei exquisite Rotweinsorten vorstellen, Ihr Lächeln aktiviert. Lassen Sie sich bei Ihrem nächsten Besuch von uns mit ausgewählten Rotweinen verwöhnen, die Ihre Seele berühren.
Ganz gemäß den Worten des deutschen Publizisten Kurt Tucholsky (1890 – 1935), der einmal bemerkte:
„SCHADE, DASS MAN EINEN WEIN NICHT STREICHELN KANN".

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 BRENNFLECK SULZFELD

„Wein ist unser Leben – Leidenschaft unser Impuls!" Seit über 400 Jahren beschäftigt sich die Familie Brennfleck mit Wein. Traditionelles zu bewahren, Werte zu erhalten und Modernes sanft und behutsam zu integrieren lautet das Credo. Die Liebe zum Detail, zum Zeitgeist und zur Tradition prägen das Weingut und die Weine. Besondere Aufmerksamkeit widmet sich die Familie – wie schon die Generationen davor – dem Silvaner.

Susanne und Hugo Brennfleck beginnen mit der Qualität ihrer Weine bereits in den Weinbergen. Diese sind natürlich begrünt und werden naturnah bewirtschaftet. Klare, kühle Nächte und warme Tage prägen die Traubenreife und schaffen frische, finessenreiche Fruchtaromen. Die Winzer leben traditionelle Werte durch die zielgerichtete Ertragsreduzierung, die intensive Selektion beim gesunden und ausgereiften Lesegut sowie die schonende Verarbeitung des Weines.

Unsere Empfehlung:

2013 **Anna Lena**
Silvaner Kabinett
benannt nach der Tochter des Winzers, temperamentvoll und voller Leben, trocken, erfrischend, mit Aromen von Äpfeln und Citrus

2013 **Sulzfelder Cyriakusberg**
Spätburgunder
feinste Aromen nach Süßkirsche und Mandeln, mit sanften, harmonischen Gewürzaromen, trocken

DLG JUNGWINZERIN 2013/14 CHRISTINE PRÖSTLER RETZBACH

Die Winzerin Christine Pröstler sagt von sich „Ich bin vollkommen weinverrückt." Nach der Ausbildung zur Winzerin studierte sie Weinbau und Oenologie, holte sich Inspirationen in Südafrika und Neuseeland und gründete schließlich ihre eigene Firma.

Gemeinsam mit ihrem Team erzeugt sie bezahlbare Weine, die schmecken und den hohen Ansprüchen ihrer Kunden gerecht werden. Dafür setzt sie bei der Produktion vom Rebschnitt bis zum Abfüllen in die Flaschen konsequent auf höchste Sorgfalt und Qualität. Durch teils mehrere, per Hand durchgeführte Lesegänge, wird 100% gesundes Lesegut garantiert, das Jahr für Jahr in absoluten Top-Weinen endet.

„Weingenuss ist für uns Ausdruck von Leben und Lebensqualität. Kein abstrakter, durch Expertenwissen belasteter Begriff, sondern Ausdruck unseres Lifestyles. Landliebe und urbaner Stil vereinen sich in unseren Weinen und der Art, wie wir sie und uns präsentieren", so Christine Pröstler.

Unsere Empfehlung:

2013 **Retzbacher**
Grauburgunder
Aromen von exotischen Früchten, elegante Art mit viel Extrakt, trocken

2012 **Cuvee FrÄnk**
Domina und Regent
rund und elegant mit weichen Gerbstoffen, trocken

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSERER STEINBURG-FAMILIE!

SIEBEN JUNGE LEUTE SIND NEUERDINGS STEINBÜRGER: UNSERE DIESJÄHRIGEN AUSZUBILDENDEN

Sie erfüllen uns mit Freude, wenn wir ihre Motivation und ihren Elan sehen, mit dem sie sich vom ersten Tag an in unser Team integriert haben. Besonderen Zulauf fand in diesem Jahr der Beruf des Kochs und so begrüßen wir vier junge Erwachsene als Azubis in unserer Küche, im Hotelfach bekommen wir drei junge Menschen als „Nachwuchs“. Wir stellen Ihnen hier fünf Azubis kurz vor. Im Bild fehlen Sophia Röder (16 Jahre, Hotelfachfrau) und Jessica Dodel (16 Jahre, Köchin), die ihre Ausbildung erst nach Drucklegung unseres Magazins beginnen.

