

Neues Gourmetrestaurant KUNO 1408 eröffnet

Das Best Western Premier Hotel Rebstock in Würzburg hat rund 1,1 Millionen Euro in ein neues Feinschmeckerrestaurant investiert. KUNO 1408 ist der Name des neuen Restaurants unter der Leitung von Sternekoch Benedikt Faust, der fortan sowohl Hotelgäste als auch die Würzburger Bevölkerung kulinarisch verwöhnt. Zudem wurde der Wintergarten des Hotels in einen Salon mit fein-fränkischer Bistroküche und Bar umgebaut.

Würzburg, 4. September 2013. Frischer Wind in der gastronomischen Szene in Würzburg: Das Best Western Premier Hotel Rebstock hat im Sommer für rund 1,1 Millionen Euro seinen gesamten Restaurant- und Küchenbereich umgebaut. Entstanden sind ein neues Feinschmeckerrestaurant und ein Salon mit fein-fränkischer Bistroküche und Bar, die Anfang September eröffnet haben. Kuno 1408 ist der Name des neuen stylischen und modernen Restaurants, das den Gästen des Vier-Sterne-Hotels fortan Gaumenfreuden bereiten soll. „Wir sind sehr stolz auf das neue Restaurant und freuen uns, wenn neben unseren Gästen auch die Würzburger unser neues gastronomisches Angebot schätzen lernen. Mit dem Salon und unserem Kuno 1408 bieten wir für jeden Geschmack etwas an“, sagt Hotelinhaber Christoph Unckell. Der Name des Restaurants erinnert an den ersten Besitzer des Traditionshauses und die erste urkundliche Erwähnung im Jahr 1408. „Unser neuer Küchenchef Benedikt Faust steht für eine moderne, innovative Feinschmeckerküche, die in unserem Haus und über Würzburgs Grenzen hinweg neue Impulse setzen wird. Im Kuno 1408 kann der Sternekoch seiner Kreativität nun freien Lauf lassen“, erklärt Unckell. Neben den beiden Restaurants wurde zudem die komplette Küche neu gestaltet, um gezielt den Ansprüchen Fausts zu entsprechen. Dem neuen Hotelrestaurant mit 40 Plätzen sind zwei Jahre Planung vorausgegangen, ehe die Bauarbeiten Ende Juli 2013 starten konnten. Der Hotelbetrieb lief dabei normal weiter. „Es war ein anspruchvolles und aufwändiges Projekt und der Zeitplan eng gefasst. Umso schöner, dass wir rechtzeitig und wie geplant eröffnen können“, freut sich Unckell. Für die stylische Innenausstattung und das Design zeichnete Dana Rawle von der Offenbacher Firma Rawledesign verantwortlich. Mit der Planung und Bauleitung des Umbaus wurden die Architekten Haas + Haas, Eibelstadt, betraut.

Neuer Stern am Würzburger Küchenhimmel

Der renommierte Benedikt Faust leitet als Küchenchef seit April die Küche des Vier-Sterne-Traditionshotels und führt das 15-köpfige Küchenteam. In seiner Laufbahn hat der 34-jährige gebürtige Marktheidenfelder, der im Weinhaus Anker seine Ausbildung zum Koch absolviert hat, bereits einige Michelin-Sterne erkocht. Nach seinen Lehr- und Wanderjahren unter anderem in den Schweizer Stuben, im Strandhörn auf Sylt und bei Juan Amador im Schloßhotel Weyberhöfe, erhielt Faust 2007 seinen ersten Michelin-Stern als Küchenchef im Romantik Hotel zum Stern in Bad Hersfeld. Diesen konnte der kreative Küchenprofi im Hotel Hanseatic auf Rügen, in dem er seit März 2011 arbeitete, bestätigen. Zu seinen weiteren Auszeichnungen zählen Gault Millau-Punkte, Aral-Bestecke und Bertelsmann-Hauben. 2010 lobte ihn die Frankfurter Allgemeine Zeitung als „Entdeckung des Jahres“. „Endlich zuhause“, freut sich demnach auch Benedikt Faust, der mit dem Wechsel nach Würzburg in seine fränkische Heimat zurückgekehrt ist. Seine Ehefrau Sabrina Faust hat er als Restaurantleiterin des Kuno 1408 gleich mitgenommen.

