

# Allgaier geht mit drei Lokalen an den Start

Frankfurt, Königstein, Kronberg

In Königstein wird

Jens Hirsch

von der Emma Metzler Küchenchef

Stefan Allgaier hat großen Appetit, den er mit gleich drei Lokalen zu stillen gedenkt. Entgegen früheren Planungen behält der Gastronom nun doch sein Restaurant im Frankfurter Westend. Anfang Februar 2016 soll dann das ebenfalls nach ihm benannte neue Lokal in Königstein eröffnen, in dem Jens Hirsch von der Emma Metzler Küchenchef wird.



Jens Hirsch

Küchenchef im Allgaiers in Frankfurt bleibt Taoufik Boulabkoul, der seit 18 Monaten im Restaurant arbeitet. Unterstützt wird er von Jakkapong Euler, der nach seiner Ausbildung unter Uwe Weber in der Emma Metzler vor einem Jahr dazukam. Um alles noch etwas internationaler zu machen, kommt der Azubi Pierre Mburanumwe aus Ruanda. Im Service ist nach wie vor Stefan Allgaier als Sommelier und Restaurantleiter tätig, unterstützt von Andreas Befort.

Im neuen Restaurant Allgaiers in Königstein steht bereits der Molteni-Herd in der Küche. Als Küchenchef wird ab Mitte Januar 2016 Jens Hirsch vom Restaurant Emma Metzler verpflichtet. Hirsch hatte bereits in Allgaiers einstigem Lokal Im Grünen Wald gelernt und war Souschef im Allgaiers Frankfurt. Begleitet wird Jens Hirsch in der Küche von Florian Stumpf, der bereits mehrere interessante Stationen wie die Sansibar auf Sylt vorweisen kann und zuletzt über ein Jahr bei Alexander Herrmann in Wirsberg war.



Nina Hussong

Die Restaurantleitung wird Nina Hussong aus Hamburg übernehmen, sie war die letzten sieben Jahre Sommelière in Tim Mälzers Bullerei in Hamburg. Als deren Stellvertreterin wird Franziska Linke eingesetzt, die zuletzt im Maintower in Frankfurt und im Kraftwerk in Oberursel arbeitete. Stefan Allgaier plant die Eröffnung des neuen Restaurants in Königstein nach eigenen Aussagen für Mitte Januar/Anfang

Februar. „Es wird ein spannendes Weinbar-Konzept mit rund 200 offenen Weinen und kleinen Leckereien.“ Es sollen auch Gäste willkommen sein, die nur auf ein Glas Wein vorbeischaun wollen.

Dritter im Allgaier-Bunde ist die Grüne Gans in Kronberg, die von Allgaiers Frau Claudia geführt wird. Restaurantleiter Daniele Miglietta arbeitet seit 15 Jahren mit Allgaier zusammen und gehört zu den besonders sympathischen Charakterköpfen des Teams. Küchenchef ist seit sechs Jahren Gopal Maharjan aus Nepal, unterstützt von Johanna Miglietta, der Ehefrau des Restaurantleiters. Eine ziemlich große internationale Familie.

*Peter Lunas*