

## Zum dritten Mal in Folge: Michelin-Stern für KUNO 1408

**Erneute Auszeichnung für das KUNO 1408 im Best Western Premier Hotel Rebstock: In diesem Jahr erhält das Würzburger Feinschmeckerrestaurant zum dritten Mal in Folge seinen Michelin-Stern. Für Küchenchef Benedikt Faust ist es bereits die zehnte Auszeichnung in Folge.**

**Würzburg, 20. November 2015.** Das Küchenteam um Benedikt Faust kann sich erneut freuen: Neben drei Diamanten im Varta-Führer, vier Kochmützen im Bertelsmann Restaurant Guide sowie 15 Punkten und zwei Kochmützen im Gault Millau hat der renommierte Guide Michelin das Restaurant KUNO 1408 im Würzburger Traditionshotel Best Western Premier Hotel Rebstock auch in diesem Jahr wieder mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet – zum dritten Mal in Folge. Das im September 2013 eröffnete KUNO 1408 ist damit weiterhin eines von zwei Restaurants in Würzburg, das seit Erscheinen des Guide Michelin im Jahr 1926 mit dieser unter Köchen äußerst begehrten Auszeichnung bedacht wird. Ein Stern bedeutet, dass der Gast "eine Küche voller Finesse, einen Stopp wert" erwarten kann. „Wir freuen uns riesig, durch diesen Stern erneut in unserem Konzept bestätigt zu werden. Wir stecken weiterhin viel Herzblut in unsere Arbeit, traditionelle fränkische Gerichte zu dekonstruieren und neu zu interpretieren“, so Küchenchef Benedikt Faust, der das KUNO 1408 und dessen 15-köpfiges Küchenteam seit April 2013 leitet. Für ihn selbst bedeutet der aktuelle Michelin-Stern ein besonderes Jubiläum: Faust wird in diesem Jahr zum zehnten Mal in Folge damit ausgezeichnet. „Die Bestätigung mit dem Michelin-Stern ist eine tolle Leistung des gesamten Teams, daher gilt allen Mitarbeitern mein herzlicher Glückwunsch und ein großes Dankeschön“, ergänzt Christoph Unckell, Inhaber des Vier-Sterne-Traditionshauses Best Western Premier Hotel Rebstock.

### **Dekonstruierte fränkische Gerichte**

Auf der Speisekarte finden sich traditionell fränkische Gerichte aus regionalen Produkten wieder, die komplett „dekonstruiert“ und völlig neu interpretiert werden. Die minimalistische Speisekarte gibt oftmals nur die Zutaten seiner Kreationen preis, ohne viel Schnörkel zu machen: So findet sich dort die „Brotzeit“ mit Schwein, Rettich und Wachtelai genauso wie "Wildes Reh" mit Petersilienwurzel, Linse und Pfirsich. „Ich will unsere Gäste kulinarisch überraschen: Sie sollen Geschmackserlebnisse ganz neu entdecken“, so Faust.

### **KUNO 1408**

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.

### **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.

### **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](mailto:info@rebstock.bestwestern.de)

Internet: [www.restaurant-kuno.de](http://www.restaurant-kuno.de); [www.rebstock.com](http://www.rebstock.com)

**Bildmaterial steht zum Download bereit unter:**

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

**Best Western Hotels & Resorts** ist eine qualitätsorientierte, internationale Hotelkette, die unternehmerisch unabhängige Hotels unter einem Dach vereint. Mit über 4.000 Hotels in mehr als 90 Ländern ist Best Western Hotels & Resorts die größte Hotelkette der Welt. Von 2016 an wird die Best Western Hotels Central Europe GmbH insgesamt rund 250 Hotels in den zehn Ländern Deutschland, Kroatien, Liechtenstein, Luxemburg, Österreich, Slowakei, Slowenien, Schweiz, Tschechien und Ungarn unter einem gemeinsamen Unternehmensdach betreuen. Neben dem deutschen Hauptsitz in Eschborn werden regionale Länderbüros in Wien und Bern geführt. 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 unter seinem Markendach insgesamt sieben Einzelmarken: Best Western, Best Western Plus, Best Western Premier, Best Western Plus Executive Residency, Vib, Glo sowie den Softbrand BW Premier Collection.

Als Dienstleistungspartner 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. 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 mehr als 25 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 Deutschland GmbH, Eschborn

Anke Cimbal, Tel. (0 61 96) 47 24 -301,

Tina Weik -302, Fax (0 61 96) 47 24 78

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

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