



AKADEMIE
SCHLOSS KIRCHBERG
ÖKOLOGISCHE LAND-
UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT



BIOHOTEL
SCHLOSS KIRCHBERG
TAGUNGS & EVENTHOTEL

Tagungen & Kongresse auf Schloss Kirchberg

– auch virtuell / hybrid –





Tagungen & Kongresse auf Schloss Kirchberg auch virtuell/hybrid

Das Schloss Kirchberg ist ein einzigartiger Ort für Ihre Tagungen, Kongresse und Seminare. Mit verkehrsgünstiger Lage im historischen Ortskern von Kirchberg bieten wir Raum und Ruhe für Ihre Ideen. Unsere voll ausgestatteten Tagungsräume mit herrlichem Ausblick über das Jagsttal regen zum Denken und produktiven Arbeiten an.

Erleben Sie auch hybride und virtuelle Veranstaltungen mit modernster Technik auf Schloss Kirchberg.



Gesamtorganisation Ihrer Veranstaltung

Mit Know-How und den besten Partnern an unserer Seite organisieren wir Ihre Veranstaltung. Wir kümmern uns um die passende Räumlichkeit, Verpflegung und Übernachtung sowie um die Technik. Unsere Experten stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite und unterstützen Sie während Ihrer Veranstaltung auf Schloss Kirchberg.



BioHotel und Bio-Kulinarik

In unserem BioHotel im Schloss Kirchberg können die Gäste unterschiedliche Zimmerstandards wählen. Um das leibliche Wohl sorgt sich das Kulinarik-Team um Chefkoch Maximilian Korschinsky. Wir bieten unterschiedliche Pakete mit regionalen Köstlichkeiten in Bio-Qualität an.



Für jede Veranstaltungsgröße die passende IT-Lösung

Für unterschiedliche Veranstaltungsgrößen bieten wir zugeschnittene IT-Lösungen, nach Bedarf auch mit Online-Streaming, Chatfunktion und Videomitschnitt an. Auf Wunsch ist ein Ansprechpartner für IT-Support vor Ort.



Tagungs- und Seminarräume auf Schloss Kirchberg

Für Ihre individuelle Veranstaltung stehen verschiedene Räumlichkeiten im einmaligen Ambiente des Schlosses Kirchberg zur Verfügung. Neben den hier aufgeführten Tagungsräumen stehen vier weitere Gruppenarbeitsräume für 20 bis 45 Personen zur Verfügung.



Rittersaal

Konzert-/Tischbestuhlung:
220 / 100 Personen

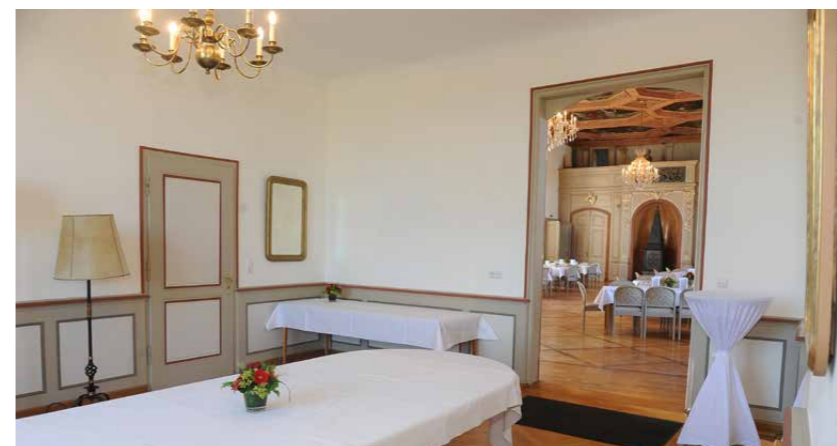
Tagungsausstattung:
- IT-Studio
- Tagungstechnik
- Bühne in div. Varianten
- LAN und WLAN (50 Mbit)



