



PRESSEMITTEILUNG

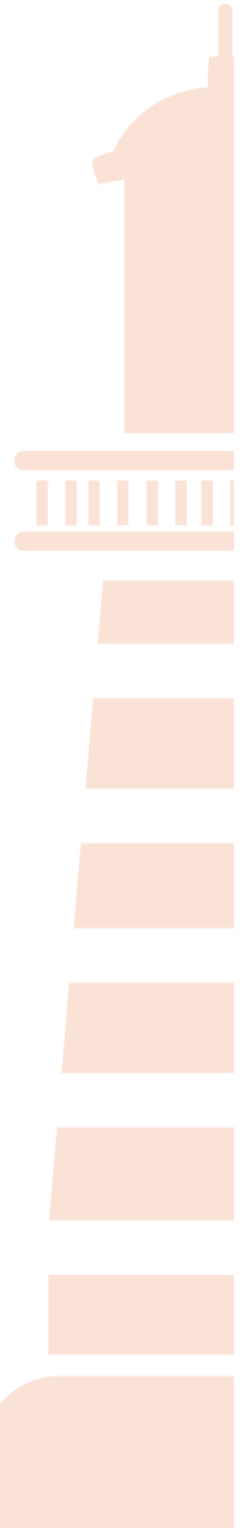
Vorreiter der neuen deutschen Gourmetküche – Benedikt Faust und das Kuno 1408

Um eine regionale Küche auf Spitzenniveau zu heben, bedarf es einer Menge Kreativität, Mut und Ehrgeiz. Alles Eigenschaften, die Benedikt Faust, Sternekoch und Küchenchef im Kuno 1408, auszeichnen. Der Mann mit der Hornbrille gilt als Revolutionär der fränkischen Küche, kombiniert gerne wild, kreativ und mit internationalen Einflüssen. Seine avantgardistische Feinschmeckerküche, für die das Restaurant im Hotel Rebstock in Würzburg 2017 schon zum fünften Mal in Folge vom renommierten Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet wurde, ist weit über die Grenzen der Region Mainfranken bekannt.

Würzburg. Wie genau schmeckt eigentlich „Deutsch“? Während die einen nur an bodenständige Gerichte wie Schweinsbraten, Klöße und Co. denken, werden der deutschen Küche im genussaffinen Ausland oft ein Identitätsproblem und eine fehlende genuine Handschrift nachgesagt. Dass beides nicht stimmt, zeigt Sternekoch Benedikt Faust, der seit 2013 Küchenchef im Gourmetrestaurant Kuno 1408 im Würzburger Hotel Rebstock ist und als Vorreiter einer neuen deutschen Küche gilt. Als gebürtiger Franke schafft er den filigranen Spagat zwischen regionaler Küche und Zutaten und Geschmäckern aus aller Welt. „Das Stichwort heißt Rekonstruieren“, erklärt Faust. „Gerichte werden in ihre einzelnen Komponenten zerlegt und mit verschiedenen Einflüssen neu zusammengefügt. Dabei entsteht etwas, das bekannte Assoziationen weckt und gleichzeitig Raum für kreative Interpretation bietet.“ Dabei spielt der Küchenchef gerne mit unterschiedlichen Texturen und Konsistenzen.

„Das Essen muss geil sein“

„Nur wenn das Essen geil ist, geht es an den Gast raus“, sagt Benedikt Faust seinen persönlichen Anspruch. Der 40-Jährige, dessen Markenzeichen die auffällige Hornbrille und die Sporthose sind, wurde 2010 von der Frankfurter Allgemeinen Zeitung zur Entdeckung des Jahres gekürt. Dass der gebürtige Marktheidenfelder einmal ein gefragter Sternekoch wird, war aber nicht immer klar. „Die Idee kam von meinem Berufsberater. Ich



hatte die Auswahl zwischen Drucker und Koch, da habe ich mich für den Koch entschieden.“ Es folgte eine Ausbildung im renommierten Weinhaus Anker in seiner Heimatstadt, bevor Lehr- und Wanderjahre Faust in die unterschiedlichsten Restaurants führten. Neben Zum Stern in Bad Hersfeld, wo er seinen ersten Michelin-Stern erkochte, lernte er auch unter dem renommierten Drei-Sterne-Koch Juan Amador. Noch heute zählt der zu Fausts liebsten Kollegen, bei denen er gerne selbst zu Gast ist. Der Guide beschreibt seine Kreationen als „üppig, kreativ und fantasievoll“.