Unsere Kochlehrlinge sind Henri Heid (16 Jahre, rechts) aus Fuchsstadt bei Würzburg, den das Anrichten von Speisen und die Geheimnisse von Gewürzen schon immer gereizt haben, der gebürtige Sachse Philipp Thiele (18 Jahre, 2. von rechts), der sich sehr engagiert hat, seine Ausbildung bei uns auf der Steinburg zu machen und Lukas Diehm (20 Jahre, 3. von links) aus Eltmann, der sich NUR bei uns als Koch beworben hat: „Entweder Steinburg oder gar nicht“, erzählt er lachend. Wir sind gespannt, welche kulinarischen Inspirationen uns erwarten …

Den Beruf der Hotelfachfrau und des Hotelfachmanns lernen Thea Klatte (18 Jahre, 2. von links), die in Rothenburg ob der Tauber geboren ist und später einmal das Hotel ihrer Eltern übernehmen möchte sowie der Bamberger Jevon Smith (25 Jahre, links), der seine Ausbildung unbedingt in einem inhabergeführten und individuellen Hotel machen möchte, weil ihm Hotelketten „nicht so besonders liegen“.

Wir nehmen die Herausforderungen, die unsere neuen Azubis an uns stellen, gerne an und werden alles dafür tun, dass sie das beste Rüstzeug für ihren weiteren Lebens- und Karriereweg bei uns erhalten.

GROSSE FREUDE ÜBER ZWEI HOCHKARÄTIGE AUSZEICHNUNGEN

SCHLOSSHOTEL STEINBURG IST EINE DER 10 BESTEN TAGUNGSLOCATIONS IN DEUTSCHLAND

Bei der diesjährigen, bundesweiten Wahl „TOP 250 – Die besten Tagungshotels in Deutschland“ sowie der Wahl „Top-Tagungs- und Eventlocations“ waren wir ganz vorne dabei – in beiden Kategorien unter den ersten zehn Preisträgern. Darüber haben wir uns sehr gefreut.

Bei der Wahl der „TOP 250“ sind jedes Jahr rund 23.000 Tagungsentscheider aus deutschen Unternehmen zur Stimmabgabe aufgerufen. Die Steinburg war in diesem Jahr zum ersten Mal in der Kategorie „Event“ nominiert und erreichte auf Anhieb Platz 9.

Bei den „Top-Tagungs- und Eventlocations“ gingen die Bewertungsbögen an rund 8.000 Tagungs- und Evententscheider. Seit fünf Jahren wird dieser Preis ausgelobt, zum dritten Mal in Folge konnte unser Haus punkten und wurde wieder unter die ersten 5 gewählt – in diesem Jahr auf Platz 4.

Die Preisverleihung fand im Rahmen einer Galaveranstaltung in Schloss Hohenkammer bei München statt. Unsere Direktionsassistentin Sabrina Czernoch und Jennifer Heinisch, unsere stellvertretende Verkaufs- und Veranstaltungsleiterin, nahmen dort die Auszeichnungen entgegen.

Wir sind sehr stolz und sagen „Danke“ an unser gesamtes Team, das im Tagungs- und Eventbereich täglich Hervorragendes leistet!

Weitere Informationen gibt es unter www.top250tagungshotels.de und www.toptagungslocations.de.

WÜRZBURGER GEHEIMNISSE

UNSERE STADT HAT VIELE VERSTECKTE UND INTERESSANTE PLÄTZE UND ECKEN. WIR STELLEN IHNEN EINIGE DAVON VOR.

Ulrich-Gedenktafel – Ein Leben für die Kartoffel

Die Kartoffel ist allgegenwärtig: zu Brei gemanscht oder in der Schale gekocht, zu Klößen geformt oder in Stiften frittiert, in der Suppe püriert oder als Kartoffelpuffer gebraten. Es gibt unendlich viele Rezepte und Zubereitungsarten. Doch die Menschen des 18. Jahrhunderts wussten nichts vom Nährwert der Knolle. Einer, der das zumindest in der Würzburger Region ändern wollte, war Philipp Adam Ulrich (1692 – 1748). Und deshalb steht in der Kirche St. Peter und Paul im Peterviertel eine weitgehend unbekannte Gedenktafel, die an ihn erinnert.