Albert-Schweitzer-Zimmer

vor dem Rittersaal
Konzert-/Tischbestuhlung:
40 / 20 Personen

Tagungsausstattung:
- IT-Studio
- mobile Tagungstechnik
- WLAN



Fritz-Strempfer-Zimmer

neben dem Rittersaal
Konzert-/Tischbestuhlung:
30 / 20 Personen

Tagungsausstattung:
- IT-Möglichkeiten
- mobile Tagungstechnik
- WLAN



Rokokosaal

mit Blick auf den Rosengarten

Konzert-/Tischbestuhlung:
60 / 40 Personen

Tagungsausstattung:
- IT-Studio
- Tagungstechnik
- WLAN



Schlosskapelle

am Schlosshof,
neben unserem Schlosscafé

Konzert-/Tischbestuhlung:
40 / 25 Personen

Tagungsausstattung:
- IT-Möglichkeiten
- mobile Tagungstechnik
- WLAN

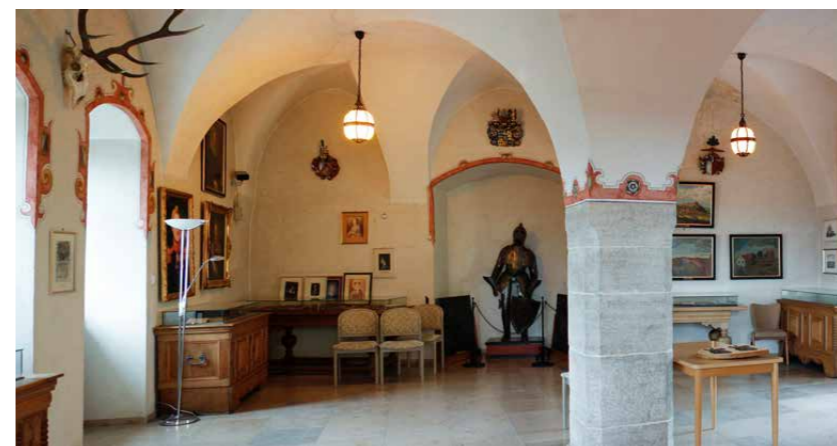


Marstall

Speisesaal: Frühstück, Mittagessen und Abendessen für Gruppen

Tischbestuhlung:
bis zu 200 Personen

Tagungsausstattung:
- Beamer
- Audioanlage mit Mikrofon
- WLAN



Schlossmuseum

Konzert-/Tischbestuhlung:
35 / 20 Personen

Tagungsausstattung:
- IT-Möglichkeiten
- mobile Tagungstechnik
- WLAN



Die passende IT-Lösung für Ihre Veranstaltung

Tagungstechnik für Präsenzveranstaltungen

Für Veranstaltungen vor Ort bieten wir moderne (mobile) Tagungstechnik an: Beamer, Audioanlage mit Mikrofon an. Alle Räume sind mit WLAN ausgestattet.

Hybride und virtuelle Veranstaltungen

Je nach Veranstaltungsgröße bieten wir verschiedene Pakete an: vom Livestream mit ein bis zwei Referierenden vor Ort bis hin zu Livestream mit Videokonferenz und 13 Referierenden vor Ort.

Technik:

- Lautsprecher
- digitales Mischpult
- Funkmikrofon
- Headset oder Handsender
- Kameras (für verschiedene Perspektiven)
- Videomischer
- Videoscaler
- Lichttraverse/Lichtsteuerung
- Bildschirme für Interaktion vor Ort <-> Live-Zuschaltung
- Zubehör + Verkabelung

Service

- Auf- und Abbau durch Techniker
- Betreuung durch Techniker, Kameramann und Tontechniker
- Transport- und Fahrtkosten
- Bereitstellung einer Streamingplattform

Für den Livestream können nach Abstimmung verschiedene Plattformen wie Zoom, WebEx, YouTube, Vimeo etc. genutzt werden. Die Technik ist nicht alleine buchbar, sondern nur in Kombination mit dem Technikpersonal für den Service.

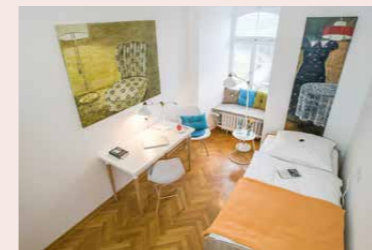
Alle Positionen können auch einzeln gebucht werden. Preise auf Anfrage.



BioHotel

Hinter den ehrwürdigen Mauern aus dem 15. Jahrhundert begrüßen wir Sie in unserem BioHotel auf Schloss Kirchberg. Für uns steht Nachhaltigkeit im Mittelpunkt. Wir legen großen Wert auf starke Partnerschaften im Bio-Bereich, umweltschonendes Ressourcenmanagement und soziale Verantwortung.