Dekonstruierte fränkische Gerichte

Faust hat die Konzeption des Restaurants mitgestaltet und will nun im Kuno 1408 avantgardistische Feinschmeckerküche in Würzburg anbieten. „Mein Küchenstil ist regional und extravagant. Auf meiner Speisekarte finden sich traditionell-fränkische Gerichte aus regionalen Produkten wieder, die komplett neu interpretiert werden“, erklärt Faust. Dabei hat sich der Sternekoch, der einer der Vorreiter regionaler Gourmetküche in Deutschland ist, hohe Ziele gesteckt: Er will auch im Kuno 1408 künftig einen Stern

erkochen. „Entscheidend ist, dass die Produkte stimmen und wie diese auf dem Teller in Szene gesetzt sind. Ich bin sehr experimentierfreudig, bleibe aber gleichzeitig der regionalen Küche treu“, so Faust. Dabei „dekonstruiert“ Faust traditionelle Gerichte und interpretiert sie völlig neu. Die minimalistische Speisekarte gibt oftmals nur die Zutaten seiner Kreationen preis, ohne viel Schnörkel zu machen: So finden sich dort der fränkische Klassiker „Kesselfleisch dekonstruiert“ mit Leberknödel, Blutwurst, Backe, Kopf und Rübensgemüse genauso wie „Reh mal 3 – Rücken, Schinken, Gulaschsud“ mit Pilz, Rosine, Gewürzkuchen, Kirsche und Rosenkohl. „Ich will unsere Gäste kulinarisch überraschen und ihnen von Speisen, die sie kennen, Geschmackserlebnisse vermitteln, die sie im Kuno 1408 neu entdecken können“, so Faust.

Es geht auch einfach: Fein-fränkische Bistroküche im Salon

Zeitgleich zum Umbau des Restaurants wurde der ehemalige Wintergarten des Hotels in einen gastronomischen Salon mit fein-fränkischer Bistroküche verwandelt. „Auch im Salon bieten wir moderne fränkische Gerichte, allerdings einfacher als im Feinschmeckerrestaurant. Wir wollen im Salon Appetit auf mehr machen und die Hemmschwelle für Gäste abbauen. Ob einfacher oder extravaganter – entscheidend ist, dass sich unsere Gäste wohlfühlen und zufrieden sind“, so Faust.

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 70 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.

Pressekontakt im Hotel:

BEST WESTERN PREMIER Hotel Rebstock
Christoph Unckell, Inhaber
Neubaustraße 7, 97070 Würzburg
Tel. (0 931) 30 93 -0, Fax (0 931) 30 93 -100
E-Mail: info@rebstock.bestwestern.de
Internet: www.rebstock.bestwestern.de

Bildmaterial steht zum Download bereit unter:

www.bestwestern.de/Bildmaterial

Best Western ist eine qualitätsorientierte, internationale Hotelkette, die unternehmerisch unabhängige Hotels unter einer Marke vereint. Mit über 4.200 Hotels in mehr als 90 Ländern ist Best Western die größte Hotelkette der Welt. In Deutschland und Luxemburg gehören mehr als 200 Hotels zur Best Western Hotels Deutschland GmbH, die im Jahr 2012 einen Gesamtumsatz von mehr als 687 Millionen Euro erwirtschaftet haben. Die Tagungs-, Stadt- und Ferienhotels der Marke Best Western garantieren weltweit einheitliche Qualitätsstandards und behalten gleichzeitig ihren individuellen Stil und ihre unternehmerische Eigenständigkeit. Neben der Kernmarke präsentiert Best Western die Kategorien **Best Western Plus** und **Best Western Premier**, die sich durch ein hochwertiges Ambiente, durchgängiges Design sowie zusätzliche Serviceangebote und Ausstattung qualifiziert haben. Alle Hotels sind über elektronische Distributionssysteme in den weltweiten Reservierungssystemen sowie im Internet optimal präsentiert und buchbar. Zudem verfügt Best Western über eigene Reservierungszentralen. Know-how Transfer ist eine der weiteren Aufgaben von Best Western: In der eigenen Best Western Akademie werden wichtige Fachkenntnisse vermittelt und geschult. Das Loyalitätsprogramm für Vielreisende heißt Best Western Rewards mit weltweit über 20 Millionen Mitgliedern.

Weitere Informationen und Pressekontakt:

Best Western Hotels Deutschland GmbH, Eschborn

Anke Cimal, Tel. (0 61 96) 47 24 -31, Fax (0 61 96) 47 24 78

E-Mail: presse@bestwestern.de

Internet: www.bestwestern.de/presse