

PRESSEMITTEILUNG

Hotel Rebstock in Würzburg: Geschichte seit 1408 trifft moderne Architektur und Sterne-Kulinarik

Eines der ältesten Hotels Deutschlands so ins 21. Jahrhundert zu führen, dass charmante Historie und zeitgenössischer Stil ein harmonisches Ganzes bilden, ist eine Herausforderung. Eine, der sich Hotelier Christoph Unckell jeden Tag aufs Neue mit Leidenschaft stellt. Hinter der denkmalgeschützten Rokokofassade leitet der Wahl-Würzburger das Hotel Rebstock samt zugehörigem Restaurant Kuno 1408, das 2017 schon zum fünften Mal in Folge vom renommierten Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet wurde. Sein neuestes Projekt ist der Erweiterungsbau „Hof Engelgarten“, der im Sommer 2019 fertiggestellt und unter anderem 54 exklusive Gästezimmer und Suiten enthalten soll. Bei all dem verliert Unckell nie das Wichtigste aus den Augen: Familiarität.

Würzburg. „Hotels gibt es wie Sand am Meer, auch in unserer belebten Wirtschaftsregion Mainfranken“, erklärt Unckell. „Aber ein Zuhause weg von zu Hause, das findet man nicht oft.“ Und so setzt der geschäftsführende Gesellschafter, der den Rebstock schon 1994 von seinen Eltern übernommen hat, gemeinsam mit seinem Team alles daran, seinen Gästen persönlichen und individuell auf ihre Bedürfnisse zugeschnittenen Service zu bieten. „Auf Wunsch personalisieren wir sogar die Haus-Slipper unserer Gäste“, so Unckell.

Architektonisches Spannungsfeld

Schon die räumlichen Gegebenheiten des Vier-Sterne-Hotels sind ein Alleinstellungsmerkmal: Der Rebstock befindet sich unweit des geschützten UNESCO-Weltkulturerbes fürstbischöfliche Residenz im Herzen der Stadt und präsentiert sich durch seine mehr als 600-jährige Historie völlig anders als die nüchternen und minimalistischen City-Hotels im Umkreis. Die 72 unterschiedlich eingerichteten Zimmer bieten alles von klassisch-elegantem Interieur mit stilechter Rokoko-Tapete bis zu modernem und komfortablem Lounge-Stil. Ein Farbkonzept zwischen warmen Erdtönen und eleganten Graunancen, gekonnt gesetzte Lichtakzente und historische Artefakte

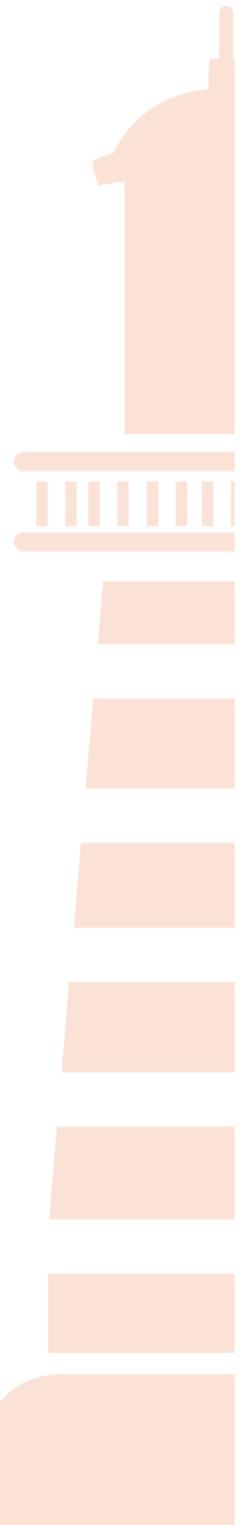
wie Skulpturen oder Gemälde runden die Atmosphäre des Hauses ab, das als eines der ersten zehn Hotels Deutschlands in der Topkategorie Best Western Premier zertifiziert wurde. Zusätzlich stehen sechs multimedial voll ausgestattete Tagungsräume für Firmenmeetings und Konferenzen zur Verfügung.