Auf Schloss Kirchberg, hoch über dem Jagsttal, haben wir eine Ruheoase geschaffen, in der Sie konzentriert arbeiten und Ihrer Kreativität freien Lauf lassen können. Im neuen Wellnessbereich, im Schlossgarten und bei einer Wanderung durch das Jagsttal können Sie Energie tanken.



z.B. Einzelzimmer
Kategorie Standard

An- und Abreise

Die Hotelrezeption im Prinzenhäusle ist täglich von 7 bis 21 Uhr geöffnet.

Check-in ab 15 Uhr
Check-out bis 11 Uhr



z.B. Einzelzimmer
Kategorie Komfort

Shuttle Service

für den Transfer vom Flughafen/
Bahnhof zum Schloss und zurück
buchbar.



z.B. Doppelzimmer
Kategorie Standard

Hotelbuchung

Tel. +49 (0) 7954 2154-71
rezeption@biohotel-schloss-
kirchberg.de

www.biohotel-schloss-kirchberg.de



z.B. Doppelzimmer
Kategorie Komfort





Kulinarik in Bio-Qualität

„Alle reden von guten regionalen Produkten, wir haben sie!“ Das sagt Maximilian Korschinsky, Chefkoch der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und Mitglied der Slow Food Chef Alliance.

Bei der Auswahl der Zutaten in 100 Prozent Bio-Qualität kann der Chefkoch im BioHotel Schloss Kirchberg aus dem Vollen schöpfen: Bio-Rind- und Schweinefleisch stammt von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Bio-Kalbfleisch vom Bruderkalb, einer Initiative von Hohenloher Bio-Bauern, Bio-Geflügel vom Brunnenhof, Bio- und Demeter-Heumilchkäse von der Dorfkäserei Geifertshofen, Bio-Gemüse vom Hof Engelhardt sowie zahlreiche Erzeugnisse von regionalen Bauern. Die Speisen sind fein abgeschmeckt mit Naturgewürzen aus der Gewürzmanufaktur Ecoland Herbs & Spices.

Die Backwaren von Kuchen über Brötchen bis zum Holzofenbrot werden täglich frisch von der Bio-Backstube der Mohrenköpfe Gastronomie in Wolpertshausen geliefert. In der Eismanufaktur im Schloss wird Bio-Eis aus Geifertshofener Bio-Heumilch g.t.S. handwerklich hergestellt.

Für den Chefkoch gibt es keine Alternative zu regionalen Bio-Lebensmitteln, zur Verwurzelung der Küche in der Region und zur Wahrung der regionalen Kochkunst. Die Gäste im BioHotel Schloss Kirchberg erwartet ein ganzheitliches Genusserlebnis.



„Wir kochen nur mit besten regionalen Zutaten von hiesigen Erzeugern.“

Maximilian Korschinsky,
Chefkoch und Mitglied der Slow Food Chef Alliance



Ihre Bio-Kulinarik im Schloss

Preise auf Anfrage.

Tagungspauschale „Genuss“

Kreativpause am Vormittag: Butterbrezel, Energieriegel und Obst, Kaffee- und Teeauswahl

2-Gang-Mittagsmenü: Suppe und knackiger Salat mit gegrillten Rinderstreifen oder vegetarisch, dazu hausgebackenes Kräuterbaguette, Wasser und Säfte

Kreativpause am Nachmittag: hausgebackener Kuchen, Obst, Kaffee- und Teeauswahl

Ganztägig im Seminarraum: Wasser, Säfte und Limonaden

Tagungspauschale „Vielfalt“

Kreativpause am Vormittag: Butterbrezel, Energieriegel und Obst, Kaffee- und Teeauswahl

3-Gang-Mittagsmenü: Suppe oder Dessert, bunter Salatteller, Fleischgericht oder vegetarische Alternative, Wasser und Säfte

Kreativpause am Nachmittag: hausgebackener Kuchen, Obst, Kaffee- und Teeauswahl

Ganztägig im Seminarraum: Wasser, Säfte und Limonaden

Getränke im Tagungsraum

Mineralwasser, Säfte und Limonaden

Kreativpause am Vormittag

Butterbrezel, Energieriegel und Obst, Kaffee- und Teeauswahl

Hausgebackener Kuchen, Obst, Kaffee- und Teeauswahl

Mittags

2-Gang-Mittagsmenü: Suppe und knackiger Salat mit Einlage (auch vegetarisch möglich), dazu hausgebackenes Kräuterbaguette, Wasser und Säfte

