

Alles neu macht der Mai

in den über 700 Jahren Geschichte der Burg Wernberg haben die ehrwürdigen Gemäuer schon vieles erlebt. Nichts ist so stetig wie der Wandel.

Und so verabschieden wir nun unseren langjährigen Küchenchef Christian Jürgens, der sich in den sieben Jahren seiner Tätigkeit sehr um unser Haus verdient gemacht hat. Dafür danken wir ihm ganz herzlich und wünschen ihm an seiner neuen Wirkungsstätte viel Erfolg.

Ab Anfang Juni übernimmt dann Thomas Kellermann die kulinarische Verantwortung auf der Burg. Schön, dass wir mit ihm einen würdigen Nachfolger für Christian Jürgens gefunden haben, lesen Sie mehr dazu in der beigefügten Veranstaltungsvorschau.

Ganz besonders freuen wir uns, dass Mutter Natur uns so verwöhnt. Rund um die Burg ist alles saftig grün und blüht so wunderschön, dass wir Ihnen mit unserem Frühlings-Spezial-Arrangement Lust auf einige entspannte Tage auf der Burg machen möchten.

Willkommen auf Burg Wernberg!

Es grüßt Sie herzlich



Ralf O. Leidner und das ganze Burgteam

Newsletter

Küchenchefwechsel auf Burg Wernberg

Unser langjähriger Küchenchef Christian Jürgens verlässt zum Sommer das Haus. Der neue Mann am Herd wird Thomas Kellermann aus Berlin.



Ab Juni 2008 übernimmt Sternekoch Thomas Kellermann die kulinarische Leitung im Hotel Burg Wernberg und löst damit Christian Jürgens als Küchenchef nach sieben erfolgreichen Jahren ab. Der 38-jährige Thomas Kellermann, einige Jahre bei Hans Haas im Münchner Tantris tätig und zuletzt fünf Jahre Küchenchef im Gourmetrestaurant Vitrum im Hotel The Ritz-Carlton in Berlin, zählt zu den viel versprechenden Köchen der deutschen Top-Gastronomie. Zahlreiche Auszeichnungen säumen seinen Weg. Aktuell: 1 Stern im Michelin, 17 Punkte im Gault Millau, 3 F im Feinschmecker, 4 Diamanten und Varta Tipp im Varta-Führer, 3,5 Kochlöffel im Aral Schlemmer Atlas und 4 Hauben im Bertelsmann Guide.

Zurück nach Bayern

Der gebürtige Bayer kehrt damit sozusagen in seine Heimat zurück, denn ein Teil seiner Familie stammt aus der Oberpfalz, unweit der Burg Wernberg. Doch nicht nur seine familiären Wurzeln passen zum neuen Umfeld. Mit Ehrgeiz, Kompetenz, seiner natürlichen, sympathischen Art und einer erfreulich klaren Ansicht von Gourmetküche vertritt er genau die Werte, die Unternehmer Klaus Conrad seinem Erfolgskonzept zugrunde legt. Der sorgfältige Umgang mit hervorragenden Produkten, das Spiel mit Gewürzen und Aromen und neue innovative Kreationen zu entwickeln, das hat Thomas Kellermann schon immer begeistert. Als klar und aromastark bezeichnet er seine Gerichte, die sich dabei keinem bestimmten Trend unterwerfen. Besonders wichtig ist ihm der Kontakt zu seinen Gästen. „Denn für diese stehe ich letztlich mit meinem Team in der Küche.“

Spannende Zukunft auf Burg Wernberg

Auch Hoteldirektor Ralf O. Leidner freut sich auf eine spannende Zusammenarbeit: „Ich bin überzeugt, dass Thomas Kellermann unser Erfolgsrezept mit seiner eigenen kreativen Note weiterentwickeln wird. Von seinem Perfektionismus und seiner Liebe zur exzellenten Küche werden dabei nicht nur unsere Gäste im Restaurant Kastell profitieren. Seine bayerischen Wurzeln und seine Kreativität werden auch unser Burgrestaurant Konrads und unseren Seminar- und Veranstaltungsbereich bereichern.“



Kreative Einkochphase! Das Gourmetrestaurant „Kastell“ bleibt von Mitte Mai bis Mitte Juni geschlossen, dafür im August geöffnet.

