

AromiA – Starköche an Bord

Das exklusive Gourmetevent AromiA geht in diesem Jahr aufs Wasser und in die zweite Runde: Am 4. Mai werden zwölf Sterne- und Starköche und Winzer ein Flussschiff in Würzburg in ein Pop-Up-Restaurant der Extraklasse verwandeln. Sternekoch Benedikt Faust, der 2018 für das Best Western Premier Hotel Rebstock AromiA ins Leben gerufen hat, bringt als Co-Gastgeber auch diesmal die CrÃ“me de la CrÃ“me der Köcheszene zusammen.

Würzburg, 16. April 2019. Das kulinarische Top-Event AromiA findet am 4. Mai 2019 zum zweiten Mal statt. Initiator Benedikt Faust, Küchenchef im Gourmetrestaurant KUNO 1408 im Best Western Premier Hotel Rebstock in Würzburg, bringt AromiA dieses Jahr als Co-Gastgeber mit Bernhard Reiser vom Restaurant REISERS am Stein, Würzburg und Benjamin Rohde von der Eventagentur 3WM aufs Wasser: Zwölf Sterne- und Starköche, Pâtissiers & Sommeliers sorgen auf einem Mainflussschiff der ms Franconia in Würzburg für eine fulminante Geschmacksreise auf dem Main. Die Passagiere erleben an den Live-Cooking-Stationen an Bord eine exklusive Geschmacksvielfalt und große kulinarische Kreativität. Jeder Koch spielt mit seinen Lieblingsthemen und Zutaten und die Gäste genießen diese Fülle individueller Stilrichtungen, Zubereitungsarten und schließlich die Persönlichkeit der Köche. Bernhard Reiser und Benjamin Rohde laden mit Co-Gastgeber Benedikt Faust nach dem Riesenerfolg der AromiA 2018 in der ehemaligen Mall auf dem Gelände der Landesgartenschau in Würzburg dieses Jahr zur Neuauflage von AromiA und einem außergewöhnlichen Abend ein. Mit einem Mainflussschiff hat das Team 2019 wieder eine ganz besondere Location gewählt.

Spitzenköche mit an Bord

Das Line-Up der Köche verspricht einige Hochkaräter der Köcheszene: Besonders dürfen sich die Gäste auf den frischgekrönten Drei-Sterne-Koch Juan Amador freuen, der als Pionier der Molekularküche gilt. Mit Markus Semmler, Bernhard Reiser und Benedikt Faust hat man drei weitere Sterneköche im wahrsten Sinne mit an Bord. Tanja Wagner, Spyridoula Kagiaoglou, Heiko Antoniewicz, Wolfgang Birk und Stephan Jamm sind ebenfalls Großmeister ihres Fachs und überraschen mit besonderen Aromenvariationen. Eine Augenweide werden die Desserts von Kay Baumgardt und Anna Kaerlein-Seip sein. Claudia Heiser verwöhnt die Passagiere mit einer Käseauswahl, die man in dieser Dimension selten in Delikatessgeschäften finden wird.

Neben dem herausragenden Speisenangebot werden die Gäste mit erstklassigen Getränken versorgt: Die fränkische Premium-Genossenschaft DIVINO Franken, das Weingut am Stein und das international bekannte Tiroler Weingut Lageder bringen Weine mit an Bord, die perfekt auf die Begleitung der Aromen abgestimmt sind. Mit einem Cognac der Spitzenklasse aus dem Hause Moët können die Passagiere ihre Fahrt auf dem Main genussvoll ausklingen lassen. Eine Tasse Café von der Barista Silia Rüttiger, ein Drink an der ODEON-Gin-Bar, sowie ein kühles Glas Bier von der Würzburger Hofbräu runden die kulinarische Schifffahrt ab.

„AromiA ist nicht nur ein Geschmacksort, sondern ein Event, das davon lebt, dass sich viele Menschen zusammenschließen, um etwas Einzigartiges auf die Beine zu stellen“, sagt Sternekoch Benedikt Faust, der 2018 für das Best Western Premier Hotel Rebstock die AromiA ins Leben gerufen hat. Auch in diesem Jahr wird das Team von zahlreichen Unternehmen auf verschiedene Weise unterstützt: Ohne sie wäre dieses Foodevent vor allem zum Preis von 125 Euro inklusive Speisen und Getränke nicht möglich.