3-Gang-Mittagsmenü: Suppe oder Dessert, bunter Salatteller, Fleischgericht oder vegetarische Alternative, Wasser und Säfte

Zum gemütlichen Abschluss

Herzhaftes Hohenloher Vesper: Schinken- und Wurstspezialitäten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Bio-Heumilchkäse der Dorfkäserei Geifertshofen und eingelegtes Gemüse, Fassbutter, hausgebackenes Steinofenbrot und Kräuterbaguette

Herzhafter Eintopf (mit Fleisch oder vegetarisch) mit eingelegtem Gemüse, Kräuterdip und hausgebackenem Steinofenbrot und Kräuterbaguette

3-Gang-Menü am Abend

Gern erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot!



Akademie Schloss Kirchberg

Die Akademie für Ökologische Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Kirchberg bietet ein breites Bildungsangebot zu verschiedenen Themen der agrarökologischen Landwirtschaft, der politischen Ökologie, zu Marketing und Regionalentwicklung sowie zur beruflichen und persönlichen Entwicklung an. Trägerin der Akademie Schloss Kirchberg ist die gemeinnützige Stiftung Haus der Bauern.

Seminare und Tagungen

Fachkraft für Bio-Lebensmittel im Handel

Die „Fachkraft für Bio-Lebensmittel im Handel“, welche mit einem IHK-Zertifikat abschließt, richtet sich insbesondere an MitarbeiterInnen des Lebensmittelhandels.



Sommerschule Future of Food

Bei der einwöchigen Sommerschule „Future of Food – zukunftsfähige Ernährungssysteme“ diskutieren junge Menschen aktuelle Themen entlang der gesamten Wertschöpfungskette.



World Organic Forum und Öko-Marketingtage

Mit dem World Organic Forum im Frühjahr und den Öko-Marketingtagen im Herbst haben sich in der Akademie Schloss Kirchberg zwei jährlich stattfindende erfolgreiche Tagungsformate etabliert. Durch die Kooperation mit der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall bestehen einzigartige Möglichkeiten, Theorie und Praxis bei land- und ernährungswirtschaftlichen Themen zu verbinden – sei es bei Besuchen auf Betrieben der Region, einer Besichtigung des Erzeugerschlachthofs, der Dorfkäserei Geifertshofen oder des Regionalmarkts Hohenlohe.



Veranstaltungen zu klimaresilienter Land- und Ernährungswirtschaft

Wir wollen dazu beitragen, die großen Potenziale und starken Hebelkräfte der bäuerlichen Landwirtschaft auf dem Weg zu globaler Klimaresilienz zu fördern. In praktischen Seminaren, Exkursionen und bei Konferenzen zu diesem Thema tragen wir zum Aufbau und zur Verbreitung des Wissens bei und vernetzen, Anbausystem übergreifend, BäuerInnen mit der Zivilgesellschaft, der Wirtschaft und der Politik.





Bio-Spa: Yoga & Ayurveda

Indische Kultur und Heilkunst werden im neuen Ayurveda-Kurzentrums auf Schloss Kirchberg authentisch gelebt und angeboten. Ob Yoga, Ayurveda-Massagen oder Panchakarma-Kur für die Reinigung von Körper, Geist und Seele: Unsere indischen Ayurveda-Ärztinnen und Therapeuten bieten das gesamte Spektrum indischer Heilkunst an für Gäste und Patienten aus nah und fern.

Yoga & Meditation

Im wunderschönen Yoga-Saal des historischen Schlosses finden die Yoga-Übungen für unsere Kurgäste und Tagesgäste statt. Unsere indischen Yoga-Meister praktizieren nach echter und authentischer indischer Yoga-Lehre mit unseren Gästen.

Täglich von 18 bis 19 Uhr, 10 € pro Person



Ayurvedische Massagen

Ein großer Teil der ayurvedischen Gesundheitslehre ist die Massage mit wertvollen, warmen Ölen. Die Ganzkörpermassage zählt zu den wohltuendsten und effektivsten. Sie verbindet auf harmonische Art und Weise mehrere Techniken, die der tiefen Entspannung und Vitalisierung des Körpers dienen.



