



Eine Silhouette wie aus dem Musterkatalog der Touristiker:
Das Hotel Schloss Steinburg inmitten der Rebgräben des Würzburger Stein,
der berühmten Einzellage vis à vis der Festung Marienberg.

Bei den Eigentümern Kerstin und
Lothar Bezold und Direktionsassistentin
Sabrina Szernoch (l.) laufen alle Fäden
im unterfränkischen Traumschloss zusammen.



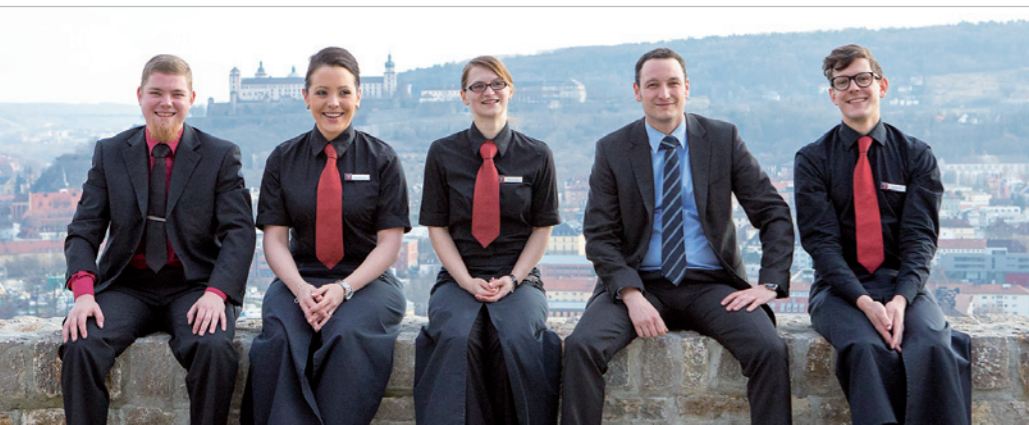
Hotel Schloss Steinburg

Traumschloss im fränkischen Rebenmeer

Auf dem Würzburger Stein, der weltberühmten Einzelweinsteinlage im Stadtgebiet von Würzburg, residiert das Hotel „Schloss Steinburg“. Ein hinreißendes Bijou vor traumhafter Kulisse. Kerstin und Lothar Bezold haben daraus ein mehrfach prämiertes Domizil gemacht. Hier treffen Geschäftsleute und Genussmenschen auf ausgezeichnete Faszilitäten und kreative Kulinarik auf Zwei-Sonnen-Niveau. Und der Blick auf das Maindreieck ist sowieso unbezahlbar.

Auf Stippvisite in Würzburg, der unterfränkischen Kapitale am Maindreieck, Bischofssitz mit über 1300-jähriger Historie. Ein städtebauliches Juwel, von Rebhängen gesäumt und geadelt durch die weltberühmte Würzburger fürstbischöfliche barocke Residenz mit Hofgärten und Residenzplatz. Ein gewisser Balthasar Neumann hat sie über einen Zeitraum von annähernd 25 Jahren von 1720 bis 1744 erbaut. Seit 1982 gehört sie auch wegen ihres imposanten Tiepolo-Freskos im stützenfrei überwölbten Treppenhaus zum erlauchten Kreis des nur 38 Stätten umfassenden UNESCO-Welterbes in Deutschland. Würzburg, seit 1402 Universitätsstadt, genießt kulturell eine Vormachtstellung im Regierungsbezirk Unterfranken. Die Zahl der Museen und Galerien ist stattlich, angeführt wird die Riege bedeutender Adressen vom Mainfränkischen Museum auf der Festung Marienberg, das großartige Arbeiten von

Hochmotiviert erlebten wir die junge Service-Brigade unter der gastronomischen Leitung von Thomas Seitz (2.v.r.) und Sommelier Stephan Voit (r.).



