

Programm Familienfest

13 bis 17 Uhr



Adliger Zeitvertreib im Ehrenhof:

- **Historisches Fechten:** Unter fachkundiger Anleitung können sich kleine und große Besucher im historischen Fechten üben.
- **Barocker Tanz:** Barocke Tänze waren sehr kompliziert. Sie zu erlernen dauerte Jahre. Wir probieren einfache Schrittkombinationen zum Takt der Musik. Spaß an der Bewegung steht an erster Stelle.
- **Fotopunkt:** Mit passenden Accessoires kann man sich in adlige Schlossbewohner verwandeln.



Schuften wie das Gesinde im Meierhof:

- **Wäsche waschen:** Mit Waschbrett, Wasser und Kernseife geht es dem Schmutz an den Kragen.
- **Geschicklichkeitsparcours:** Mit "Schiebock" oder Tragejoch überwindet man Hindernisse. Nicht berühren und nichts verschütten!
- **Getreide-Quiz & Heuherzen basteln:** Wer kennt sich aus mit Getreide und kann alles zuordnen? Wir binden Herzen aus Heu und verzieren sie mit Kräutern oder Blüten.
- **Entenangeln:** Kleine gelbe Gummientchen müssen mit viel Geschick aus dem Wasser geangelt werden.
- **Offene Gesindeküche:** Beim Duft des alten Holzbackofens lernt man die Arbeitsabläufe in einer Küche vor 250 Jahren kennen. Es gibt Rezepte und Kostproben.
- **Fotopunkt:** Mit passenden Accessoires kann man sich in eine Magd oder einen Knecht verwandeln.



Kulinarisches

am Eröffnungstag

im Schlosscafé und im Meierhof



Schlosscafé

Speisen aus Wald, Bach und Flur, dem Adel gereicht

- **Ragout fin** von der Pute mit Käse gratiniert, dazu Brot
- **Cremesuppe von Waldpilzen** mit Croutons und Röstzwiebeln
- **Risotto** von Hirse, grünen Erbsen, Möhren, Kohlrabi, Rapunzeln und Hirtenkäse
- **Gebratenes Forellenfilet** auf Linsen und Wurzelgemüse
- **Geschmorte Schweinebäckchen**, Kräuter-Pilzsalat, Püree von Erbsen und Steckrüben
- **Leichte Limonentarte** mit Schneehäubchen und Vanilleeis
- **Eisbecher „Barocke Verführung“** Schokoladeneis, Erdbeereis, Vanilleeis, Erdbeeren, Sahne, Schokoladensoße
- **Eisbecher „Schlosspraline“** Pistazieneis, Pralineneis, Schlagsahne, Karamellsauce, Nusskrokant, Praline



Meierhof

Harte Arbeit und einfache Kost. Was dem Gesinde gebührte

- **Zwiebel-Speckkuchen** aus der Gesindeküche
- **Suppe von Erdäpfeln** mit Rüben und Kräutern, dazu Bauernbrot
- **Brühwurst** aus dem Kessel mit Bauernbrot und Senf
- **Landkuchen** von Äpfeln, Kirschen und Pflaumen
- **Butterbrezeln**
- **Waffeln**