Mehrtägige Ayurveda-Kur

In der indischen Heilkunst wird ganzheitlich behandelt: Körper, Geist und Seele. Unsere erfahrenen und hoch qualifizierten Therapeuten und Ärztinnen betreuen Sie individuell.

Die Ayurveda-Kuren können medizinischen Hintergrund haben und zur Heilung und Entgiftung dienen, zur Vorbeugung und zur Entspannung.



Das komplette Angebot finden Sie online unter www.ayurveda-kurzentrumschlosskirchberg.de



Ayurveda Kurzentrum im Schloss Kirchberg
Schlossstraße 16/3, 74592 Kirchberg an der Jagst
E-Mail: ayurveda-center@biohotel-schloss-kirchberg.de
Telefon: (07954) 9 86 90 01
Mobil: (0162) 6 35 87 89





Kirchberg & Umgebung erleben

Aktiv an der Jagst – Wandern und Radfahren

Wanderer und Radfahrer kommen in Hohenlohe voll auf ihre Kosten. Erleben Sie die wunderschöne Natur des Jagsttals, nur wenige Meter vom Schloss entfernt.



Hohenloher Spezialitäten

Im Regionalmarkt Hohenlohe finden Sie eine große Auswahl an regionale Produkten wie vom Schwäbisch-Hällischen Qualitätsschweinefleisch g.g.A. und Geifertshofener Bio-Heumilchkäse. In der Mohrenköpfe Gastronomie können Sie sich traditionelle Hohenloher Gerichte schmecken lassen.

Regionalmarkt Hohenlohe
Birkichstraße 10, 74549 Wolpertshausen



Kultur erleben

Das Biohotel Schloss Kirchberg kann zu Ihrem Ausgangspunkt für eine mittelalterliche Städtetour nach Schwäbisch Hall, Dinkelsbühl oder Rothenburg ob der Tauber werden. Vor allem in Schwäbisch Hall warten hochkarätige Museen, wie die Kunsthalle Würth oder das Freilandmuseum Wackershofen, auf einen Besuch.



Geschichte und Natur Hohenlohes

Begeben Sie sich auf eine Zeitreise und erkunden Sie die geschichtliche Seite von Hohenlohe z. B. die römische Reichsgrenzeder Obergermanische-Raetische Limes und die Grenzanlage der Reichsstadt Schwäbisch-Hall, die Haller Landhege.



Geführte Gruppenreisen

Begleiten Sie unseren einheimischen Reiseleiter auf einer gemeinsam geplanten Tour durch Hohenlohe und bekommen Sie den einen oder anderen einheimischen Besuchertipp.

Reiseleiter Hardy Mann, eberhard.mann@besh.de



Anfahrt nach Kirchberg/Jagst

Straßenanbindung

Autobahn: Kirchberg liegt direkt an der Autobahn A6, Ausfahrt 45 (Kirchberg)

Flughäfen

Flughafen Stuttgart ist 124 km entfernt
Flughafen Nürnberg ist 127 km entfernt
Flughafen Karlsruhe ist 183 km entfernt
Flughafen Frankfurt am Main ist 200 km entfernt
Flughafen München ist 242 km entfernt

