

Presseinformation

Herbstliche Kulinarik im Schlosshotel Kronberg:

Drei genussvolle Veranstaltungen im Oktober und November 2025

FRANKFURT, 28. August 2025 (w&p) – Als sich Kaiserin Victoria Friedrich in den späten Jahren des 19. Jahrhunderts einen Rückzugsort im Taunus erbauen ließ, war das Schloss in Kronberg nicht nur als Witwensitz gedacht, sondern auch als Ort für Begegnung, Austausch und Kultur. In dieser Tradition versteht sich das heutige Schlosshotel Kronberg weniger als klassisches Hotel, sondern als Bühne für besondere Momente – und macht gerade den Herbst zum Schauplatz für fein abgestimmte Veranstaltungen, die Genuss, Atmosphäre und Zeitgeist verbinden. Im Oktober und November 2025 laden drei Termine dazu ein, die Saison von ihrer schönsten Seite zu entdecken: mit Kürbissen und BBQ, mit offener Küche und einem Glas Champagner – und mit Wild, das den Herbst kulinarisch zum Strahlen bringt.

Kürbisschnitzen – Ein kreativer Mittag im Schlossgarten

25. und 26. Oktober 2025, jeweils ab 11 Uhr

An einem Ort, an dem sonst bunte Beete, uralte Bäume und Wege, die Geschichten erzählen, das Bild bestimmen, stehen am letzten Oktoberwochenende Kürbisse im Mittelpunkt – nicht nur zur Zierde, sondern zum Gestalten. Beim Kürbisschnitzen auf der weitläufigen Terrasse des Schlosshotels sind Kreativität und Handwerk gefragt. Ob verspielte Ornamente, klassische Gruselgesichter oder ganz eigene Motive – die Kinder gestalten ihre Kürbisse ganz nach Lust und Laune. Zur Stärkung wird im Anschluss aufgetischt: Ein Grillbuffet mit herbstlichen Beilagen sorgt für eine herzhaft-kulinarische Ergänzung zum kreativen Teil des Tages. Eine Veranstaltung, die zum Mitmachen einlädt und zugleich durch Qualität und kulinarische Vielfalt überzeugt.

Küchenparty – Offene Küche, offene Atmosphäre

1. November 2025, ab 18:30 Uhr

Die legendäre Küchenparty im Schlosshotel Kronberg lädt zu einem Abend voller kulinarischer Highlights und einem einzigartigen Blick hinter die Kulissen ein. Dabei haben Gäste die Möglichkeit, den Köchinnen und Köchen über die Schulter zu schauen und hautnah mitzuerleben, wie kreative Gerichte entstehen und zubereitet werden. Die historische Schlossküche wird zum Mittelpunkt eines Abends, der bewusst auf Bewegung setzt: Gäste flanieren zwischen Live-Cooking-Stationen, einem großen Grill auf der Schlossterrasse und mobilen Bars, begleitet von live gespieltem Saxophon, das auf



stimmungsvolle DJ-Beats trifft. Im Flying-Dinner-Stil werden saisonale, regionale und internationale Spezialitäten serviert - darunter luxuriöse Highlights wie Austern, Kaviar, feinstes Seafood, zartes Wagyu-Beef und besondere Käsevariationen. Alles wird live vor Ort zubereitet, überraschend, anspruchsvoll und stets mit klarem Blick auf die Qualität der Produkte. Ein Glas Champagner zur Begrüßung sowie eine große Auswahl an verschiedenen Weinen, Sekt, Bier, Softdrinks und Säften sowie Heißgetränken sind im Preis von 249 Euro pro Person inkludiert. Offizielles Ende ist um 1:00 Uhr, danach lädt die Frederick's Bar noch bis 2:00 Uhr zum entspannten Ausklang ein. Für Gäste, die den Abend mit einer Übernachtung verbinden möchten, steht außerdem ein buchbares Arrangement inklusive Champagner-Frühstücksbuffet zur Verfügung.

Wildwochenende – Herbstliches Menü zur Jagdsaison

15. und 16. November 2025, jeweils ab 18:30 Uhr

Mitte November steht das Schlossrestaurant dann ganz im Zeichen von Wild. Zusammen mit seinem Team hat Küchenchef Gil Heinzelmann für das Wildwochenende ein mehrgängiges Menü entwickelt, das sich auf klare Linien und die Qualität der Produkte konzentriert. Ein saisonales Menü überzeugt durch feine Aromatik, kreative Kompositionen und handwerkliche Finesse. Jeder Gang ist mit Sorgfalt zubereitet und bringt hochwertige Zutaten geschmacklich auf den Punkt. Auf Wunsch kann eine korrespondierende Weinbegleitung hinzugebucht werden.

Weitere Informationen und Buchung

Reservierungen für die Veranstaltungen sind telefonisch unter +49 6173 32709 22 oder per E-Mail an reservations@schlosshotel-kronberg.de möglich. Details zu Inhalten, Preisen und möglichen Übernachtungsarrangements finden sich auch auf der Website des Hauses unter www.schlosshotel-kronberg.com.

Über das Schlosshotel Kronberg

Das Schlosshotel Kronberg ist ein luxuriöser Rückzugsort am Rande von Kronberg – einem malerischen Ort im Taunus, unmittelbar vor den Toren Frankfurts. Von Victoria Kaiserin Friedrich erbaut und 1893 fertiggestellt, bietet eines der eindrucksvollsten deutschen Schlösser seinen Gästen lebendige Geschichte zum Anfassen. Besonderes Mobiliar und eine beeindruckende Antiquitäten- und Gemäldesammlung, zum großen Teil noch aus dem Besitz der Kaiserin und Mutter des letzten deutschen Kaisers, vermitteln das authentische Ambiente eines Schlosses aus der Kaiserzeit. Das Schloss Kronberg, im Eigentum der Hessischen Hausstiftung, wird seit 1954 als Hotel mit 58 Gästezimmern und Suiten betrieben. Es befindet sich inmitten einer prachtvollen Parkanlage mit dazugehörigem Golfplatz. Das Haus ist Mitglied der Kooperation „Small Luxury Hotels of the World“. Mehr Informationen unter www.schlosshotel-kronberg.com.

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Nicole Maier | Fanni Albrecht
Wilde & Partner Communications
Tel. +49 (0)89 - 17 91 90 30
prinzvonhessen@wilde.de