Weitere Informationen und Karten sind erhältlich unter: www.aromia.events

Pressekontakt im Hotel:

Best Western Premier Hotel Rebstock
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
Internet: www.restaurant-kuno.de; www.rebstock.com

Das folgende Pressebild steht für Sie zum Download zur Verfügung:

Benedikt Faust, Küchenchef im Gourmetrestaurant KUNO 1408 im Best Western Premier Hotel Rebstock in Würzburg, hat AromiA im vergangenen Jahr ins Leben gerufen. Dieses Mal findet das kulinarische Event auf einem Flussschiff auf dem Main statt.

Zwölf Sterne- und Starköche an Bord: AromiA 2019 findet am 4. Mai auf einem Flussschiff auf dem Main statt.

Weiteres Bildmaterial steht zum Download bereit unter:

www.bestwestern.de/Bildmaterial

Über Best Western Hotels & Resorts:

Best Western Hotels & Resorts mit Hauptsitz in Phoenix, Arizona, ist eine internationale Hotelgruppe mit einem globalen Netzwerk von rund 4.500 Hotels in knapp 100 Ländern weltweit. Insgesamt gehören zur Markenfamilie von Best Western Hotels & Resorts weltweit sowohl Full Brands als auch Soft Brands für alle Kategorien. So bietet Best Western 16 Hotelmarken, die die Anforderungen und Bedürfnisse von Hotelentwicklern und Gästen in aller Welt erfüllen. Zu den Best Western Markenhotels gehören Best Western®, Best Western Plus®, Best Western Premier®, Executive Residency by Best Western®, VÄ«b®, GL , AidenSM, SadieSM, BW Premier Collection® und BW Signature Collection®. Durch die kürzliche Übernahme bietet Best Western nun auch WorldHotels® Luxury, WorldHotels Elite und WorldHotels Distinctive Marken an. Zudem ergänzen die Franchisemarken Sure Hotel®, Sure Hotel Plus® und Sure Hotel Collection® das Portfolio der Gruppe.** Diese Marken-Diversität bietet Hotelbetreibern, Entwicklern und Investoren die Möglichkeit, das richtige Konzept für das eigene Produkt auszuwählen. Gleichzeitig erleichtert das breitgefächerte Portfolio dem Reisenden die Wahl des passenden Hotels. Alle Hotels unter dem Dach von Best Western Hotels & Resorts weltweit sind unternehmerisch unabhängig und individuell geführt. Best Western feiert mehr als 70 Jahre Gastfreundschaft und bietet seinen Hoteliers weltweit operative Dienstleistungen sowie Vertriebs- und Marketing-Unterstützung sowie mehrfach ausgezeichnete und preisgekrönte Online- und mobile Buchungsmöglichkeiten.*

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 Gruppe garantieren weltweit einheitliche Qualitätsstandards und behalten gleichzeitig ihren individuellen Stil und ihre Eigenständigkeit.

Als Dienstleistungspartner von Hotels verfolgt Best Western Hotels & Resorts 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. Für alle relevanten Marktsegmente werden modernste Vertriebs- und Kommunikationswege bereitgestellt. Alle Hotels sind über elektronische Distributionssysteme in den weltweiten Reservierungssystemen sowie im Internet und Partner optimal präsentiert und buchbar. Außerdem profitieren Hotels von dem stetigen Ausbau der eigenen Vertriebskanäle und der Social Media Aktivitäten, strategischem Revenue Management, eigenen Reservierungszentralen, Qualitätsberatung und einem umfassenden Schulungsangebot. Das Loyalitätsprogramm für Vielreisende, Best Western Rewards mit weltweit mehr als 37 Millionen Mitgliedern, ist eines der größten Kundenbindungsprogramme der Reisebranche. Weitere Informationen: www.bestwestern.de und www.bestwestern.com

** Die Zahlen sind Schätzwerte, die schwanken können und Hotels beinhalten, die sich derzeit in der Entwicklungspipeline befinden.*

***Alle Hotels der Marken Best Western, WorldHotels und Sure Hotels sind privat geführt und werden unabhängig betrieben. Außerhalb von Europa werden die Hotels der Marken Sure Hotels mit dem Namen SureStay geführt.*

Weitere Informationen und Pressekontakt:

Best Western Hotels Central Europe GmbH

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

Anke Cimbal, Head of Corporate Communications

Frankfurter Straße 10-14, 65760 Eschborn, Deutschland

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

E-Mail: presse@bestwestern.de