„Ulrich war seiner Zeit weit voraus“, erklärt Kirchenführer Harald Kilian. „Die Kartoffel war im Hochstift Würzburg weitgehend unbekannt. Man schätzte sie bestenfalls als Zierpflanze wegen ihrer weißen Blüten.“ Zwar hätten durchaus einige versucht, die Pflanze zu essen. Doch sie nahmen die Blüten des Nachtschattengewächses anstelle der Knollen und handelten sich schwere Lebensmittelvergiftungen ein. „Kein Wunder, dass die Leute sehr skeptisch waren und dachten, die Kartoffel wäre Teufelszeug. Erst recht, weil sie auch in der Bibel nicht erwähnt ist“, erzählt Harald Kilian schmunzelnd.

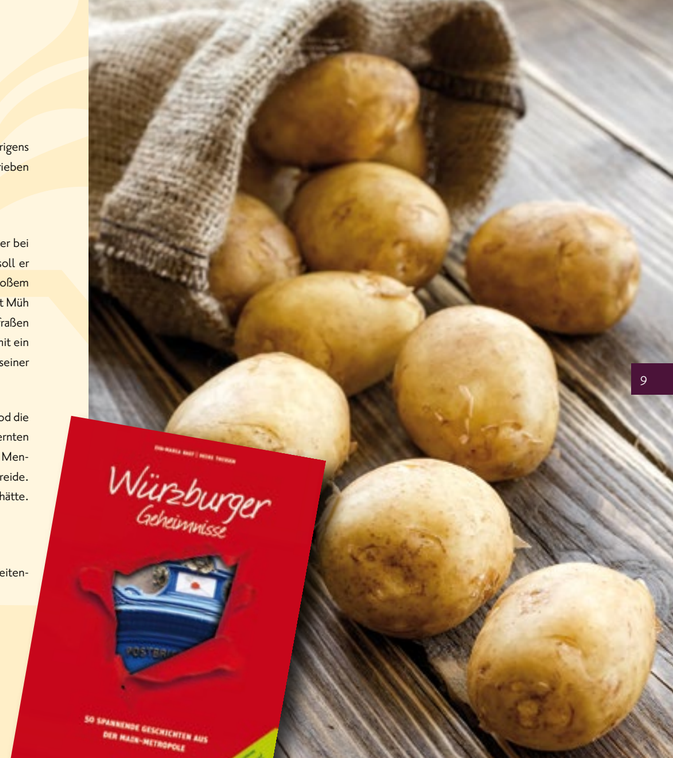
Philipp Adam Ulrich arbeitete mit Hochdruck gegen diesen schlechten Ruf an. Der Juraprofessor, dessen Vater Weinbauer war und der deshalb ein Interesse für den Ackerbau mitbrachte, experimentierte unter anderem auf dem Gelände des heutigen Stadtteils Hubland mit der Pflanze. Er hatte dabei durchaus im Sinn, den Speiseplan der Franken zu bereichern – wenn er auch bestimmt noch nicht an Pommes oder Kroketten dachte. Dort auf dem Gelände der ehemaligen Leighton Barracks steht noch heute eine Statue der Muttergottes aus dem Jahr 1737, vor der Ulrich für seinen Erfolg in Sachen Kartoffelanbau gebetet haben soll. Auf dem Sockel des „Kartoffeldenkmals“, wie es inzwischen genannt wird, befindet sich seit 1819 auch ein Verweis auf die Steintafel in St. Peter und Paul: „Wünschest du übrigens genaues zu wissen (...) so besuche seine Grabstätte zu St. Petern in Würzburg. Dort steht es im Steine geschrieben mehr noch wird im Drucke seine Lebensgeschichte von ihm dir sagen.“

Warum ausgerechnet in St. Peter und Paul?
„Ulrich hat 1717 in dieser Kirche geheiratet“, weiß Harald Kilian. Doch seine Frau starb bereits zwei Jahre später bei der Geburt des zweiten Kindes. Und auch die beiden Töchter wurden nicht alt. Für den Rest seines Lebens soll er unter diesen schmerzlichen Verlusten gelitten und sich immer mehr auf den Ackerbau konzentriert haben. Mit großem Erfolg. Denn Ulrich experimentierte nicht nur mit Erdäpfeln, sondern auch mit Klee. Während andere Bauern mit Müh und Not ihre Kühe über die Runden brachten, wuchsen und gediehen Ulrichs Rinder ganz hervorragend. Sie fraßen sich am Klee satt und gaben so viel Milch, dass Ulrich sie sogar bis nach Schweinfurt verkaufen konnte und damit ein reicher Mann wurde. Die Kartoffel hingegen trug nichts zu seinem Einkommen bei. Zu groß war die Skepsis seiner Landsleute.

