

## AromiA – der Geschmacksort: Line-up der Starköche in Würzburg

**Das Best Western Premier Hotel Rebstock mit seinem Gourmetrestaurant KUNO 1408 veranstaltet am 3. März 2018 zum Auftakt der Landesgartenschau in Würzburg ein gastronomisches Event der Spitzenklasse. Unter dem Titel AromiA – ein Geschmacksort findet ein Kochevent mit der Crème de la Crème der deutschen Köcheszene statt. Zum Line-up gehören 20 Sterne- und Starköche sowie neun Winzer, die auf dem Gelände der Landesgartenschau einen außergewöhnlichen Abend bieten werden.**

**Würzburg, 15. Februar 2018.** „Es wird das größte kulinarische Event, das Würzburg bisher je gesehen hat“, sagt Benedikt Faust, Küchenchef und Sternekoch im Restaurant KUNO 1408, dem Feinschmeckerrestaurant des Best Western Premier Hotel Rebstock. Das Traditionshotel hat mit seinem Restaurant sowie seinem Cateringunternehmen Mundgold Außergewöhnliches auf die Beine gestellt: Fünf Wochen vor dem Start der Landesgartenschau in Würzburg findet am 3. März 2018 das kulinarische Top-Event „AromiA – ein Geschmacksort“ statt. 20 bekannte und renommierte Spitzenköche sowie acht Winzer werden zu dem Abendevent in einer speziellen Location auf dem Gelände der Landesgartenschau einen Abend lang kulinarische Highlights präsentieren. Zu den geladenen Topköchen gehören unter anderem die Sterneköche Bernhard Reiser, Thomas Neeser, Tom Wickboldt, Marco Akuzun, Andre Großfeld, Valerie Mathis, Benedikt Faust und Joachim Kaiser. Außerdem geben sich die Stargastköche Heiko Antoniewicz, Ludwig Maurer, Christoph Brand, Fabian Beck, Michael Riedl, Guido Fritz, Tanja Wagner und Oliver Scheiblauer die Ehre. Alle Spitzenköche werden die Gäste mit ihren kulinarischen Kreationen verwöhnen. Für den Abschluss des großen Abenddiners werden für Dessert und Käse Hans Decker, Kay Baumgardt, Marcus Hannig und Claudia Heiser aufkochen.

Bei den renommierten Weingütern und Winzern, die sich an dem Abend präsentieren, liegt der Fokus auf dem Thema Frankenweine. Mit von der Partie sind der Staatliche Hofkeller, die Stiftung Juliusspital, die Stiftung Bürgerspital, das Weingut Castell, die Winzergenossenschaft Sommerach sowie die Weingüter Reiss, Wöllried und das Weingut Horst Sauer. „Wir wollen mit dem Event in Würzburg Zeichen setzen und ich bin sehr froh, dass ich so viele meiner Lieblingskollegen gewinnen konnte, hier in Würzburg aufzukochen. Überrascht und sehr dankbar bin ich über den Zuspruch der Würzburger Betriebe gemeinsam etwas Besonderes zu schaffen! Besonderer Dank gilt den vielen Sponsoren und 3WM für das komplette Marketing. Es wird zahlreiche Koch- und Getränkestationen geben und wir werden gemeinsam die Gäste kulinarisch verwöhnen“, sagt Benedikt Faust. Für die musikalische Begleitung während des Abends wird die Band Monday Socks sorgen, gegen späterem Abend wird ein DJ die Veranstaltung ausklingen lassen. Das Café Barossi bietet auf Wunsch Kaffeespezialitäten an. Eintrittskarten sind erhältlich im Best Western Premier Hotel Rebstock sowie unter [www.aromia.events](http://www.aromia.events).

Eintrittskarten kosten 99 Euro, Sitzplätze 149 Euro. Von den verkauften Karten werden 5 Euro pro Karte gespendet für die Hilfe im Kampf gegen Krebs e.V. [www.kampfgegenkrebs.de](http://www.kampfgegenkrebs.de).

### **Zum fünften Mal Michelin-Stern im KUNO 1408**

Die avantgardistische Feinschmeckerküche im Restaurant KUNO 1408 wurde vom renommierten Guide Michelin mittlerweile zum fünften Mal in Folge mit einem Stern ausgezeichnet. Auf der Speisekarte finden sich traditionell fränkische Gerichte aus regionalen Produkten wieder, die komplett „dekonstruiert“ und völlig neu interpretiert werden. Der Name KUNO 1408 erinnert an den ersten Besitzer des Traditionshauses und die

erste urkundliche Erwähnung im Jahr 1408: Kuno vom Rebstock war Sprössling des gleichnamigen Rittergeschlechts. Das Anwesen zählte zu den Stammsitzen der Familie, die im späten Mittelalter großen politischen Einfluss in der Stadt besaß und Herr über zahlreiche Weinberge und Güter der Umgebung war.

