

Residenz Heinz Winkler: Neue Doppelspitze für die Küche

Stefan Barnhusen

und Daniel Pape

treten das große Erbe

in Aschau an

Eckart Witzigmann kam persönlich in die Residenz, um den neuen Küchenchefs der *Residenz Heinz Winkler* viel Glück für ihre neue Aufgabe zu wünschen. Patron Heinz Winkler war für ihn ein außergewöhnlicher Kollege, der mit der „Cuisine Vital“ Großartiges geschaffen habe. Witzigmann sagte zu den neuen Küchenchefs: „Versucht nicht einfach die Fußstapfen zu füllen, sondern setzt auch eigene Akzente.“



Daniel Pape & Stefan Barnhusen (r.)

Gleich zwei Spitzenköche konnte die Residenz Heinz Winkler gewinnen, um neu zu starten. Mit ihrer Erfahrung und Kreativität wollen Stefan Barnhusen und Daniel Pape „neue kulinarische Höhepunkte setzen“. Viel ist in den vergangenen Monaten spekuliert, geredet und geschrieben worden. Nun soll ein neues Kapitel aufgeschlagen werden, ohne das alte zu vernachlässigen. Stefan Barnhusen kommt aus München und hat mit seinem dortigen Team einen Michelin-Stern für das „Mountain Hub Gourmet“ erköcht. Er blickt auf Stationen wie das Restaurant „Überfahrt“ bei Christian Jürgens, das „Bareiss“ von Claus-Peter Lump und das „Gästehaus Klaus Erfort“ mit Klaus Erfort zurück. Daniel Pape kochte unter anderem in seiner Laufbahn ebenfalls im Restaurant „Überfahrt“ bei Christian Jürgens, im „Vendome“ bei Joachim Wissler, im „La Vie“ bei Thomas Bühner und kann sich auch den Erfolg zuschreiben mit seinem letzten Team eine Stern-Auszeichnung für das „Da Vinci“ in Koblenz erreicht zu haben.



Eckart Witzigmann mit den neuen Küchenchefs in der Residenz

Diese beiden neuen Küchenchefs scheinen gut gerüstet, um das kulinarische Erlebnis in der Residenz Heinz Winkler „auf ein neues Level zu heben“, wie es offiziell heißt. Das erste Menü steht und soll vom 1. Oktober bis 22. Dezember serviert

werden.



Begrüßungsmenü 2023

2021 *Ca del Magro Custozza*
Monte del Fra, Veneto

2015 *Pittermännchen Riesling GG*
Schloßgut Diel, Nahe

2020 *El Zarzal Bodegas*
Emilio Moro, Ribera del Duero

2018 *Ried Sulz Sauvignon blanc,*
Weingut Gross, Süsteiermark

2015 *Château Prioure-Saint-Anne Merlot*
Côtes de Cadillac

2015 *Carmes de Rieussec,*
Sauternes

€ 95,- (ein Glas pro Gang)

Marinierter Butternut-Kürbis an Curry

Kabeljau mit Shrimps und Safran

Gegrillte Hamachi-Makrele mit
Arroz Bomba Reis und Blumenkohl

Störfilet mit Brunnenkresse und Imperial Kaviar

Dry aged Rinderfilet
an Lauchgemüse und Polenta

Cremige Schokoladen moulloux
mit Orangen und Vanille

€ 185,- pro Person

Menü mit Weinbegleitung nur tischweise

Aschau im Chiemgau