Diese mussten erst Hunger leiden, bevor sie sich an die Kartoffelknolle wagten. Als rund 50 Jahre nach Ulrichs Tod die Napoleonischen Kriege (1799/1815) die Versorgung mit Lebensmitteln beeinträchtigten und noch dazu Missernten eintraten, besannen sie sich auf die Kartoffel und stellten fest, dass sich von dieser nicht nur Tiere, sondern auch Menschen ganz hervorragend ernähren konnten. Schon bald wurden Kartoffeln in ähnlichem Umfang angebaut wie Getreide. „Kartoffelprofessor“ Ulrich hätte sich wohl sehr über diese Entwicklung gefreut, wenn er sie denn noch miterlebt hätte.
Heike Thissen

So geht's zur Ulrich-Gedenktafel:
Die Tafel, die an den „Kartoffelprofessor“ erinnert, steht in der Pfarrkirche St. Peter und Paul im nördlichen Seitenschiff neben dem Beichtstuhl. Die Kirche befindet sich am Peterplatz.

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



Steinbürger

ANDREAS HÄHNLEIN

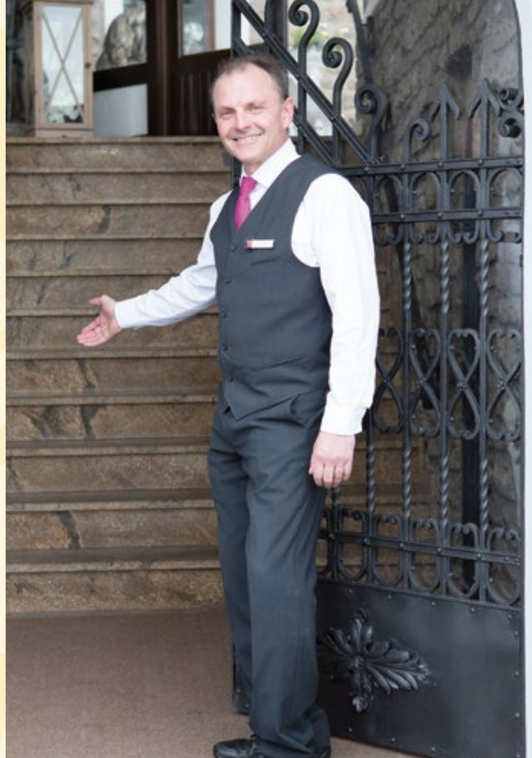
Page

Bis zu seinem 29. Lebensjahr lebte er in der DDR und nur ein einziges Mal durfte er ausreisen – ein Jahr vor dem Mauerfall. Unser Hotelpage Andreas Hähnlein ist heute 55 Jahre alt und erinnert sich: „Mein Onkel wohnte in Würzburg und freute sich, dass ich bei ihm zu Gast war.“ Da er seinem Neffen etwas Besonderes bieten wollte, hat der Onkel ihn zu einem besonders guten Essen eingeladen und führte ihn auf die Steinburg aus. „Ich werde nie vergessen, wie schön das war, als wir im Erkerzimmer saßen, ich mir das Essen schmecken ließ und den Blick über die Stadt genoss“, schwärmt er noch heute.

Vor zweieinhalb Jahren schloss sich der Kreis: Andreas Hähnlein kam zurück auf die Steinburg und in unser Team. Als Hotelpage kümmert er sich aufmerksam um unsere Gäste. Er begrüßt sie herzlich an der Rezeption, informiert sie charmant über unser Haus und geleitet sie auf die Zimmer. Selbstverständlich übernimmt er dabei den Transport des Gepäcks, denn es ist ihm besonders wichtig, dass sie sich bei uns auf der Steinburg wohlfühlen. „Wir gehen mit unseren Gästen ein Stück ihres Lebens und dieses sollen sie möglichst positiv in Erinnerung behalten.“

Dass unser Page Spaß am Beruf hat, merkt man öfter daran, dass er fröhlich singt, während er seine Arbeit tut. Schon zu DDR-Zeiten sang er 17 Jahre lang bei den Thüringer Sängerknaben und war dort auch Chorpräfekt. Über die Liebe zur Musik und den damit verbundenen Auftritten in schön gestalteten Kirchen mit ihren Steinfiguren ist er irgendwann Steinmetz geworden – gelernt hatte er vorher schon den Beruf des Schlossers.

