

SCHLOSS FRANKENBERG

Gourmet-Restaurant "Le Frankenberg" öffnet seine Tore



Foto: Gerhard Krämer | Steffen Szabo, ehemals jüngerster Sternekoch, bereitet die kulinarischen Leckerbissen zum Empfang vor. Er ist Küchenchef im Gourmet-Restaurant "Le Frankenberg" auf Schloss Frankenberg.

Von Gerhard Krämer 13.12.2022 | aktualisiert: 13.12.2022 11:22 Uhr 0 Kommentare

ARTIKEL VORLESEN

Mit viel Liebe zum Detail und vor allem aufwändig hat Professor Dr. Dr. Peter Löw Schloss Frankenberg restauriert und seinem Domröschenschlaf entrissen. Seit 2014 ist das Schloss Teil des European Heritage Projects von Peter Löw. Dieser füllte die alten Mauern mit Leben. Ein großes Stück dazu trägt die Spitzenküche von Bayerns ehemals jüngstem Sternekoch Steffen Szabo bei. Nach einer erfolgreichen Pre-Opening-Phase geht das Gourmet-Restaurant "Le Frankenberg" nun offiziell an den Start. Der Uffenheimer Pfarrer Florian Sassik segnete die Räume, Weigenheims Pfarrer Manfred Lehner sprach das Tischgebet.

Löw hob die Bedeutung eines Schlosses hervor. "Eine Region lebt mit ihrem Schloss", weiß er aus Erfahrung, denn es ist nicht das erste, das er renoviert. Die Leute seien mit ihrem Schloss verbunden. Ohne dieses könne die Region auch ein Stück weit in Geschichtslosigkeit versinken.

Anzeige



Schloss Frankenberg besitzt Geschichte. Bis ins 18. Jahrhundert fand auf Schloss Frankenberg herrschaftliches Leben statt. Zudem gehörte eine hohe Gerichtsbarkeit dazu. Auf dem Schloss wurden einst die Kapitalverbrechen Raub, Mord, Brandstiftung und Unzucht verhandelt. Kerker und Folterkammer sind heute noch vorhanden.



Foto: Gerhard Krämer | Königlich speisen lässt es sich im Gourmet-Restaurant "Le Frankenberg".

Als er 2014, das Schloss zu ersten Mal betreten habe, sei von dem einstigen Glanz, dem herrschaftlichem Ambiente des Schlosses nichts mehr zu spüren gewesen. Zehn bis 20 Jahre später wäre alles eine reine Ruine gewesen. Für ihn sei klar gewesen, dass das Gebäude kein Museum werden sollte, es sollte nicht nur Kulisse für chinesische Fototouristen werden. Wieder Nutzen hineinzubringen, sei das Ziel gewesen.

Das Schloss stehe auf drei Beinen. Die Weinwirtschaft sei das erste Standbein. Nach einer Bodenverbesserung, dem Einbau eines Bewässerungssystems und dem Zurückholen der Kellerwirtschaft, gehöre man auch Dank des neuen Kellermeisters, Maximilian Czeppel, bereits zu den besten Weingütern in Franken.

Anzeige



Zweites Standbein sei der Übernachtungsbetrieb. Menschen sollten wie früher wieder im Schloss wohnen. Es gebe große und kleine Zimmer und Suiten, im Gegensatz zu früher alle mit Bad. Ende Februar 2023 stünden 30 Zimmer zur Verfügung. Mit Markus Wöllfik, der von der Steigenberger-Gruppe gekommen ist, begleite ein renommierter Hotelier das Schlosshotel, freut sich Löw.

Fehlt noch die Gastronomie als drittes Standbein. "Zu einem hochherzhaften Schloss gehört auch eine hochherzhaftliche Küche", betont Löw. Das Amtshaus sei eine Art Ausflugsstätte, in der die Gäste bereits bei fränkischer Küche das Schlossfeeling genießen können.

Für "Le Frankenberg" in den repräsentativen Schlosssälen habe man sich für ein Fine-Dining-Konzept entschieden. Das Schloss liege nicht auf einer Durchfahrtsroute, sondern "irgendwo auf dem Land". Leute sollten aber angezogen werden. Deshalb liegt der Anspruch von Peter Löw hoch: "Wir wollen das beste Restaurant in der Region werden."

Anzeige



Mit Steffen Szabo hat er von Weigenheims Bürgermeister Rainer Mayer einen Sternekoch empfohlen bekommen. Szabo sei in Weigenheim aufgewachsen und habe immer ehrfürchtig zum Schloss hochgeblickt. Sein Wunsch, dort arbeiten zu können, hat sich nun erfüllt. Ihm zur Seite stehen ein gutes Team. Stellvertretender Küchenchef ist Michael Huber, Restaurantleiterin und Sommelière ist Sandra Tober.



