

PRESSETEXT

Das Event-Highlight für Feinschmecker:

800 Jahre Schloss Frankenberg – Kultur, Kulinarik und Geschichte

Schloss Frankenberg im südlichen Steigerwald zwischen Nürnberg und Würzburg zelebriert vom 13. bis 14. September seinen 800. Geburtstag mit einem rauschenden Fest. Nachdem das Schloss nach der Restaurierung durch das European Heritage Project wie Phönix aus der Asche auferstanden ist, hat es allen Grund zu feiern. Zwei unvergessliche Tage mit königlicher Kulinarik, Live-Musik und mittelalterlichem Spektakel im Schlosshof und Amtshaus erwarten die Gäste: Von Austern über Burger bis hin zum feinen Wagyu-Rind, dazu edle Weine und lokale Biere – Kinderunterhaltung on top. Franken schillert an diesem Spätsommer-Wochenende in seinen köstlichsten Facetten. Das sollte man sich nicht entgehen lassen.

800 Jahre jung: Genussmarkt vor Schlosskulisse

Am Samstag und Sonntag, den 13. und 14. September von jeweils 11 bis 20 Uhr, werden Besucher dank regionaler Delikatessen auf dem Markt der Genüsse mit Weinverkostungen, kulturhistorischen Darbietungen des Rokoko Ensembles Ansbach, Kinderprogramm wie Alpaka-Trekking und Ritterspielen verzaubert. Von handgemachtem Käse, Pralinen sowie Bauernhof-Eis über Safran, Trüffel bis hin zu edlen Austern, Patisserie-Spezialitäten und veganen Alternativen – Schloss Frankenberg entführt auf eine geschmackvolle Reise durch das Beste, was Handwerk und Genussskultur zu bieten haben. Samstag um 16:00 Uhr sorgt die Live-Musik von „Cat-Lion Country Music“ zusätzlich für Stimmung – und das mit Frankens schönstem Ausblick.

Kulinarische Meisterwerke aus der Region

Für Feinschmecker wird Schloss Frankenberg an beiden Tagen zur Bühne regionaler Kochkunst. Vor historischer Kulisse serviert Steffen Szabo von den „Amtshaus Stuben“ fein komponierte Spezialitäten mit Sinn für Tradition und Moderne. Auch Fabian Denninger aus den Nürnberger „Entenstuben“ holt die Michelin-Sterne mit viel Präzision und Fingerspitzengefühl vom Genießer-Himmel. „Wagyu Frankenhöhe“ bringt edles Rind auf den BBQ-Grill. Die „Pekahuna Cooking Crew“ sorgt mit handgemachten Burgern für kultige Genussmomente. Klassisch fränkisch und zugleich innovativ kocht Michael Hergenröder vom „Weißen Rössl“. Und bei Manuel Koch von „Genusszeit Catering“ gehen Qualität und moderne Kulinarik Hand in Hand. Gemeinsam veranstalten sie ein Feuerwerk der Sinne und präsentieren lebendige, authentische Gourmetküche, wie man sie selten so konzentriert erleben kann. Kurze Schlossführungen werden ebenfalls an diesem Wochenende angeboten. Ein unvergessliches Erlebnis für die ganze Familie. Der Eintritt ist frei.

Info, Zimmerbuchung: reservierung@schloss-frankenber.com, Tel. 09339 – 97140. [schloss-frankenber.de](https://www.schloss-frankenber.de)

2.709 Zeichen

Gern stehen wir Ihnen für weitere Informationen rund um Schloss Frankenberg zur Verfügung. Auf unserer Internetseite finden Sie im Presseportal unter <https://fufda.de/schloss-frankenber/> druckfähiges Bild- sowie weiteres Textmaterial.

Informationskontakt:

Schloss Frankenberg

Schloss Frankenberg I
97215 Weigenheim
Tel.: 09339 / 97 58 000
info@schloss-frankenber.de
www.schloss-frankenber.de

Pressekontakt:

FEUER & FLAMME. DIE AGENTUR

Leonie Stolz	Sabine Rasch	Antje Seeling
Bergweg 38	Bergweg 38	Langenburger Str. 33
61440 Oberursel	61440 Oberursel	70435 Stuttgart
Tel.: 06172 / 5965482	038206 / 744790	0711 / 50448110
ls@fufda.de	sr@fufda.de	as@fufda.de
www.feuerundflamme-dieagentur.de		