

„Wochenende der Tafelkultur“ vom 20. bis 22. November 2026

Erleben Sie die Opulenz feiner Tafelkultur, für die Augen, die Ohren und den Gaumen. Gehen Sie auf eine gesellige Reise durch die Geschichte des Porzellans bis heute und genießen Sie dazu ein ganzes Wochenende lang kulinarische und kulturelle Höhepunkte im Münchhausenschloss Schwöbber und dem Schloss Fürstenberg mit seiner berühmten Porzellanmanufaktur im Weserbergland.

Wer den „Kultursommer Schloss Schwöbber“ kennt, kennt und schätzt Frederic Böhle. Der aus dem TV und von der Bühne bekannte Schauspieler, der unter anderem das beliebte Klassikformat „Opera re:told“ inszeniert und darbietet, wird die Gäste von Freitag bis Sonntag begleiten und mit kulinarischer Literatur sowie Geschichten auf das Beste unterhalten.

Unterstützt wird er dabei von Dr. Christian Lechelt, der als international anerkannter Kunsthistoriker für Tafelkultur und Direktor des Museums Schloss Fürstenberg der gleichnamigen berühmten Manufaktur FÜRSTENBERG, mit unterhaltsamem Charme sein ganzes Wissen zum Thema Porzellan und Tischkultur teilen wird. Beide werden die Gäste auch auf einem Ausflug durch das malerische Wesertal zur zweitältesten, noch produzierenden, Manufaktur Deutschlands im Schloss Fürstenberg hoch über der Weser begleiten, wo nicht nur die Gelegenheit zum Schauen, sondern auch zum selber Gestalten sein wird. Außerdem lockt dort die aktuelle Sonderausstellung „Der edle Akt – Porzellan und Erotik“.

Höhepunkt ist ein opulentes Dinner der Tafelkultur im prunkvollen Venezianischen Zimmer des Münchhausenschlosses Schwöbber, mit historischen Tafelaufsätzen, bei dem jeder Gang von einem anderen Dekor aus der Manufaktur FÜRSTENBERG serviert wird.

Das Programm im Einzelnen:

Freitag, 20. November 2026

- Willkommens-Empfang im historischen Rittersaal von Schloss Schwöbber im Schlosshotel Münchhausen. Frederic Böhle und Dr. Christian Lechelt stellen sich vor. Erleben Sie einen ersten Auftritt Fredric Böhles mit einer kurzen Einführung in den Abend aus dem Buch „Wohl bekam's“ - 100 Menüs der Weltgeschichte“.

- Im Anschluss an den Aperitif erwartet die Gäste in die Oenothek des Schlosses an der festlich gedeckten Tafel im historischen Ambiente des ehemaligen Weinkellers ein besonderes Menü in 5 Gängen mit exklusiver Weinbegleitung. Zwischen den Gängen unterhaltsame Darbietungen von Frederic Böhle.

Samstag, 21. November 2026

- Nach dem Gourmetfrühstück im Schlosshotel Münchhausen, geht es auf einem Ausflug durch das malerische Tal der Weser und den Solling zum Schloss Fürstenberg.
- Im Schloss Fürstenberg hoch über der Weser wird Dr. Christian Lechelt mit den Gästen auf eine sehr persönliche Führung durch das Museum der bedeutenden Manufaktur FÜRSTENBERG und die Sonderausstellung „Der edle Akt“ gehen.
- Im Anschluss besteht die exklusive Möglichkeit als besonderes Andenken an das Wochenende unter Anleitung der Porzellanmaler der Manufaktur selbst einen Teller zu bemalen, der anschließend in der Manufaktur gebrannt und danach nach Hause zugeschickt wird.
- Natürlich besteht auch die Gelegenheit zum Besuch des Manufaktur Werksverkaufs, für den jeder Gast einen 10%-Rabatt-Gutschein erhalten. Es ist der einzige Ort, an dem Sie das komplette Angebot der Manufaktur FÜRSTENBERG erleben können.

Das große „Dinner der Tafelkultur“

- Zum Einstieg in das „Dinner der Tafelkultur“ wird der Aperitif im historische Rittersaal gereicht. Hier werden die Gäste von Frederic Böhle und Dr. Christian Lechelt auf den Abend eingestimmt, der das Wochenende krönen wird.
- Vom Rittersaal aus werden Sie in das „Venezianisches Zimmer“ geleitet, wo die Gäste opulent, festlich eingedeckte Tische mit historischen Tafelaufsätzen aus dem 18. Jahrhundert erwarten. Hier serviert das Team des Restaurants „1570 – CASUAL FINI DINING“ um Küchenchef Thor Formell Monforte ein exquisites Gourmet-Menü in 5 Gängen plus

Geschäftsstelle: Hameln Marketing und Tourismus GmbH
31785 Hameln, Deisterallee 1, Telefon +49 51 51 / 95 78-11

Pressekontakt: Andrea Gerstenberger
info@sieben-schloesser.de, Telefon +49 157 762 126 72

Überraschungen, bei dem jeder Gang nach dem Mix-and-Match-Prinzip von

- einem anderen Servicemodell aus FÜRSTENBERG Porzellan serviert wird. Elay Opolony, Restaurantleiter im 1570, kredenzt dazu korrespondieren Weine aus dem Schloss-Weinkeller. Zwischen den Gängen erwartet die Gäste unterhaltsames und kurzes Infotainment zur Geschichte der Tafelkultur und Geselligkeit von Dr. Christian Lechelt und Frederic Böhle. Tauchen Sie ein in die Opulenz einer herrschaftlichen Tafel und genießen Sie die Vielfalt der modernen Formen und Dekore, von denen Sie speisen.

Weitere Informationen und Buchungen:

Schlosshotel Münchhausen unter 05154 – 70600 oder info@schlosshotel-muenchhausen.com

Ihr Pressekontakt der Sieben Schlösser:

Andrea Gerstenberger
Kultur- und Pressebeauftragte
Schlosshotel Münchhausen
Schwöbber 9
31855 Aerzen
Fon +49 157 762 126 72
Mail agerstenberger@schlosshotel-muenchhausen.com
oder info@sieben-schloesser.de
www.sieben-schloesser.de