Tilman Riemenschneider und Gemälde von Lucas Cranach d.Ä. zur Schau stellt. Genussvolle und lebensfrohe Momente kreieren die Würzburger im Jahreslauf regelmäßig und gerne. Sie sind bekennende Genießer. Kein Wunder, ist doch hier das Zentrum des Frankenweins verortet, mit seiner in aller Welt hoch geschätzten Stadtweinsteinlage „Würzburger Stein“ und anderen feinen Einzellagen mehr. Zum Stichwort Genussvolles die schöne Nachricht aus dem vergangenen Jahr: Würzburg hat in seinen Stadtgrenzen nun zwei Restaurants mit michelinsternegekrönter Küche. Damit avanciert Würzburg in Unterfranken zum kulinarischen Nonplusultra. Und weitere gastliche Adressen arbeiten auf ebenfalls hochloblichem Niveau. Eine davon residiert in prominenter Lage: Das mit vier Sternen klassifizierte Hotel Schloss Steinburg empfängt seine weit gereisten Gäste inmitten der steilen Rebgräben des Würzburger Stein.

Prämiert als Deutschlands beste Tagungs-Location

Einen schöneren Platz zum Entdecken und Erleben gibt es kaum in der Mainfrankenmetropole. Der Ausblick von der über 250 Meter hohen Südhanglage aus ist schlichtweg fantastisch. Und was die „Schlossbesitzer“ Kerstin und Lothar Bezold aus ihrem Anwesen in den vergangenen Jahren gemacht haben, zählt zu den schönsten und nachhaltigsten gastronomischen Errungenschaften in deutschen Landen. Heute bietet die Steinburg in drei Gebäudeteilen 70 bestens ausgestattete Zimmer und Suiten. Seit 1937 ist das Schloss, das einst

ein bekanntes Ausflugsrestaurant war, im Familienbesitz. Lothar Bezold, der gelernte Koch und examinierte Hotelbetriebswirt hat im Jahr 2012 abermals auf dem großzügigen Areal im Mittleren Steinbergweg mit der Verve des Unternehmers investiert. Entstanden ist nach achtjähriger Planungs- und Realisierungsphase das „Refugium“, ein architektonisches Paradebeispiel für hochwertiges Bauen im Bestand. Das Ergebnis des vom Würzburger Architektenbüro Reinhard May erstellten Baukörpers ist beachtlich und nach nur wenigen Monaten bereits prämiert. So wurde die Steinburg mit dem neuen 3.000 Gesamtfläche umfassenden Erweiterungsbau „Refugium“ als „beste Tagungslocation Deutschlands 2013“ ausgezeichnet. Über 4.000 teilnehmende Tagungsveranstalter stimmten für das erstklassig konzipierte und ästhetisch beeindruckende Tagungs- und Eventangebot und katapultierten damit das „Refugium“ an die deutsche Spitze. Im oberen Geschoss sind 23 neue Zimmer, darunter zwei 60 qm große Junior-Suiten eingezogen. Außerdem im Erdgeschoss sechs multifunktionale Tagungsräume, dessen größtes Angebot das 196 qm große „Plenum“ darstellt. Die unterschiedlichen Höhenniveaus des puristisch wirkenden Baukörpers tragen zum spektakulär anmutenden Gesamteindruck bei. Große Fensterfronten und grüne Freiflächen, neue Terrassenbereiche mit Sitzstufen, umrankt von Weingärten, sind optische, die Kommunikation fördernde Hingucker, um Seminar und Klausur als sinnliches Erlebnisangebot zu inszenieren. Die Formensprache ist bewusst

„zeitlos“ gestaltet und beschränkt sich auf das Wesentliche. Gleichwohl sind die sieben verschiedenen Zimmertypen im „Refugium“ hochwertig und State of the Art ausgestattet. Dominierend sind archaisch wirkende heimische Materialien mit natürlichen, erdigen Farbönen, die gekontert werden durch frisches, inspirierendes Apfelgrün etwa bei den Sitzpolstern. Wer es traditioneller mag, der hat im Hotelensemble der Steinburg die Alternative. Im historischen Haupthaus, dem so genannten „Traumschloss“, spielen Kerstin und Lothar Bezold gekonnt mit historischen Reminiszenzen, und im Westflügel, dem „Landschloss“, ist das Logisangebot mit „feiner Gediegenheit“ treffend überschrieben. Ein Highlight im modernen Refugium ist zweifelsohne die „Kochschule“ namens „Culinarium“. Ein idealer, lichtdurchfluteter Ort für die gemeinsam zu entdeckende Kochleidenschaft der Tagungsgäste.