Auch im Gourmetrestaurant Kuno 1408, das seinen Namen dem ersten urkundlich erwähnten Besitzer des Hofes zum Rebstock verdankt, zeigt sich, dass Unckell Ästhet ist. Der Gastraum wurde von der auf Hotellerie und Gastronomie spezialisierten Innenarchitektin Dena Rawle eingerichtet, die bereits den Sternerestaurants Carmelo Greco in Frankfurt und Philipp Soldan im Relais & Châteaux Hotel Die Sonne Frankenberg Charakter gegeben hat. In zwei offenen Bereichen präsentiert sich das Spitzenrestaurant in stilvollen Naturtönen und einem geschmackvollen Mix aus edlen Stoffen und dunklen Holzelementen. Die beiden Blickfänge im vorderen Raum sind eine lange Holztafel, an der sechs Gäste Platz zum Aperitif finden, und ein Kamin, der von Oktober bis April immer ab 17 Uhr befeuert wird und wohlige Eleganz verbreitet. Der zweite, in edlen Grautönen gehaltene Raum ist durch eine Kerzenwand stilvoll abgetrennt.

Kunst auch auf dem Teller

In allen kulinarischen Fragen hält im Sternerestaurant Küchenchef Benedikt Faust die Zügel in der Hand. Nach verschiedenen Stationen, unter anderen in den Schweizer Stuben oder im Zum Stern in Bad Hersfeld, wo Faust seinen ersten Stern erkochte, setzt er im Kuno 1408 auf traditionell fränkische Küche gepaart mit zeitgemäßen internationalen Einflüssen. So können Gäste zwischen einem rein fränkischen und einem regional-internationalen Menü wählen. Bei Variante eins, dem „Puren Franken“, werden regionale Klassiker wie Zwiebelblatz oder Mehlspatzen auf kreative und innovative Art interpretiert. Die Zutaten legen keine langen Lieferwege zurück, sondern stammen direkt aus der Region. „Wir wollen mit unserer Küche Franken repräsentieren“, erklärt Faust, der 2010 von der Frankfurter Allgemeinen Zeitung als Entdeckung des Jahres ausgezeichnet wurde. „Daher verwenden wir bei diesem Menü auch nur fränkische Produkte. Auf Olivenöl, Zitrone oder Pfeffer verzichten wir hier zum Beispiel komplett.“

Menü zwei, das „Weltoffene Franken“, ergänzt Regionales mit internationalen Erzeugnissen ausgewählter Produzenten, und so finden sich hier auch Pulpo, Hummer, Kaisergranat oder Curry. Auch auf der Weinkarte trifft Regionalität auf Internationalität. Zwar liegt der klare Fokus auf einer fränkischen Weinbegleitung, aber auch Positionen



aus Südafrika, Italien oder Frankreich sind auf der umfangreichen Karte vertreten. Für Gäste, die einmal keine Sterneküche genießen möchten, bietet der Salon mit Bar kleine, tagesfrische Gerichte in entspannter Atmosphäre.