Vom 15. Mai bis 24. Juni 2008 bleibt unser Gourmetrestaurant „Kastell“ geschlossen. Thomas Kellermann und sein Team werden mit viel Passion und Kreativität die neue Karte entwickeln und vorbereiten, damit Sie sich vom ersten Tag an (**d. h. ab dem 25. Juni**) auf seine exzellenten Kreationen freuen dürfen.

Die August-Sommerpause entfällt dieses Jahr. Das Gourmet-Restaurant ist dann, wie gewohnt, Mittwoch bis Sonntag geöffnet. Übrigens auch zu den Bayreuther Festspielen.

Bitte wenden





Gourmetarrangement Kellermann

Das Besondere erleben und einen ganzen Tag lang abschalten: Auf Burg Wernberg genießen mit allen Sinnen!

In unserem besonderen Gourmetarrangement erwartet Sie eine Übernachtung im schönen Doppelzimmer der gehobenen Kategorie „Landgraf“ und eine Flasche Winzersekt, Franz Künstler, zur Begrüßung auf dem Zimmer.

Am Abend verwöhnen wir Sie im Gourmetrestaurant Kastell. Küchenchef Thomas Kellermann zaubert für Sie ein 8-Gang-Sternemenü und Sommelier Frank Hildebrand vollendet, auf Wunsch, den Genuss mit der passenden Weinreise. Thomas Kellermann verabschiedet Sie persönlich mit einem Geschenk. Beste Voraussetzungen für eine gute Nacht. Bevor Sie am nächsten Tag auf die Heimreise gehen, starten Sie mit unserem genüsslichen Burgfrühstück schwungvoll in den Tag. Preis Pro Person/Arrangement 248 Euro oder 320 Euro inklusive Weinreise. Einzelzimmeraufpreis 30 Euro.



„Ein schöner Frühlingstag“

Auch ohne das Restaurant Kastell bietet die Burg Wernberg Entspannung und Genuss. Wir laden Sie herzlich ein zu unserem Spezialarrangement: Ein schöner Frühlingstag.

Für Ihre Aktivitäten rund um die Burg halten wir für Sie unser VIP-Empfehlungspaket mit Tipps für die Region oder wohltuenden Massagen bereit. Am Abend verwöhnt Sie unser Küchenchef mit einem 4-Gang-Menü in unserem regionalen Burgrestaurant „Konrads“. Zum Aperitif reichen wir Ihnen einen prickelnden Cocktail. Schlummern Sie gemütlich in einem unserer schönen Doppelzimmer der gehobenen Kategorie „Landgraf“, gefolgt vom genüsslichen Burgfrühstück vom Buffet. Preis pro Person im Doppelzimmer 130 Euro.

Buchbar vom 15. Mai bis 30. Juni 2008

Golfplatz Schwanhof - First Class Golfen

Die Golfsaison ist wieder eröffnet. Darauf abgestimmt haben wir Ihnen ein neues Arrangement kreiert wie folgt:

Gern shutteln wir Sie mit unserer Audi A 8 Limousine zum Golfplatz. Das Greenfee und Ihr persönliches E-Cart mit GPS sind bereits für Sie reserviert, wir wünschen schönes Spiel. Am Abend erwarten wir sie im Restaurant Konrads mit einem 4 gängigen Menü aus der Burgküche, anschließend übernachten Sie in einem unserer eleganten Burgzimmer. Preis: 197 Euro pro Person



Tipp: Freuen Sie sich auch dieses Jahr auf unser **Weinfest am 5. September 2008**. Der Preis beträgt 66 Euro pro Person inklusive Buffet und allen Getränken. Reservieren Sie schon jetzt Ihre Karten unter Tel.: 096 04/93 90.