Diese Fähigkeiten kommen ihm auch bei uns zu Gute. Denn Andreas Hähnlein verstärkt unser Hausmeister-Team bei Renovierungs-, Reinigungs- und Gartenarbeiten. Dabei liebt er es, frühmorgens schon dafür zu sorgen, dass alles schön sauber ist – bevor die Gäste kommen. Zwischendurch hilft er, Wäsche in die Wäscherei zu tragen. Ganz Kavalier der alten Schule kann er es nicht sehen, wenn Frauen schwer tragen und lädt sich lieber selbst ein bisschen mehr auf. Wir sind stolz auf unseren Hotelpagen und wenn Ihnen das nächste Mal ein freundlicher Herr singend und lächelnd auf unseren Fluren entgegenkommt, wissen Sie: Das ist unser Andi!



NACHT DER OFFENEN WEINKELLER

28. November 2015

Die Würzburger Weingüter Bürgerspital, Juliusspital, Staatlicher Hofkeller und das Weingut am Stein laden traditionell am Jahresende zur „Nacht der offenen Weinkeller“ ein. Begeben Sie sich auf eine Tour durch Würzburgs schönste Weinkeller und erleben Sie beeindruckende Stimmungen in historischen Gewölben und modernem Ambiente. Erfahren Sie Wissenswertes über die Weingüter und ihre Weine und probieren Sie köstliche „Franken“ direkt bei den Winzern.

Wir verwöhnen Sie vor und nach der „Nacht der offenen Weinkeller“ bei uns auf der Steinburg.
Infos unter www.wuerzburg.de

Unser Arrangement „Nacht der offenen Weinkeller“

(28. bis 29. November 2015)

1 Übernachtung im Doppelzimmer

Schlemmerfrühstück vom Buffet

Kleiner Bocksbeutel zur Begrüßung auf dem Zimmer

Am Samstag von 16:00 Uhr bis 17:00 Uhr
Vesperteller in unserem Weinkeller „SteinReich“ mit kurzer Einführung in die fränkische Weinwelt durch unseren Sommelier

Von 18:00 Uhr bis 24:00 Uhr
„Nacht der offenen Weinkeller“ – ausgewählte Weinkeller Würzburgs öffnen ihre Pforten.
Taxi-Transfer vom Hotel zu einem der Weingüter als erste Anlaufstation sowie später wieder zum Hotel zurück

Preis pro Person € 140,00 im Doppelzimmer
Einzelzimmerzuschlag € 50,00

DIE HERRSCHERIN UND DIE DIVA

Domina und Spätburgunder

Das Weinbaugebiet Franken ist Garant für hervorragende Weißweine. Aber auch Rotweine werden seit einigen Jahren zu absolut großartigen Tropfen hier bei uns in Franken ausgebaut. Meist verbreitet ist die **Domina** – wie ihr Name schon sagt eine „herrschende" und sehr starke Rebe.

Gezüchtet wurde sie von Peter Morio, der 1926 die Außenstelle Rebenzüchtung der Bayrischen Landesanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Würzburg auf dem Geilweilerhof in Siebeldingen gründete. Mit der Domina, einer Kreuzung von Blauem Portugieser und Spätburgunder, gelang ihm eine Rebsorte, die frostunempfindlich ist und Weine hervorbringt, die dunkel und farbstoffreich sind.

Bernhard Husfeld behandelte die Rebe in den 1950er Jahren nach, seit 1974 ist sie in der Sortenliste eingetragen. Hauptverbreitungsgebiet der Sorte Domina ist das Weinbaugebiet Franken, rund 400 Hektar Anbaufläche sind mit ihr bestockt.

Rotweingenießer schätzen an der Domina ihre dunkelrote Farbe, den herrlich ausgeprägten Beeren-Duft und natürlich den frischen und rassigen Geschmack am Gaumen mit feinen, samtigen Tanninen.

Ob man sich kraftvoller nach dem Genuss eines Gläschens Domina fühlt, ist „wissenschaftlich" noch nicht bewiesen. Sicher aber ist, dass dieser charaktervolle Wein ein herrlicher Begleiter zu kräftigen Speisen wie Wild sowie zu Pasta ist.