Bahnhöfe

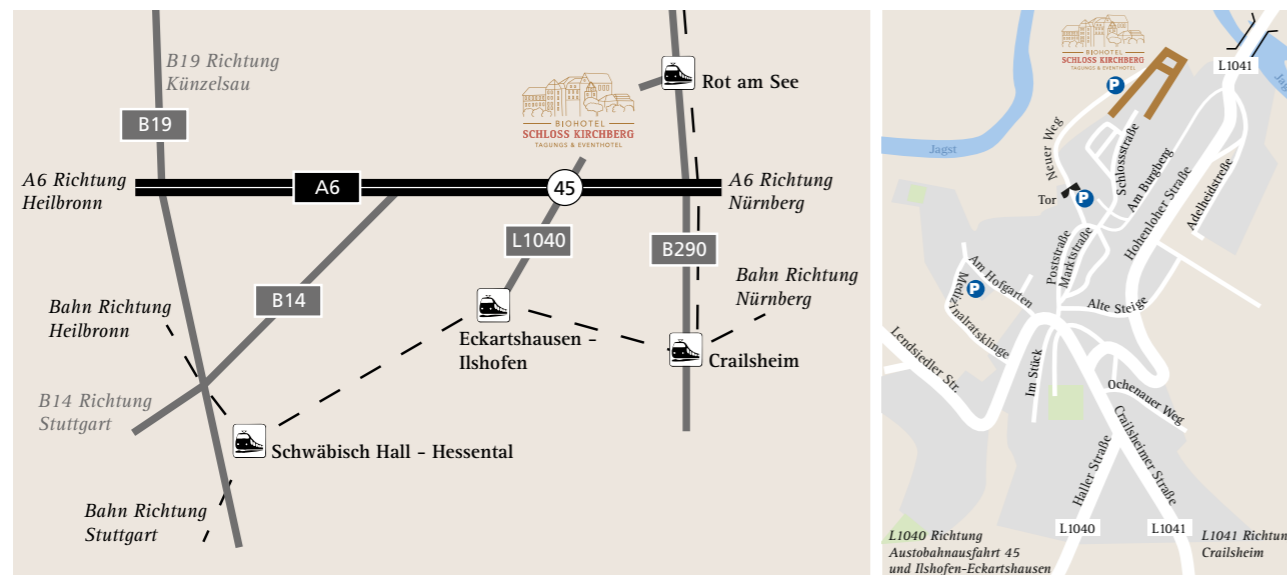
Bahnhof Eckartshausen-Ilshofen ist 7 km entfernt
Bahnhof Rot am See ist 8 km entfernt
Bahnhof Crailsheim ist 12 km entfernt
Bahnhof Schwäbisch Hall-Hessental ist 27 km entfernt

Parkmöglichkeiten am Schloss Kirchberg

55 Parkplätze sind direkt am Schloss Kirchberg (erreichbar über den Neuen Weg),
und weitere 50 Parkplätze in der Nähe des Schlosses, am Hofgarten (siehe Skizze).

Shuttle Service

Für den Transfer vom Flughafen oder Bahnhof zum Schloss Kirchberg und zurück bieten wir einen Shuttle Service an. Bitte wenden Sie sich dafür an die Hotelrezeption.



Ansprechpartner

Anfragen und Organisation: BioHotel Schloss Kirchberg

Johannes Bader
Direktor BioHotel Schloss Kirchberg
Telefon: +49 (0) 7954 92154-71
Mobil: +49 (0) 174 8935168
E-Mail: johannes.bader@besh.de

Xenia Schmidt
Front Office
Telefon: +49 (0) 7954 92154-71
Mobil: +49 (0) 172 7172145
E-Mail: rezeption@biohotel-schloss-kirchberg.de

Maximilian Korschinsky
Slow Food Chef
Telefon: +49 (0) 7904 94380-80
Mobil: +49 (0) 152 04102947
E-Mail: kulinarik@besh.de

Akademie Schloss Kirchberg

Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald
Leiter der Akademie Schloss Kirchberg
Telefon: +49 (0) 7954 92118-80
E-Mail: akademie@hdb-stiftung.com

Anna-Lena Buchholz
Geschäftsstellenleitung
Telefon: +49 (0) 7954 92118-80
Mobil: +49 (0) 162 2360977
E-Mail: akademie@hdb-stiftung.com

Frederik Schulze-Hamann
Referent für Politische Ökologie, Bildung
und Strategische Entwicklung
Telefon: +49 (0) 7954 92118-86
Mobil: +49 (0) 172 4162957
E-Mail: frederik.schulze-hamann@hdb-stiftung.com



Johannes Bader



Xenia Schmidt



Maximilian Korschinsky



Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald



Anna-Lena Buchholz



Frederik Schulze-Hamann



Schloss Kirchberg a.d. Jagst
 Schlosstraße 16/3 | 74592 Kirchberg/Jagst
 Telefon +49 (0)7954 92154-70
 www.schloss-kirchberg-jagst.de



BioHotel Schloss Kirchberg
 Schlosstraße 16/3 | 74592 Kirchberg/Jagst
 Telefon +49 (0) 7954 92154-71
 rezeption@biohotel-schloss-kirchberg.de
 www.biohotel-schloss-kirchberg.de



Fotos: Akademie Schloss Kirchberg, Jan Wagner/Soilify