

MESSEN & EVENTS

Starköche an Bord



Hat AromiA im vergangenen Jahr ins Leben gerufen und ist auch dieses Mal als Co-Gastgeber dabei: Benedikt Faust / Foto: Best Western

Das Gourmetevent AromiA geht in diesem Jahr in die zweite Runde und aufs Wasser: Am 4. Mai werden zwölf Sterne- und Starköche sowie Winzer ein Flussschiff in Würzburg in ein Pop-Up-Restaurant verwandeln.

Sternekoch Benedikt Faust, der 2018 für das Best Western Premier Hotel Rebstock das Event AromiA ins Leben gerufen hat, bringt als Co-Gastgeber mit Bernhard Reiser vom Restaurant Reisers am Stein in Würzburg und Benjamin Rohde von der Eventagentur 3WM auch diesmal die Crème de la Crème der Kochszene zusammen. Auf einem Mainflussschiff der ms Franconia in Würzburg erleben die Passagiere an Live-Cooking-Stationen Geschmacksvielfalt und kulinarische Kreativität. Jeder Koch spielt mit seinen Lieblingsthemen und Zutaten. Die Gäste können so eine Fülle individueller Stilrichtungen, Zubereitungsarten und die Persönlichkeit der Köche kennenlernen.

Freuen dürfen sich die Gäste zum Beispiel auf den frischgekürten Drei-Sterne-Koch Juan Amador, auf Markus Semmler, Bernhard Reiser und Benedikt Faust, Tanja Wagner, Spyridoula Kagiaoglou, Heiko Antoniewicz, Wolfgang Birk und Stephan Jamm. Kay Baumgardt und Anna Kaerlein-Seip werden für die Desserts verantwortlich sein. Claudia Heiser verwöhnt die Passagiere mit einer Käseauswahl. Die fränkische Premium-Genossenschaft Divino Franken, das Weingut am Stein und das Tiroler Weingut Lageder bringen Weine mit an Bord, die auf die Begleitung der Aromen abgestimmt sind. Mit einem Cognac aus dem Hause Moët können die Passagiere ihre Fahrt auf dem Main genussvoll ausklingen lassen. Eine Tasse Kaffee von der Barista Silia Rüttiger, ein Drink an

der Odeon-Gin-Bar oder ein 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 Benedikt Faust. 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.