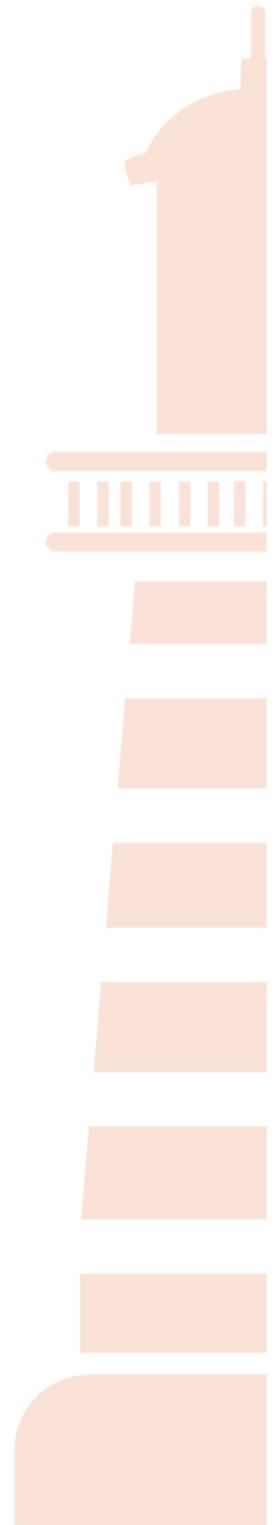
Spitzenküche to go

Neben der Sternegastronomie verfügt das Hotel Rebstock über den exklusiven Cateringservice Mundgold, für den Benedikt Faust als Spiritus Rektor fungiert. Als professioneller Partner für Privat- oder Firmenveranstaltungen bietet Mundgold Menüs, Buffets, Flying Buffets oder Front Cooking für 30 bis 1000 Gäste und gestaltet Geburtstagsfeiern, Firmenjubiläen oder Empfänge nach individuellen Wünschen.

Erweiterung auf historischem Boden

Ab Sommer 2019 ergänzt ein moderner Neubau mit drei Etagen und einer Tiefgarage das Haupthaus des Hotels. Auf dem angrenzenden Grundstück des ehemaligen Franziskaner-Klostergartens entstehen derzeit 54 zusätzliche Gästezimmer und exklusive Suiten mit eigener Dachterrasse und Ausblick über die Würzburger Altstadt. Wie im bestehenden Teil wurde auch beim Neubau darauf geachtet, den historischen Charakter des Hauses zu betonen. So wurden bei den Ausgrabungen einige geschichtlich wertvolle Relikte wie beispielsweise ein Holzbrunnen aus dem 11. Jahrhundert gefunden, die später in der Lobby ausgestellt werden sollen. Im Erdgeschoss sind ein großzügiger Tagungsraum und ein Außenbereich mit Terrasse geplant.

Weitere Informationen und Buchungsmöglichkeiten finden Sie unter www.rebstock.com





Oben: Rokokofassade des Hotels Rebstock; unten: Restaurant Kuno 1408. Dieses und weiteres Bildmaterial stellen wir Ihnen gerne in druckfähiger Auflösung zur Verfügung.

Im Zentrum von Würzburg, umgeben von Weinbergen und historischen Baudenkmalern wie der alten Mainbrücke, dem St.-Killians-Dom oder der fürstbischöflichen Residenz, liegt das Best Western Premier Hotel Rebstock. Die zentrale Lage macht das geschichtsträchtige Haus zum perfekten Ausgangspunkt für ausgedehnte City-Touren durch die fränkische Barockstadt und gleichzeitig zum idealen Ort für eine Auszeit abseits des Stadtrubels. Hinter der denkmalgeschützten Rokokofassade des Vier-Sterne-Hotels erwartet die Gäste ein persönlicher Familienbetrieb mit authentischem und herzlichem Service, der jedem Gast ein Zuhause weg von zu Hause bietet. Das Hotel verfügt über 72 elegant eingerichtete Zimmer, die den historischen und gleichzeitig modernen Geist des Hauses widerspiegeln. Im mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Gourmetrestaurant Kuno 1408 legt Küchenchef Benedikt Faust den Schwerpunkt auf fränkische Küche mit internationalen Einflüssen.

Kontakt:

Best Western Premier Hotel Rebstock
Neubaustraße 7
97070 Würzburg
Telefon: +49 (0)931 30930
Fax: +49 (0)931 3093100
rebstock@rebstock.com
<https://www.rebstock.com/>

Pressekontakt:

Prime Connection
Patricia Freyer
Telefon: +49 (0) 69 2578128-21
p.freyer@prime-connection.de