### **Best Western Premier Hotel Rebstock: Über 600 Jahre Tradition**

Das Best Western Premier Hotel Rebstock liegt als eine der ältesten Herbergen Deutschlands zwischen Weinbergen und kulturellen Baudenkmälern in der Würzburger Innenstadt. Es verfügt über 72 Zimmer und ist seit 1408 als Gasthaus bekannt. Die Fußgängerzone, Residenz, der Dom, das Museum am Dom, die alte Mainbrücke und viele andere Sehenswürdigkeiten sind bequem zu Fuß zu erreichen.

#### ***KUNO 1408 - Aktuelle Auszeichnungen:***

- 1 Stern im Guide Michelin
- 15 Punkte und 2 Kochmützen im Gault Millau
- 3 Diamanten im Vartaführer
- 4 Kochmützen Bertelsmann Restaurant Guide
- 8 Pfannen im Gusto Gourmetführer
- 2,5 F im Feinschmecker

**Weitere Informationen unter:** [www.aromia.events](http://www.aromia.events)

#### **Pressekontakt im Hotel:**

Best Western Premier Hotel Rebstock  
Christoph Unckell, Inhaber  
Benedikt Faust, Küchenchef  
Neubaustraße 7, 97070 Würzburg  
Tel. (0 931) 30 93 -0, Fax (0 931) 30 93 -100  
E-Mail: [info@rebstock.bestwestern.de](mailto:info@rebstock.bestwestern.de)  
Internet: [www.restaurant-kuno.de](http://www.restaurant-kuno.de); [www.rebstock.com](http://www.rebstock.com)

#### **Das folgende Pressebild steht für Sie zum Download zur Verfügung:**

*Bildunterschrift: Initiator des Gastro-Events „AromiA – der Geschmacksort“ im März 2018 ist Benedikt Faust, der zum fünften Mal in Folge einen Stern für das Restaurant KUNO 1408 im Best Western Premier Hotel Rebstock erkocht hat.*

**Weiteres Bildmaterial steht zum Download bereit unter:**

[www.bestwestern.de/Bildmaterial](http://www.bestwestern.de/Bildmaterial)

#### **Über Best Western Hotels Central Europe:**

*Best Western ist eine qualitätsorientierte, internationale Hotelkette mit rund 4.000 Hotels in mehr als 90 Ländern. Alle Best Western Hotels weltweit sind unternehmerisch unabhängig und individuell geführt. Die Best Western Hotels Central Europe GmbH betreut insgesamt rund 230 Hotels in den zehn Ländern Deutschland, Kroatien, Liechtenstein, Luxemburg, Österreich, Slowakei, Slowenien, Schweiz, Tschechien und Ungarn unter einem gemeinsamen Unternehmensdach. Neben dem deutschen Hauptsitz in Eschborn gibt es ein regionales*

Länderbüro in Wien, Österreich. Alle Tagungs-, Stadt- und Ferienhotels der Marke garantieren weltweit einheitliche Qualitätsstandards und behalten gleichzeitig ihren individuellen Stil und ihre unternehmerische Eigenständigkeit. Best Western Hotels & Resorts präsentiert insgesamt elf Einzelmarken: Best Western®, Best Western Plus®, Best Western Premier®, VÄ«b®, GL , Executive Residency by Best Western®, BW Premier Collection®, BW Signature Collection<sup>SM</sup> by Best Western, sowie die Marken Sure Hotel by Best Western, Sure Plus Hotel by Best Western and Sure Hotel Collection<sup>SM</sup> by Best Western.

Als Dienstleistungspartner von Hotels verfolgt Best Western das Ziel, den wirtschaftlichen Erfolg und die Wettbewerbsfähigkeit der Partnerhotels zu steigern. Über den Markenanschluss profitieren die einzelnen Hotels von den umfassenden Marketing- und Verkaufsaktivitäten für alle relevanten Marktsegmente und Zielgruppen. Neben zielgruppenspezifischen Katalogen in Millionenaufgabe stellt Best Western für alle Marktsegmente modernste Vertriebs- und Kommunikationswege bereit. Alle Hotels sind über elektronische Distributionssysteme in den weltweiten Reservierungssystemen sowie im Internet optimal präsentiert und buchbar. Zudem verfügt Best Western über eigene Reservierungszentralen. Das Loyalitätsprogramm für Vielreisende heißt Best Western Rewards mit weltweit mehr als 34 Millionen Mitgliedern. Weitere Informationen: [www.bestwestern.de](http://www.bestwestern.de) und [www.bestwestern.com](http://www.bestwestern.com)

#### **Weitere Informationen und Pressekontakt:**

Best Western Hotels Central Europe GmbH

Deutschland | Kroatien | Liechtenstein | Luxemburg | Österreich | Slowakei | Slowenien | Schweiz | Tschechien | Ungarn

Anke Cimbal, Direktorin Unternehmenskommunikation

Tel. +49 (61 96) 47 24 -301, Fax +49 (61 96) 47 24 129

E-Mail: [presse@bestwestern.de](mailto:presse@bestwestern.de)

Internet: [www.bestwestern.de/presse](http://www.bestwestern.de/presse)