Pur versus weltoffen: Facetten der fränkischen Küche

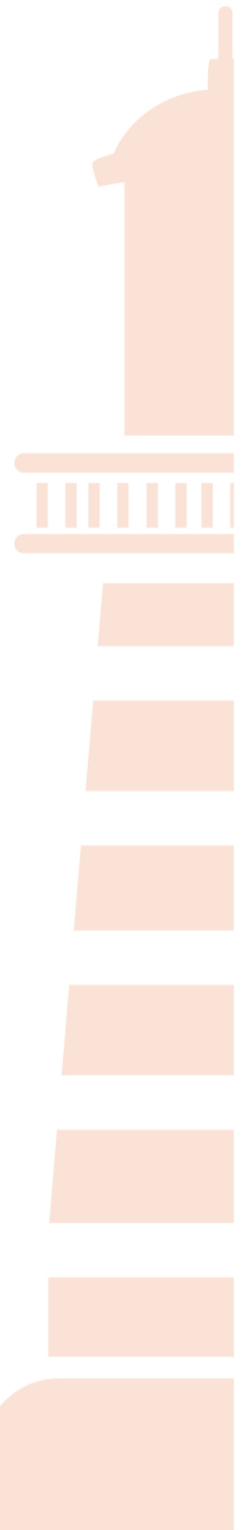
Faust fährt in der Küche zweigleisig und präsentiert sowohl ein rein fränkisches als auch ein fränkisch-internationales Menü. Bei Variante eins, dem „Puren Franken“, verwendet er nur regionale Erzeugnisse, auf Produkte wie Olivenöl oder Zitrone verzichtet er komplett. „Oft vergisst man den unverfälschten Geschmack. Genau den wollen wir in unseren Gerichten aber hervorheben. Bei uns stehen Fleisch, Fisch und Gemüse im Vordergrund“, erklärt der Sternekoch. Beim zweiten Menüvorschlag, dem „Weltoffenen Franken“, ergänzt er Produkte aus dem lokalen Warenkorb mit internationalen Zutaten und Aromen wie Pulpo, Lardo, Avocado, Ente oder Hummer.

Die Speisekarte wechselt der experimentierfreudige Küchenchef alle zwei bis drei Monate. Fausts Team nutzt althergebrachte Methoden wie Einmachen, Tontopflagerung oder Fermentation, um auch außerhalb der Saison mit einer Fülle an Zutaten arbeiten zu können. „Wir setzen immer das auf die Karte, worauf wir gerade Lust haben. Wenn wir Lust auf Zwetschgen haben, dann gibt es Zwetschgen“, so Faust.

Die fränkische Heimat ist auch auf der Weinkarte ein großes Thema. So liegt der Fokus auf charakterstarken Weinen der Region, die durch internationale Positionen aus Südafrika, Frankreich oder Italien ergänzt werden. Neben ausdrucksstarken Rot- und Weißweinen aus Würzburg und Umgebung wie Domina, Bacchus oder Muskateller finden Gäste auch Positionen aus Neuseeland oder Chile auf der Karte.

