

## Michelin-Sterne in Wolfsburg und Würzburg

**Sternesegen in Wolfsburg und Würzburg: Gleich zwei Best Western Premier sind vom renommierten Guide Michelin mit jeweils einem Stern ausgezeichnet worden. Küchenchef André Münch im Restaurant Saphir des Best Western Premier Hotel An der Wasserburg in Wolfsburg ist dort erstmals mit einem Michelin-Stern geehrt worden. Bereits zum vierten Mal in Folge hat sich zudem Benedikt Faust, Küchenchef im Restaurant KUNO 1408 im Best Western Premier Hotel Rebstock in Würzburg, die renommierte Sterneauszeichnung erkocht.**

**Eschborn, 2. Dezember 2016.** Jubel in Würzburg und Wolfsburg: Gleich zwei Hotelrestaurants in Best Western Premier Hotels erhalten in diesem Jahr Sterne vom renommierten Gourmetführer Guide Michelin: das Saphir im Best Western Premier Hotel An der Wasserburg in Wolfsburg und das Restaurant KUNO 1408 im Best Western Premier Hotel Rebstock in Würzburg.

### **Zum vierten Mal mit Stern: KUNO 1408 in Würzburg**

Die avantgardistische Feinschmeckerküche von Küchenchef Benedikt Faust im Restaurant KUNO 1408 im Best Western Premier Hotel Rebstock in Würzburg wurde bereits zum vierten Mal in Folge mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. 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. „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 elften 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. 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. 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 Wachtelei genauso wie "Wildes Reh" mit Petersilienwurzel, Linse und Pfirsich. „Ich will unsere Gäste kulinarisch überraschen: Sie sollen Geschmackserlebnisse ganz neu entdecken“, so Faust.

### **Erneuter Stern: Saphir in Wolfsburg**

Küchenchef André Münch bringt den Stern zurück nach Wolfsburg Neuhaus: Der Küchenchef des Gourmetrestaurants Saphir im Best Western Premier Hotel An der Wasserburg in Wolfsburg ist vom Guide Michelin ebenfalls wieder mit einem Stern geehrt worden. „Wir sehr froh und überglücklich, dass André Münch und sein Team Sternenglanz wieder in unser Haus gebracht hat“, so Christine und Christian Rohde, Geschäftsführer des 59-Zimmer-Hotels, das mit seiner historischen Fachwerkarchitektur und Moderne gegenüber der namensgebenden Wasserburg Neuhaus liegt. Gourmetkoch André Münch, der bereits 2008 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde, ist seit Oktober 2015 als Küchendirektor für den gastronomischen

Bereich des Hauses verantwortlich. Im eleganten Ambiente des Saphir erleben heute die Gäste außergewöhnliche kulinarische Kreationen. Bis 20 Personen können im Saphir pro Abend bekocht werden.

### **Die Leidenschaft fürs Kochen in die Wiege gelegt**

Wenn man André Münch nach den Ursprüngen seiner Leidenschaft fürs Kochen befragt, erzählt er von seiner Kindheit in Castrop-Rauxel. Das gemeinsame Zubereiten und Essen war schon damals eine wichtige Säule der Familie. Beim Backen mit Mutter und Großmutter sammelt der kleine André Münch die ersten Erfahrungen am Herd. Bald wird ihm die Zubereitung der Eierspeisen für das sonntägliche Frühstück zugeteilt. Davon spricht Münch als eine der großen Herausforderungen seiner Kindheit. Heute beschreibt er seinen Kochstil als klassisch französisch mit mediterranem Einschlag.

### **Der Werdegang von André Münch**

Der 1977 in Castrop-Rauxel geborene André Münch hat eine illustre Karriere hinter sich, die ihn durch einige renommierte Häuser geführt hat. Auf den Stationen seiner Ausbildung durfte er immer wieder von den Meistern seines Fachs lernen. In seiner Heimatstadt begann die erfolgreiche Laufbahn im Gourmet Restaurant Goldschmieding bei Familie Stromberg, das zu dieser Zeit einen Michelin-Stern erhält. Danach zog es Münch in die Hauptstadt, wo er im Restaurant First Floor des Palace Hotels als Pâtissier und Entremetier tätig war. Im Berliner Palace, einem der „Leading Hotels of the World“, waren Rolf Schmidt und Matthias Buchholz seine Lehrmeister. In der Steigenberger Akademie lässt er sich später auch noch zum Hotelbetriebswirt weiterbilden. Das Gutshaus Stolpe an der Ostsee überträgt Münch im Jahr 2007 die gesamte Küchenverantwortung. Im Jahr 2008 folgt dort ein weiterer Michelin-Stern und Münch wird zum Aufsteiger des Jahres in Mecklenburg-Vorpommern gekürt. Ein Jahr später erwirbt der ausgezeichnete Koch seinen Jagdschein und geht diesem Hobby seither mit Leidenschaft nach. Im Jahr 2014 wechselt er nach Greifswald in das Gourmet Restaurant Le Croy. Auf seiner nächsten Station bleibt der ausgezeichnete Koch noch einmal dem Bundesland Mecklenburg-Vorpommern treu und wird Küchenchef im Strandhotel Heringsdorf auf der Insel Usedom. Schließlich nimmt Münch im Oktober 2015 die Herausforderung der Leitung des Hotelrestaurants Saphir in Wolfsburg an.

### **Pressekontakt im Hotel:**

BEST WESTERN PREMIER Hotel An der Wasserburg  
Christian Rohde, Geschäftsführer / Christoph Neumann, Direktionsassistent  
An der Wasserburg 2, 38446 Wolfsburg  
Telefon (05363) 9400, Fax (05363) 71574  
E-Mail: [info@an-der-wasserburg.de](mailto:info@an-der-wasserburg.de)  
Internet: [www.an-der-wasserburg.de](http://www.an-der-wasserburg.de)

### **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)

### **Über Best Western Hotels & Resorts:**

*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. 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 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, 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 27 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. (0 61 96) 47 24 -301, Fax (0 61 96) 47 24 129

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

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