Die Diva unter den fränkischen Rotweinsorten ist sicherlich der **Spätburgunder**. Er ist eine weinbaulich eher schwierige Rebsorte. Der Spätburgunder mag es gerne warm und gedeiht deshalb nur auf besten südseitigen Hanglagen mit fruchtbaren, warmen und genügend kalkhaltigen Böden. Außerdem reagiert er stark auf Klimaschwankungen und ist anfällig für Schädlinge.

Die dünnhäutigen Früchte setzen eine sehr feinfühlige Bearbeitung voraus, denn ist die Schale verletzt, wird der Saft zu früh freigesetzt. Unsere fränkischen Winzer, die sich dem Ausbau des Spätburgunders widmen, kennen ihre Diva allerdings und setzen alles daran, sie mit „Samthandschuhen" anzufassen und auszubauen. Denn wenn der Spätburgunder nach seiner Reifung im Barrique-Fass erst einmal im Glas ist, entfaltet er sein zartes Bukett von Sauerkirschen und kräutrig-dezenten Vanillearomen. Der perfekte Begleiter zu dunklem Fleisch aller Art, klassischen Wild- und geschmorten Fleischgerichten.

UNSERE JUBILARE SIND DIE BESTEN!

Die schöne Zeit mit Claudia Schädel, Barbara Stubert und Peter Jung

Ausgelassene, fröhliche und herzliche Stimmung herrschte bei unserem diesjährigen Mitarbeiter-Sommerfest im Refugium. Besonderes Highlight war die Ehrung unserer 10- und 25-jährigen Jubilare. Sie bekamen von Lothar Bezold Urkunden überreicht und – symbolisch für die lange Zeit, die sie schon treue Mitglieder unseres Teams sind – individuell ausgewählte Uhren.

Seit einem Vierteljahrhundert ist Claudia Schädel nun schon „Steinbürgerin". Die geborene Thüringerin machte ihre Ausbildung zur „Facharbeiterin für Qualitätskontrolle" noch zu DDR-Zeiten und kam 1990 nach Würzburg. Begonnen hat sie in unserem Haus als Zimmermädchen. Doch schon bald war ihr klar, dass sie im Hotelfach bleiben wollte und machte ihre Ausbildung als Hotelfachfrau. Ein Glück für uns, denn wir erlebten sie im Lauf der Jahre als Empfangssekretärin, stellvertretende Empfangschefin, Empfangs- und später Veranstaltungsleitung: Natürlich immer charmant, freundlich und sehr zuverlässig. Nach einer Babypause im Jahr 2009 kehrte Claudia Schädel zu uns zurück und sorgt seitdem als festes Mitglied des Refugium-Teams dafür, dass alle Tagungen perfekt ablaufen und Veranstaltungen bestens vorbereitet sind. „Deine liebenswerte Art und deine Gabe, stets ‚am Gast' zu sein und all seine Wünsche zu erfüllen, möchten wir wirklich nicht mehr missen", würdigte Lothar Bezold unsere Claudia.

Die geborene Oberpfälzerin Barbara Stubert ist seit 10 Jahren bei uns auf der Steinburg und der Inbegriff guter Laune. „Äußerst souverän, sehr charmant, mit viel Humor und manchmal auch einer Prise Ironie meisterst du deine vielfältigen Aufgaben als Empfangsleitung mit Bravour", lobte unser Chef die Jubilarin. „Deine erfrischende Herzlichkeit, deine Wortgewandtheit und dein Esprit sowie deine Fähigkeit, jemanden zu begeistern oder auch – wenn nötig – ihm den Wind aus den Segeln zu nehmen, tragen unter anderem dazu bei, dass die Steinburg als etwas Besonderes wahrgenommen wird."

Unser ältester Mitarbeiter Peter Jung ist ebenfalls seit 10 Jahren „Steinbürger". Er kam im Alter von 65 Jahren zu uns – wenn andere in Rente gehen – und ist „Der Herr der Farben und Pinsel". Als gelernter Maler und Restaurateur ist er unser Mann, wenn es um Tapeten, Fenster, Möbel und so weiter geht. „Ich glaube, man kann behaupten, dass du die Steinburg mit dem Pinsel in den vergangenen 10 Jahren mehrfach umrundet hast!", erzählte Lothar Bezold. „Peter, du bist ein Mann, der seinen Beruf über alles liebt und das merkt man dir auch jeden Tag aufs Neue an". Sagte es und überreichte Peter Jung den „Großen goldenen Pinsel".

