

Restaurant KUNO 1408 erneut mit Michelin-Stern geehrt

Jubel in Würzburg: Das KUNO 1408 im Best Western Premier Hotel Rebstock erhält ein weiteres Mal die Sterneauszeichnung des Guide Michelins: In diesem Jahr wird das Würzburger Feinschmeckerrestaurant mit Küchenchef Benedikt Faust bereits zum vierten Mal in Folge mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

Würzburg, 2. Dezember 2016. Sternesegen im Traditionshotel Best Western Premier Hotel Rebstock in Würzburg: Das Küchenteam um Küchenchef Benedikt Faust kann sich erneut freuen. Die avantgardistische Feinschmeckerküche im Restaurant KUNO 1408 wurde vom renommierten Guide Michelin auch in diesem Jahr wieder mit einem Stern ausgezeichnet – zum vierten 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 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-Traditions Hauses 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 Wachtelei 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.

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

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.restaurant-kuno.de; www.rebstock.com

Bildmaterial steht zum Download bereit unter:

www.bestwestern.de/Bildmaterial

Über Best Western Hotels & Resorts:

Best Western Hotels & Resorts ist eine qualitätsorientierte, internationale Hotelkette mit über 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 mehr als 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 regionale Länderbüros in Wien und Bern. 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 sieben Einzelmarken: Best Western, Best Western Plus, Best Western Premier, Executive Residency, Vib, Glo sowie den Softbrand BW Premier Collection.

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 27 Millionen Mitgliedern. Weitere Informationen: www.bestwestern.de und 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

Internet: www.bestwestern.de/presse