



**Steffen Szabo:**

**Bayerns ehemals jüngster Sternekoch wechselt nach Schloss Frankenberg in den Steigerwald**

**Mit der Verpflichtung von Steffen Szabo als Chef de Cuisine startet Prof. Dr. Dr. Peter Löw den Aufbau seiner Kulinariksparte LÖW HOSPITALITY & CUISINE in Deutschland.**

- Steffen Szabo kombiniert mit seinem Team französische Haut Cuisine mit fränkischer Küche
- Fine-Dining-Restaurant, Schlossschänke und Hotelbetrieb sollen auf Schloss Frankenberg noch in diesem Jahr eröffnen

**München/Weigenheim, 14. April 2021 – Mit sofortiger Wirkung wechselt Bayerns ehemals jüngster Sternekoch, Steffen Szabo (30), in den südlichen Steigerwald nach Schloss Frankenberg. Hier übernimmt er die Konzeption und Gesamtleitung des kulinarischen Angebots. Die Schlossanlage wird als Teil der neuen LÖW HOSPITALITY & CUISINE Gruppe, über das von dem Unternehmer Peter Löw initiierte European Heritage Project seit 2014 umfassend saniert. Ziel ist es, das Schloss als kulturelles Erbe der Region zu bewahren, kulinarisch zu ergänzen und der Öffentlichkeit als Hotel- und Gastronomiebetrieb wieder zugänglich zu machen. In der Schlossschänke im Amtshaus wird, sobald es die aktuellen Bedingungen zulassen, klassische fränkische Küche für Einheimische und Tagesausflügler serviert. Für Herbst dieses Jahres ist die Eröffnung eines Fine-Dining-Restaurants, das eine Melange aus französischer und fränkischer Küche bieten wird, in den repräsentativen Schlosssälen geplant.**

Steffen Szabo folgt mit seinem Engagement auf Schloss Frankenberg durch Peter Löw einem Herzensprojekt. Denn fortan ist er für die gesamte kulinarische Leitung des historischen Anwesens im südlichen Steigerwald verantwortlich, das nur knapp fünf Minuten von seinem Elternhaus entfernt liegt und das er seit Kindheitstagen kennt. Hier wird er künftig die Erfahrungen aus seinen zurückliegenden Lehr- und Meisterjahren in verschiedenen renommierten Sternerestaurants einbringen, die Szabo 2016 und 2019 mit jeweils einem Michelin-Stern krönte.

„Ich bin Professor Löw sehr dankbar, dass er mir sein Vertrauen schenkt und die Möglichkeit bietet, neue kulinarische Erlebnisse und Konzepte an historischer Stelle in meiner Heimatregion zu kreieren und umzusetzen. Mein Ziel ist es, französische Haute Cuisine mit fränkischer Bodenständigkeit zu kombinieren“, sagt Steffen Szabo. „Mit Bayerns ehemals jüngstem Sternekoch wird es uns gelingen, das Scheinwerferlicht auf Schloss Frankenberg neu zu richten, das seit dem 13. Jahrhundert eng mit der Region verbunden ist und der Öffentlichkeit durch die zukünftig angebotene Spitzengastronomie wieder zugänglich gemacht werden soll“, ergänzt Peter Löw.



### **Teamspirit auf Schloss Frankenberg**

Unterstützt wird Szabo von Sandra Tober als Restaurantleiterin und Sommelière. Beide kennen sich aus ihrer Zeit im Restaurant Esszimmer in Coburg und sind seither ein eingespieltes Team: „Als Küchenchef braucht man immer einen positiven Gegenspieler und eine Top-Mannschaft, auf die man sich verlassen kann“, sagt Steffen Szabo. Die Mannschaft um Szabo wird auf Schloss Frankenberg von dem renommierten Kellermeister Maximilian Czeppel ergänzt, dessen erklärtes Ziel es ist, das Weingut auf Schloss Frankenberg als eines der besten Weingüter Deutschlands bekannt zu machen. Sein Debüt-Jahrgang 2019 wurde bereits von Falstaff, dem Vinum Weinguide sowie von Savoir Vivre ausgezeichnet.

### **Regionaler Genuss im Amtshaus**

Sobald es die aktuellen Beschränkungen zulassen, wird die Schlossschänke, in der klassische fränkische Küche mit modernen Einflüssen angeboten wird, im Amtshaus eröffnet. Hier können die Besucher in familiärer Atmosphäre bodenständige und traditionelle Gerichte wie Bratwurst mit Kraut, Presssack mit Musik oder Mettigel und die Weine aus Schlossabfüllung genießen. Das Amtshaus bietet im Innenbereich Platz für 90 Gäste und war schon früher ein beliebtes Ausflugsziel für Einheimische und Tagestouristen. Die Außenterrasse besticht durch einen beeindruckenden Blick über die Weinberge der Schlossanlage.

### **Königlich dinieren und residieren im Schloss**

Ab Herbst 2021 wird Steffen Szabo zusammen mit Peter Löw das Fine-Dining-Restaurant in den repräsentativen Schlosssälen feierlich eröffnen. Hier sollen bis zu 40 Gäste einen genussvollen Abend erleben, bei dem Steffen Szabo und sein Team komplexe und fein abgestimmte Menüs mit französischen sowie deutsch-fränkischen Akzenten servieren. Das historische Ambiente innerhalb der alten Schlossmauern erzeugt eine besondere Stimmung, die sich von vielen modernen Gourmetrestaurants unterscheidet. Die Gäste sollen sich wie König\*innen fühlen und können im Anschluss auch eines der 30 Zimmer oder eine der vier Suiten des schlosseigenen Hotels bewohnen.



### **Über Schloss Frankenberg**

Schloss Frankenberg wurde im 13. Jahrhundert auf dem Herrschaftsberg im südwestlichen Steigerwald Mittelfrankens unweit von Würzburg errichtet. Es umfasst ein Gebiet von 130 Hektar Land aus Wäldern, Äckern und Obstgärten. Hiervon werden 30 Hektar für den Weinanbau genutzt, was Frankenberg zu einem der größten Weingüter der Region macht. Nach dem Erwerb 2014 wurde das Schlossgelände im Rahmen des von dem Unternehmer Prof. Dr. Dr. Peter Löw initiierten European Heritage Project umfassend saniert. Nach Abschluss der Bauarbeiten soll das Schloss als Hotelbetrieb mit zwei neuen Restaurants in 2021 eröffnen. Das Hotel, mit einem Zimmerkontingent von 30 Zimmern und vier Suiten inklusive Wellnessbereich, sowie die beiden Restaurants zählen zur LÖW HOSPITALITY & CUISINE Gruppe.

<https://schloss-frankenberg.de/>

<https://europeanheritageproject.com/>

### **Weitere Informationen:**

#### **Video-Interview mit Steffen Szabo und Prof. Dr. Dr. Peter Löw:**

<https://youtu.be/JTzM0vzwk84>

#### **Video-Zimmerrundgang auf Schloss Frankenberg mit Prof. Dr. Dr. Peter Löw:**

<https://youtu.be/Q7HrXhBdPYo>

### **Pressekontakt**

Nina Kremer | Alina Juhnke

Tel.: +49 (0) 89 552 758 - 316

E-Mail: [presse@schloss-frankenberg.com](mailto:presse@schloss-frankenberg.com)