KÜCHENPARTY 2015

Warum erst an Silvester das Jahr 2015 verabschieden? Das haben wir uns vor mittlerweile drei Jahren gefragt und die Feiern zum Jahreswechsel schon am 30. Dezember begonnen. Unseren Gästen hat das so gut gefallen, dass wir mittlerweile zum dritten Mal zur „Küchenparty“ laden. Schon fast traditionell ist der Auftakt mit aromatischer Feuerzangenbowle auf der Terrasse unseres Refugiums. Hier wird gelacht, sich an den Feuerschalen gewärmt oder einfach nur der sensationelle Blick über das nächtliche Würzburg genossen. Flanieren Sie dann zu unseren kulinarischen Stationen und entdecken Sie die Leckereien, die unser Küchenteam für Sie vorbereitet hat. Wir entführen Sie in die Welt der Gewürze, der Salze und der Weine. Lassen Sie sich von uns mit exquisiten Speisen wie frischen Austern, ausgewählten Käsespezialitäten, selbst gemachten Antipasti, frischer Pasta und raffinierten Hauptspeisen verwöhnen. Hmmm …

Und wenn Sie Lust haben, selbst den Kochlöffel zu schwingen – dann kommen Sie einfach in die Küche und kochen Sie zusammen mit unserem Team. Das macht Spaß und weckt vielleicht auch Ihren kulinarischen Entdeckergeist. Denn das kennt man ja – in der Küche ist es eben doch am schönsten …

Preis pro Person: 89 Euro inklusive Feuerzangenbowle, Aperitif, Speisen und Rezepten zum Mitnehmen

Silvester auf Schloss Steinburg: „Man lebt nur einmal – mit der Lizenz zum Feiern!“

Unsere traditionelle Silvestergala dreht sich zum Jahreswechsel um den Geheimagenten ihrer Majestät – James Bond. Wir servieren Ihnen ein exzellentes 7-Gang-Menü, prickelnden Champagner und unser Mitternachtsbuffet. Ab 22.30 Uhr sorgen die „2 Schweinfurter“ für Musik und Tanz im Rittersaal, mit „DJ Blacky“ feiern wir im Schlossgewölbe bis in den frühen Morgen.

Preis pro Person: 169 Euro inklusive Aperitif & 7-Gang-Menü, Mitternachtsbuffet, Glas Champagner, Rahmenprogramm, Musik und Tanz bis in die Morgenstunden und vieles mehr

Möchten Sie beide Events erleben? Dies ist im Rahmen unseres Silvester-Arrangements möglich!
Weitere Infos unter www.steinburg.com/silvester

KULTUR-HIGHLIGHTS IN WÜRZBURG

November 2015 bis Dezember 2015

13. November 2015, St. Johannis-Kirche
19.30 Uhr

Jay Alexander: „Geh aus, mein Herz …“
Eine der schönsten Tenorstimmen unserer Zeit interpretiert Kirchenlieder in klassischer Art und Weise. Zu hören sind seine persönlichen Favoriten wie „Näher, mein Gott, zu Dir“, „Von guten Mächten wunderbar geborgen“ und natürlich „Geh aus, mein Herz“.

www.eventim.de

16. November 2015, Luisengarten
20.00 Uhr

Axel Hacke: „Das Beste aus aller Welt“
Betritt er die Bühne, wird gelacht: Erfolgsautor Axel Hacke liest aus seinen Werken. Wie gewohnt sehr unterhaltsam und kurzweilig. Ein Mix aus seinen legendären Kolumnen in der Süddeutschen Zeitung, seinen Büchern wie dem neuesten „Fußballgefühle“ oder, oder, oder …

www.literatur-deluxe.de

27. November bis 23. Dezember 2015

Würzburger Weihnachtsmarkt
Tradition, Atmosphäre und das vielfältige Angebot der festlich geschmückten Stände machen den stimmungsvollen Weihnachtsmarkt aus. Rund 100 Händler sind vor der historischen Kulisse mit der gotischen Marienkapelle und dem Falkenhaus zu erleben.

www.wuerzburg.de

11. Dezember 2015, Congress Centrum
20.00 Uhr

Deutschlandpremiere „Der kleine Prinz“
Die Geschichte des kleinen Prinzen – eine Welt der innersten Gefühle – haben die amerikanische Opernsängerin Deborah Sasson und der in Paris lebende Sänger, Schauspieler, Musical-Regisseur und Choreograf Jochen Sautter als Musical vertont und in Szene gesetzt.

www.tourneen.com

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