

Die Villa Rothschild in Königstein hat wieder eröffnet

Neue Spitze: Philipp Schlosshauer ist Küchenchef, Dirk Schäfer General Manager

Nach über einem Jahr Ruhestand eröffnet die Villa Rothschild in Königstein wieder. Das Restaurant war geschlossen, es herrschte kein normaler Hotelbetrieb, man konnte das Haus und seinen Park nur als Eventlocation buchen. Ab 18. Mai ist das historische Kleinod nun wieder für alle zugänglich, mit einigen Veränderungen. Mit Dirk Schäfer hat das Hotel einen zumindest für die Öffentlichkeit sichtbaren neuen General Manager bekommen, Philipp Schlosshauer ist jetzt Küchenchef. Dirk Schäfer ist auch schon länger für das Schwesterhotel Falkenstein Grand als Direktor verantwortlich und tritt mit der Wiederbelebung der Villa Rothschild nun in seiner Doppelrolle hervor.



Philipp Schlosshauer

Der 34 Jahre alte gebürtige Brandenburger Schlosshauer wuchs in Luckenwalde nahe Berlin auf, wo sein Interesse an gutem Essen früh geweckt wurde. „Da die Mahlzeiten in unserer Schule schlecht waren, ging ich mittags immer mit Freunden zum Essen zu meinen Großeltern“, erzählt Philipp Schlosshauer. „Mein Großvater zog eigenes Gemüse und hielt Hühner im Garten, meine Großmutter war eine sehr gute Köchin. Von beiden habe ich viel gelernt.“

Die erste wichtige Station war für Schlosshauer Berlin, wo er im *Vau*, dem seligen und mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant von Kolja Kleeberg, seine Kochlaufbahn als Demi Chef de Partie startete. Nach einem

Aufenthalt in Australien kehrte Schlosshauer als Chef de Partie ein weiteres Mal ins *Vau* zurück, bevor er 2016 als Junior Sous Chef ins damals von Tim Raue geführte Restaurant *Sra Bua* im Hotel Adlon wechselte. Es schlossen sich Stationen im *Castello del Sole* am Lago Maggiore, im Kempinski Hotel Berchtesgaden sowie im Regent Berlin als Sous Chef an. Von dort zog es ihn im Sommer 2020 in den Taunus ins Falkenstein Grand, das wie die Villa Rothschild ebenfalls zu den Broermann Hotels gehört. In der Villa Rothschild legt er nun seine erste Speisekarte im Restaurant vor, das ja im Titel „Grill & Health“ führt und entsprechend Wert auf Vegetarisches und Grillgerichte legt. Es gibt aber auch so interessante Speisen wie das auf Heu gegarte Kalbsfilet mit Ebbelwoi-Jus.

Photocredit: Barbara Fienhold, Villa Rothschild