

Acht Sterneköche versammeln sich am Hubland

20 Spitzenköche, 100 Weine, 450 Gäste: Das Genuss-Erlebnis „AromiA“ ist ein besonderes Pre-Opening der Landesgartenschau

WÜRZBURG (bert) So viele Sterne- und Starköche an einem Platz versammelt – das hat die Region noch nicht erlebt. „AromiA“ heißt das außergewöhnliche Genusserlebnis am Samstag, 3. März. „Geschmacksort“ ist die ehemalige Mall der Leighton Barracks am Hubland. Die Küchen-Show auf Top-Niveau versteht sich als kulinarisches Pre-Opening der Landesgartenschau, die am 12. April ihre Tore öffnet.

Die Rezeptur für die Genießer-Nacht hat sich der Würzburger Sternekoch Benedikt Faust vom Restaurant Kuno 1408 im Hotel Rebstock ausgedacht. Ihm zur Seite stehen in der Organisation Rebstock-Geschäftsführer Holger Fehrer und Benjamin Rohde, Chef der Veitshöchheimer Werbeagentur 3WM.

Freude, Ehrfurcht und Panik

Benedikt Faust pflegt beste Kontakte in der Kochszene, und so hat er in kurzer Zeit „wahnsinnig viele Mitstreiter“ gefunden, was bei ihm gleichzeitig Freude, Ehrfurcht und Panik ausgelöst hat, wie er sagt.

Schnell war ihm klar, dass der zuerst als Veranstaltungsort geplante Hofkeller zu klein ist, und so ging der Blick nach oben.

So werden bei „AromiA“ am „Geschmacksort“ auf dem Hubland 20 prominente Köche, darunter acht Sterneköche antreten. Mit dabei sind unter anderem Marco Akuzun vom Sterne-Restaurant Topair am Stuttgarter Flughafen, André Großfeld von der Zwei-Sterne-Villa Merton in Frankfurt oder Valery Mathis, der seit 1995 in Erno's Bistro in Frankfurt die Cuisine Francaise pflegt. Natürlich darf auch der Würzburger Sternekoch Bernhard Reiser nicht fehlen.

Molekularküche und Feuerring

Unter den bekannten Starköchen ist Heiko Antoniewicz, der international gefragte Begründer der Methode Sous Vide und Fan der Molekularküche, der Würzburger „Meister am Feuerring“ Fabian Beck, Christoph Brand, der Gründer der „Fliegenden Köche“ von „Amys Weinhaus“ in Kassel oder der „Fleischpapst“ Ludwig Maurer, der

vor 20 Jahren als Erster in Europa mit der Zucht von Wagyu-Rindern startete. Was die Meister der Küche zu bieten haben, wird an 20 Stationen aufgetischt.

Dazu präsentieren neun Weingüter rund 100 verschiedene Weine. Mit dabei der Staatliche Hofkeller als das älteste urkundlich belegte Wein-

gut Deutschlands, das Juliuspital Würzburg, das 700 Jahre alte Weingut Bürgerspital zum Heiligen Geist als Heimstätte des Bocksbeutel, das Weingut Castell am Steigerwald, wo 1659 die erste Silvaner-Rebe gepflanzt wurde, das Würzburger Familienweingut Reiss, die Genossenschaft Winzer Sommerach, die 90

Winzerfamilien vereint, das Öko-Weingut Zang aus Nordheim, das höchstausgezeichnete Weingut Horst Sauer aus Escherndorf und das junge Weingut Wöllried, das seinen „Wein im Glaspelz“ vorstellt. Dazu gibt es Prickelndes von der Sektkellerei J. Oppmann, der ältesten bayerischen Sektkellerei.

Spende an die Krebsforschung

Die „Entdeckungsreise des guten Geschmacks“ dient nebenbei auch noch einem guten Zweck: Eine Spende geht an die Stiftung zur Förderung der Krebsforschung an der Universität Würzburg. „Das ist für uns eine große Ehre“, bedankte sich schon im Voraus Stiftungsvorsitzende Gabriele Nelkenstock.

Zu „AromiA“ werden 450 Gäste erwartet. Das Genießen beginnt um 19 Uhr, Einlass ist 18 Uhr. Um 23 Uhr beginnt die After-Show-Party mit DJ Raphael Scheck.

Infos und Karten gibt es im Hotel Rebstock oder online unter www.AromiA.events



Sie stehen hinter AromiA (von links): Sternekoch Benedikt Faust, Indra Anders (3WM), Gabriele Nelkenstock (Hilfe im Kampf gegen Krebs), Holger Fehrer (Hotel Rebstock) und Benjamin Rohde (3WM). FOTO: HERBERT KRIENER