Die souveräne Handschrift des Michael Stimmler

Kulinarisch und vinologisch ist die Steinburg ganz auf der Höhe der Zeit. Im Vergleich zu unserem Besuch vor rund 15 Monaten hat die Brigade in Weiß und Schwarz noch einmal draufgesattelt, was Qualität und Motivation angeht. Küchenchef Michel Stimmler, gebürtig aus Würzburg, steht Familie Bezold nunmehr seit 15 Jahren kreativ zur Seite. Sein französisch grundierter Küchenstil ist fein-fränkisch überschrieben und wagt mit sicherer kulinarischer Handschrift den Ausflug in euro-asiatische Gefilde. Gekonnt und nuancenreich spielt der 42-jährige Franke mit den Aro-



men der Welt, auch wenn seine Vorliebe den regionalen Produkten, sofern sie ihm in ausgezeichneter Qualität zur Verfügung stehen. Das Wild liefern die Jäger aus der Region, Metzger Schürger aus dem nahen Werneck liefert beste Fleischqualitäten und die Firma Nussbaumer aus Kürnach Molkereiprodukte von ausgezeichneter Güte. Eine Spezialität des Hauses ist der „Kuhnslaib“ ein leckeres Sauerteigbrot aus der Bäckerei Kuhn in Zelligen. Stimmler ist ein eher leiser Vertreter des Kochfachs, braucht sein Licht gleichwohl nicht unter den Scheffel zu stellen. Der einst im „Ratskeller“ von Würzburg zum Koch ausgebildete Küchenchef präsentiert seine frische Jahreszeitenküche in „Steinburgs Restaurant“ raffinessenreich, mit subtil ausbalancierten Aromenakkorden und stets à point zubereitet. In Gastronomieleiter Thomas Seitz und Sommelier Stephan Voit weiß der Cuisinier zwei kompetente Mitstreiter und ebenfalls Qualitätsbegeisterte auf seiner Seite. Der 35-jährige Seitz ist examinierter Hotelbetriebswirt und listet beste Adressen in seiner Vita. Darunter das „Ritz Carlton“ in Wolfsburg, der „Bayerische Hof“ in München und das „Four Seasons“ auf Hawaii. Ihm zur Seite steht Sommelier Stephan Voit, der bei Jürgen Koch in Weikersheim wirkte und einst seine Ausbildung im Schloss Steinburg absolvierte. Mit Herzblut und Kompetenz beraten er und die Junior-Sommelière Melanie Roth aus der sehr gut bestückten Weinkarte. Sie umfasst rund 100 Positionen, mit allem, was in Franken und speziell in der Region Würzburg Rang und Namen hat. Darunter selbstredend die weltberühmten „Steinweine“, die vor der Haustür wachsen. Mit dem in den Fels gehauenen Wein-Erlebnisraum „Steinreich“ wird den Gästen zudem eine der schönsten Degustationsangebote mit kommentierten Weinreisen hierzulande geboten. Großer Beliebtheit erfreut sich Michel Stimmlers monatlich wechselndes „Sternzeichen-Menü“ in sechs opu-

Geschichte und Gegenwart sind auf Schloss Steinburg harmonisch miteinander vereint. Das neue „Refugium“ (o.) besticht durch moderne offene Raum- und Wohnkonzepte. Im historischen Rittersaal geht es nostalgisch zur und im stylishen Weinreich genießt man in einzigartiger Ambiance die vinophilen Köstlichkeiten vom Würzburger Stein.

