

AromiA 3 - Internationale Haute Cuisine auf fünf Ebenen

Die dritte Auflage des Food-Events vereint 15 Köche und 15 Winzer der Spitzenklasse in Würzburger Modehaus

Würzburg, Januar 2020

Rund 30 Sterne- und Starköche, Patissiers, Sommeliers und Winzer sorgen am 30. April 2020 im Modehaus Gebrüder Götz in Würzburg für ein Geschmackserlebnis auf wortwörtlich mehreren Ebenen. Bei der dritten Auflage der AromiA-Veranstaltungsreihe dürfen sich die Besucher auf eine noch größere Geschmacksvielfalt und kulinarische Kreativität als bisher freuen. „Ohne an einen festen Sitzplatz gebunden zu sein, kann man sich frei auf den fünf Stockwerken des Modehauses bewegen“, erklärt Benjamin Rohde, einer der Veranstalter. Auf jeder Etage gibt es unterschiedliche Gourmet-Food-Stationen zu entdecken, an denen die AromiA-Akteure mit einem exklusiven Gaumenschmaus aus ihren Lieblingsthemen und -zutaten auf die Gäste warten.

Auch 2020 wird das Grundkonzept der AromiA nicht verändert - eine kulinarisch atypische Location wird in einen Ort voller Aromen, Geschmäcker, Lichter und Klänge verwandelt. Bernhard Reiser (Restaurant REISERS am Stein) und Benjamin Rohde (Eventagentur 3WM) laden mit Co-Gastgeber Benedikt Faust zur Neuauflage der AromiA ein. Nach den Riesenerfolgen von 2018 auf dem Landesgartenschauengelände und 2019 auf der ms Frankonia hat das Team eine weitere außergewöhnliche Location gewählt. „Wir sind total happy, dieses Jahr mit dem Modehaus Gebrüder Götz einen Ort gefunden zu haben, der uns mit fünf Ebenen viel Platz für eine unvergessliche Geschmacksreise bietet“, freut sich Bernhard Reiser.

Wie in den Jahren zuvor wird auch 2020 mit der Auswahl an Star- und Sterneköchen nicht gekleckert, sondern geklotzt. Bisher vom Veranstalter offiziell bestätigt wurden der holländische 2-Sterne-Koch Soenil Bahadoer sowie TV-Star-Koch Mike Süsser – beide werden präsentiert von der BVUK-Gruppe. Gastgeber und Würzburger Sternekoch Bernhard Reiser höchstpersönlich wird auch wieder den Kochlöffel schwingen. Außerdem dürfen sich die Gäste auf rund 15 Weingüter freuen, eine Brauerei, italienische Kaffeespezialitäten und weitere Getränkespecials. Im Anschluss an das wohl größte Gourmet-Event Würzburgs findet im Untergeschoss des Modehauses die After-Show-Party statt. DJ Marco Mora bietet den Gästen die Möglichkeit, einen Teil der AromiA-Kalorien gleich vor Ort wieder wegzutanzen. Zusätzlich versprechen die Veranstalter noch die ein oder andere Überraschung im Laufe des Abends.

„Die 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“, so TV-Starkoch Benedikt Faust. Auch in diesem Jahr wird das Team von zahlreichen Unternehmen auf unterschiedlichste Weise unterstützt. Ohne sie wäre dieses besondere Würzburger Food-Event nicht möglich.

Hardfacts zur Aromia 3

Die AromiA-Veranstalter verwandeln eine kulinarisch atypische Location in einen Ort voller Aromen, Geschmäcker, Lichter und Klänge. Es wird eine Vielzahl an Stationen geschaffen, an denen herausragende Köche live kochen, Winzer ihre Weine kredenzen, Barkeeper Drinks mixen oder ein Barista Kaffee zubereitet. Das alles auf hohem Niveau und von Meistern ihres Handwerks. Ergänzt wird die kulinarische Reise von einer Mischung aus Musik, Licht und kleinen Überraschungen. Die Gäste können sich auf der AromiA frei bewegen und die einzelnen Stationen so oft besuchen, wie sie möchten.

Veranstaltungsort: gebrüder götz modehaus, Mainaustraße 53, 97082 Würzburg - Zellerau

Termin: 30. April 2020, Einlass ab 18:30 Uhr, Beginn 19 Uhr, After-Show-Party ab 23 Uhr.

Tickets zum Preis von 135€ sind über die Website www.aromia.events erhältlich.

Pressekontakt

3WM GmbH

Benjamin Rohde, Geschäftsführer

Oberdürrbacher Strasse 6

97209 Veitshöchheim

Tel.: 093180998600

E-Mail: info@3wm.de