Her mit dem jungen Gemüse

Dass Gemüse in jedem Gericht eine Hauptrolle spielt, ist nicht selbstverständlich. „Früher mochte ich kein Grünzeug, am wenigsten Spinat. Mittlerweile ist diese Komponente weder von meinem persönlichen Speiseplan noch von der Karte im Restaurant wegzudenken“, so der fitnessbegeisterte Koch. Die Experimentierfreudigkeit, die der



ehrgeizige Faust in der Küche des Kuno 1408 an den Tag legt, hat er seinem Lehrmeister Juan Amador zu verdanken. So ist es die „Verrücktheit, alles machen zu können und bei Strukturen und Konsistenzen keine Grenzen zu kennen“, was ihn noch heute mit dem Meister der hochmodernen Drei-Sterne-Küche verbindet. Geerdet wird der Tausendsassa, der neben Engagements in TV-Formaten auch auf diversen sozialen Netzwerken aktiv ist und seine eigene Firma für personalisierte Kochmesser besitzt, von seiner Ehefrau Sabrina. Aktuell in Mutterschutz, leitet sie das herzliche Serviceteam im Restaurant und bildet den ruhigen Gegenpol zu Fausts quirliger und energiegeladenen Art.

Architektonisch in der Welt zu Hause

Auch optisch zeigt das Kuno 1408, das seinen Namen dem ersten urkundlich erwähnten Besitzer des Hofes zum Rebstock zu verdanken hat, dass Tradition nicht das Gegenteil von Innovation sein muss. Ein eindrucksvoller Torbogen ebnet den Weg zum urban eingerichteten Salon und dem angrenzenden Gourmetrestaurant. Der stylische Gastraum wurde von Architektin Dena Rawle eingerichtet, die schon für das Design der Sternerestaurants Carmelo Greco in Frankfurt und Philipp Soldan in der Sonne Frankenberg verantwortlich war. Die Symbiose aus edlen Stoffen und dunklen Holzelementen bildet ein modernes und einladendes Gesamtbild. Im vorderen Raum schaffen eine lange Holztafel und ein Kamin, der von Oktober bis April immer ab 17 Uhr befeuert wird, wohlige Eleganz. Auch im hinteren Raum gelingt mit edlen Grautönen und einer offenen Kerzenwand die Verbindung zwischen Modernität und Komfort.

Das Restaurant Kuno 1408 ist Mittwoch bis Samstag ab 18 Uhr geöffnet, Reservierungen werden unter der Telefonnummer +49 (0) 931 30931408 entgegengenommen. Weitere Informationen finden Sie unter www.restaurant-kuno.de





Dieses und weiteres Bildmaterial stellen wir Ihnen gerne in druckfähiger Auflösung zur Verfügung.

Franken im Herzen und die Welt im Blick – im Gourmetrestaurant Kuno 1408 im Best Western Premier Hotel Rebstock in Würzburg gelingt der Spagat zwischen Tradition und Innovation. Nicht nur designtechnisch harmoniert das historische Ambiente samt edlem Torbogen mit dem modernen und stilvollen Interieur des Gastraumes. Auch kulinarisch funktioniert der Mix aus einer authentisch fränkischen Küche gepaart mit neuartigen und internationalen Aromen. Sternekoch und Küchenchef Benedikt Faust, der seit 2013 die Küche im Kuno 1408 leitet, schwört auf das Prinzip des Rekonstruierens. Dabei werden die einzelnen Gerichte in ihre unterschiedlichen Komponenten zerlegt und auf kreative Art und Weise neu zusammengefügt. Für die Raffinesse der Gerichte und der gekonnten Symbiose aus regionaler Küche und Zutaten und Geschmäckern aus aller Welt wurde das Restaurant 2017 schon zum fünften Mal in Folge mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet und ist aktuell mit 15 Punkten und zwei Kochmützen im Gault&Millau bewertet.

Kontakt:

Restaurant KUNO 1408
Neubaustraße 7
97070 Würzburg
Telefon: +49 (0) 931-3093-1408
Fax: +49 (0) 0931-3093-100
info@restaurant-kuno.de
<https://www.restaurant-kuno.de>

Pressekontakt:

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