Kostproben



„Variation vom Lachs“, „Carpaccio vom Hirschrücken“, „Topinambursuppe mit Roter Bete“, „Pochiertes Blaufelchen“, „Mit Rinderfilet gespickter Kalbsrücken“, „Parfait von Ingwer“.

FOTOS: INGO SCHMIDT



Küchenchef Michael Stimmler zählt zu den besten Köchen Unterfrankens. Beliebt und kurzweilig sind die Kochkurse des Ur-Franken im „Culinarium“.

lenten Gängen. Außerdem im Repertoire des Herdkünstlers: das „Menü für zwei“ und das „Fingerfood-Menü“ mit fränkischen Tapas in der kulinarischen Hauptrolle.

Fein-fränkische Kostproben

Anlässlich unseres Testmenüs erlebten wir die gesamte Brigade und den agilen Service unter der eloquenten Leitung von Thomas Seitz in ausgezeichneter Form. Zum Auftakt servierte er als Amuse Bouche ein „Dreierlei vom Lachs“. Dem folgte eine „Gebratene Gänseleber an Schalotten-Portweinjus mit Pak Choi und Fenchelrisotto“. Eine ausgezeichnete Eröffnung, die Stimmlers feines Fingerspitzengefühl für die Einbindung unterschiedlicher Aromen demonstrierte. Der chinesische Senfkohl mit Portweinjus-Topping harmonierte exzellent mit dem schlotzigen Fenchelrisotto und der perfekt gebratenen Gänseleber. Das hernach gereichte „Carpaccio vom Hirschrücken mit Pfeffer gebeizt auf Macadamiamayonnaise an Rotweibirne und Koriander“ überzeugte ebenfalls auf ganzer Linie. Auf sicherem Zwei-Sonnen-Niveau entpuppte sich auch die „Topinambursuppe mit Rote-Bete-Wasabischaum und gebratener Jakobsmuschel“ sowohl optisch als auch geschmacklich als Volltreffer. Filigranes Zusammenspiel der Geschmackskomponenten bestimmte auch den Fischgang mit dem „in Steinwein pochiereten Blaufelchenfilet an Schwarzwurzelschaum mit Honigrisotto“. Tadellos gegart kam der „Mit Rinderfilet gespickte Kalbsrücken an Waldhonigjus mit glacierten Steckrüben und Haselnusschupfnudeln“ an unseren fein eingedeckten Tisch im „Steinburgs Restaurant“. Michael Stimmlers gekonnt inszenierte moderne Frankenküche überzeugt auch bei den

Desserts. Mit dem „Parfait von Ingwer und Zitronengras auf Ragout von der Kakifrukt mit lauwarmem Nusspudding“ setzte er ein letztes kulinarisches Ausrufezeichen. Unser Fazit: Würzburg, die unterfränkische Genuss-Metropole, ist aus lukullischer Sicht auf der Überholspur, und auch Michael Stimmler und sein Team in Küche und Service haben das Tempo noch einmal deutlich erhöht. Wir gratulieren zur zweiten Sonne von SAVOIR-VIVRE und sind sicher, dass vom Traumschloss auf dem Würzburger Stein in Zukunft noch viel Positives zu vermelden sein wird.

Ingo Schmidt ■



Steinburgs Restaurant
Schloss Steinburg

Mittlerer Steinbergweg 100, 97080 Würzburg
Tel. +49 (0) 931 - 9 70 20, Fax +49 (0) 931 - 9 71 21
hotel@steinburg.com, www.steinburg.com

Inhaber: Lothar und Kerstin Bezold
Direktionsassistentin: Sabrina Czernoch
Küchenchef: Michael Stimmler
Gastronomische Leitung: Thomas Seitz
Sommelier: Stephan Voit

Service: Herausragend
Wein: Sehr gut
Ambiente: Gediegen-elegant