Foto: Gerhard Krämer | Sauerbraten von der Taubenbrust mit schwarzem Knoblauch und Zitronenmelisse sowie Taubenkeule.

Den Festgästen, darunter der Fränkische Weinbaupräsident Artur Steinmann, Weinkönigin Eva Brockmann und Landrat Helmut Weiß, zauberte Steffen Szabo ein weihnachtliches Menü. Es gab Gänselebermousse und Terrine mit eingelegten Mirabellen, Heidelbeeren und Pistazienkugeln, Steinpilzessenz mit Gewürzestich und feinstem Gemüse und Sauerbraten von der Taubenbrust mit schwarzem Knoblauch und Zitronenmelisse sowie Taubenkeule.

Zum Empfang kam aus der Küche Brioche mit Crème fraîche und Kaviar, Maronen-Eierstich mit Kürbis und Preiselbeeren, Gänsebratwurst mit Pilzsenf, confierte Artischocke und eine Hummerbisque. Zum Nachtisch hatte Steffen Szabo "Zitronen aus Limone meets Weihnachtsmarkt" kreiert. Zudem reichte er Glühweingeleewürfel, Haselnusspraline, Salzkaramellpraline und ein Pistazienmaccaron.

Öffnungszeiten im Restaurant "Le Frankenberg": Donnerstag bis Samstag von 17.30 bis 22.30 Uhr (letzte Annahme 18.45 Uhr), Kontakt: Tel.: (09339)9714571, E-Mail: lefrankenberg@schloss-frankenberg.com. Weitere Infos im Internet unter www.lefrankenberg.de

Nichts mehr verpassen: Abonnieren Sie den Newsletter für den Landkreis Würzburg und erhalten Sie zweimal in der Woche die wichtigsten Nachrichten aus dem Landkreis inklusive Ochsenfurt per E-Mail.

THEMEN & AUTOREN / AUTORINNEN: Schloss Frankenberg, Gerhard Krämer, Artischocken, Artur Steinmann, Gaststätten und Restaurants, Hoteller, Weinbranche

Weitere Artikel

SCHWANFELD: MP+ Schwanfled nach Razzia unter Schock: Mitten im Dorf lebte ein Mann, aus dem engeren Zirkel der Reichsbürger

MAIN-SPESSART: MP+ Vorsicht bei Grundsteuererklärung: 'Unbebaute Grundstücke' sind häufig Land- und Forstwirtschaftsflächen - zu hohe Steuer droht

MÄNNER - ANZEIGE: Mit 53 ist das das Vermögen von M. Lanz

PROSTATA GESUNDHEIT - ANZEIGE: Urologe: Tun Sie dies einmal täglich um vergrößerte Prostata zu schrumpfen

PRO VERBRAUCHER - ANZEIGE: Seniorenempört: Anspruch auf Sterbegeld ist vielen unbekannt

VERGLEICH PROFIS24 - ANZEIGE: Solar-Boom 2023: Staat gibt jetzt unfaßbaren Anreiz

DIENSEL RECHTSANWÄLTE - ANZEIGE: Dieselfahrer aufgepasst: Viele Fristen enden 2022 - Jetzt handeln

COMBATSIEGE - ANZEIGE: Du wirst deinen Computer nie wieder ausschalten. Kein Install. Gratis spielen.

OUTDOORHELD - ANZEIGE: Fußschmerzen oder Winter-Barfußschuhe sind di...

PRO VERBRAUCHER - ANZEIGE: Vor 1985 geboren? Sie haben Anspruch auf diesen kostenlosen Zahnersatz

SKINATRIN - ANZEIGE: Dieses billige Mittel hilft, den Pilz in kürzester Zeit zu bewältigen.

BEERDIGUNGSKOSTEN.ORG - ANZEIGE: Bestattungen bei Haldenwang: Junges Unternehmen krempelt Branche um

IMMO-PORTAL - ANZEIGE: Warum der Zustand beim Hausverkauf keine Rolle spielt

SOO-HEALTHY.COM - ANZEIGE: Katze lässt Baby alleine schlafen, aber als Eltern herausfinden warum, riefen...

PILZPLUS+ - ANZEIGE: Arzt: Wenn Sie Nagelpilze haben, tun Sie dies sofort (Schauen Sie hier nach)

MÜNCHEN: MP+ Rettungskräfte erkannten Manuel Neuer zunächst nicht

BERGRHEINFELD: MP+ Bus der Bamberger Symphoniker bei Berggrheinfeld ausgebrannt: Was passierte mit den wertvollen Instrumenten?

Anzeige: Südtirol ab 18,90€ Jetzt Buchen