

PRESSEMITTEILUNG

Neuer Stern über Würzburg: Daniel Schröder holt seinen ersten Michelin-Stern im KUNO 1408

Vor einem Jahr kam Daniel Schröder als Küchenchef ins Hotel Rebstock und übernahm das Zepter im Gourmetrestaurant. Seitdem hat er seinen Stil immer weiterentwickelt und bringt französische Küche mit fränkischer Note auf die Teller des KUNO 1408. Was bereits die Würzburger und Gäste von außerhalb überzeugt hat, wurde jetzt vom Guide Michelin mit einem Stern für Küchenchef Daniel Schröder gewürdigt.

Würzburg, März 2021. „Es freut uns unglaublich, dass der Guide Michelin die Leistung von Daniel Schröder direkt im ersten Jahr auf diese Art und Weise anerkennt. Daniel Schröder hat alles gegeben und ich gratuliere ihm von ganzem Herzen zu seinem ersten Stern“, sagt Christoph Unckell, Inhaber des Hotels Rebstock. Der Mann der Stunde strahlt: „Die Auszeichnung ist für mich eine riesige Ehre, ich kann es noch gar nicht richtig fassen. Ich habe mir von Anfang an das Ziel gesetzt, in diesem Haus einen Stern zu erkochen. Dass mein Können und meine Kreativität so unmittelbar und in dieser herausfordernden Zeit gewürdigt werden, macht mich einfach nur glücklich.“

2014 wurde das KUNO 1408 erstmals mit einem Stern ausgezeichnet, mit der Übernahme durch Daniel Schröder vor einem Jahr wurde die Auszeichnung kurzfristig ausgesetzt. „Ich finde es ausgesprochen fair, dass der Stern nicht einfach auf mich übertragen wurde. So konnte ich ihn mir komplett selbst erarbeiten“, so der frischgebackene Sternekoch. Schröder, der zuvor mehrere Jahre als Sous-Chef im besten Rüssels Restaurant gearbeitet und zuletzt die Küche des Gourmetrestaurants im Landgasthof Karner geleitet hat, hat mit 30 Jahren bereits eine klare eigene Handschrift entwickelt. Auf der Speisekarte des KUNO 1408 finden sich spannende Kreationen, die der klassischen französischen Küche einen kreativen Twist verleihen. Von Kalb mit Apfel, Sellerie und Cidre über Jakobsmuschel mit Kürbis und Austernpilz bis zur Taube mit Topinambur und Weintraube setzt Schröder die Kontraste verschiedener Aromen gekonnt in Szene. Abgerundet werden die Menüs durch eine ausgewählte Begleitung aus fränkischen und internationalen Weinen.

„Es war die absolut richtige Entscheidung, nach Würzburg zu kommen“, so Schröder. „Ich habe diese Stadt sehr schnell kennen und lieben gelernt. Hier habe ich die Möglichkeit, meine Fähigkeiten auszubauen, meine Küche zu perfektionieren und zu experimentieren.“ Christoph Unckell ergänzt: „Wir freuen uns schon jetzt auf den Tag, an dem wir die Türen unseres Sternerrestaurants wieder öffnen und diesen tollen Erfolg gemeinsam mit unserem Team und den Gästen gebührend feiern können.“

Weitere Informationen finden Sie unter www.rebstock.com



Dieses und weiteres Bildmaterial stellen wir Ihnen gerne in druckfähiger Auflösung zur Verfügung. Die Bildrechte liegen bei Lightshades – Photodesign by Alfred Stolz.

Im Zentrum von Würzburg, umgeben von Weinbergen und historischen Baudenkmälern liegt das Best Western Premier Hotel Rebstock. Hinter der Rokoko-Fassade des Haupthauses erwartet die Gäste ein persönlicher Familienbetrieb mit authentischem und herzlichem Service, der ein Zuhause weg von zu Hause bietet. Seit 2019 ergänzt der hochmoderne Neubau Hof Engelgarten, der auf dem ehemaligen Grundstück des benachbarten Franziskanerklosters errichtet wurde, das Angebot des geschichtsträchtigen Hauses. Die 54 Zimmer und Suiten spiegeln mit ihrer stilvollen Einrichtung die Historie und den gleichzeitig modernen Geist des Hauses wider. Ausgestattet mit hochwertigen Designer-Möbeln bieten sie einen Ort zum Wohlfühlen, die hauseigene Tiefgarage und großflächige Tagungsräume mit modernster Technik komplettieren das Angebot. Im mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant Kuno 1408 steht Daniel Schröder als Küchenchef am Herd und verleiht der französischen Küche eine fränkische Note.

Kontakt:

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

Pressekontakt:

Prime Connection
Alexandra Kampe
Telefon: + 49 (0) 69 2578128-28
a.kampe@prime-connection.de

