

# **Gastro News Wechsel in Winklers Residenz**

**Fabrice Kieffer sucht sein Glück  
mit Johann Rappenglück**

**Und Alexander Winkler tischt in der  
Residenz auf**

Der Wechsel in der Residenz von Heinz Winkler in Aschau beschert München guten Zuwachs: Die den Service führenden und prägenden Gebrüder Kieffer haben das Restaurant nach 17 Jahren verlassen, Maître Fabrice Kieffer führt nun mit Winklers ehemaligem Küchenchef Johann Rappenglück das Restaurant Les Deux in München (ehemals Dukatz). Kieffers Bruder Renaud will der Gastronomie ganz den Rücken kehren. Das neue Les Deux besteht aus lebhafter Brasserie und dezentem Gourmet-Restaurant. Unten gibt es Rehragout mit Brezenknödel und bis spät noch hausgemachte Currywurst, auf der ersten Etage will man mit anspruchsvollen Gerichten und Wein-Menüs überzeugen. Zum Einstieg gönnt man den Gästen ein Vier-Gänge-Menü mit Weinen für 74 €. Auf der Weinkarte stehen über handverlesene 350 Positionen.



Alexander Winkler & Vater  
Heinz

Heinz Winklers Sohn Alexander ist inzwischen in die Residenz in Aschau zurückgekehrt und leitet nun dort das Zwei-Sterne-Restaurant. Er absolvierte seine Ausbildung zum Hotelfachmann im Hotel Traube Tonbach im Schwarzwald, arbeitete danach drei Jahre mit den Gebrüdern Kieffer in der Residenz Heinz Winkler im Service und avancierte für weitere drei Jahre zum Restaurantleiter im Waldhotel Sonnora in Dreis bei Wittlich. Zuletzt übernahm er für ein Jahr die Restaurantleitung von Otto Kochs 181 First Restaurants im Münchner Olympiaturm. Alexander Winkler zur Seite steht Sommelier Andreas Jechsmayr. Der Österreicher war im Hotel Schloss Fuschl in Salzburg als Restaurantleiter des Gourmetrestaurants sowie Chefsommelier für das gesamte Resort verantwortlich und in gleicher Position im A-Rosa in Kitzbühel.

*Residenz Heinz Winkler, Aschau im Chiemgau, Kirchplatz 1, Tel. 08052 1799 0. Täglich 12 – 14.30 Uhr, 18.30 – 22 Uhr (Küche).*  
[www.residenz-heinz-winkler.de](http://www.residenz-heinz-winkler.de)

*Les Deux, München, Maffeistraße 3a, Mo. bis Sa. 9 – 24 Uhr, Restaurant 12 – 14 Uhr und 18.30 – 22 Uhr, Tel.: 089 71 04 07 373.* [www.lesdeux-muc.de](http://www.lesdeux-muc.de)

# 200 Köche feiern Alain Ducasse in Monaco

## Großer Jubiläums-Markt



Alain Ducasse (M.)

Monaco lädt zum kulinarischen Gipfeltreffen: 200 Köche aus 25 Ländern mit 300 Michelin Sternen werden vom 16. bis 18. November in Monaco erwartet, um das 25-jähriges Firmenjubiläum von Alain Ducasse im Louis XV zu feiern. 25 Jahre kulinarische Exzellenz im Louis XV, hunderte von neuen kreativen Rezepten erfunden und verfeinert, tausende Produkte in wohlschmeckende Gerichte verwandelt, dutzende von Köchen zu Chefs ausgebildet – die Bilanz von Alain Ducasse sucht ihresgleichen. Drei Tage trifft sich die kochende Weltelite aus fünf Kontinenten in Monaco, um sich auszutauschen, Neues zu entdecken und miteinander zu kochen. Neben den französischen Chefs Joel Robuchon und Michel Guérard, wird auch der Däne René Redzepi vom Noma aus Kopenhagen anwesend sein. Nur für dieses außergewöhnliche kulinarische Gipfeltreffen wird im Sternen-Saal des Monaco Sportings auf 1000 Quadratmeter ein Markt

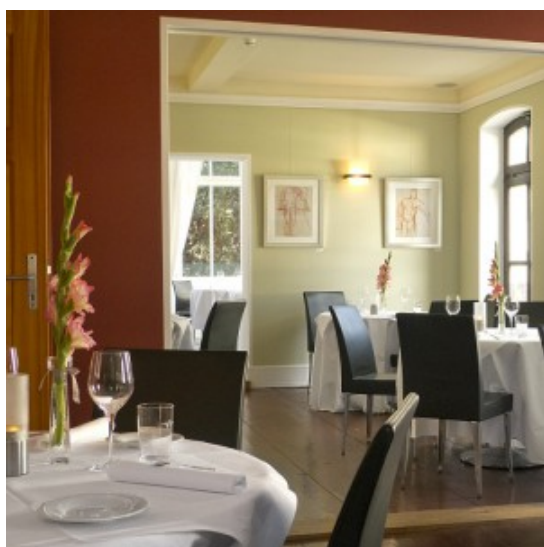
aufgebaut, der alle regionalen Produkte der Riviera anzubieten hat. In der Mitte des Marktes werden zehn Köche ein einzigartiges Menü live für Ihre Kollegen zu kochen.

*Photo Credit: Photo Centre de Press de Monaco*

## **Orient im Taunus**

# **Neustart der Villa Philippe in Kronberg**

## **mit Farrokh Okhovat-Esfehani**



Farrokh Okhovat-Esfehani führt inzwischen in eigener Regie die Villa Philippe in Kronberg, ein Jugendstil-Kleinod in der Altstadt. Er ist jetzt nicht nur Küchenchef, sondern auch Inhaber. Dort stand er vor Jahren schon einmal am Herd. Bekannt ist er einigen noch aus seiner Zeit in der Osteria Enoteca in Frankfurt-Rödelheim, die der Betreiber Roland Brzezinski wegen

mangelnder Rentabilität aufgeben musste. Der 38 Jahre alte Koch arbeitete zudem im Grand Hotel Beau Rivage in Interlaken, im Steigenberger Gstaad-Saalen und in der Frankfurter Villa Kennedy sowie im Gargantua im Westend. Rechte Hand von Okhovat-Esfehani ist sein Freund Marco Hofbauer, als Sommelière fungiert Denise Omurca, für die Bar ist Luca Todisco zuständig, der zur Zeit für Kräuter-Drinks sorgt. Neben bekannten Küchenklassikern und einem Menü Avantgarde ist

jetzt ein Menü Cuisine Orientale neu im Programm: Tabouleh mit Fenchelsalami; Kuku Sabzi (persisches Kräuteromelett) mit Jakobsmuschel;  
Lamm mit Schafskäse, Melone und Karottenpolenta; Feigentarte mit Joghurteis. *PL*

*Villa Philippe, Kronberg, Hainstraße 3, Tel. 0 6173 99 37 51.  
Täglich geöffnet von 12-14 Uhr, 18 – 22 Uhr, Bar bis 1 Uhr.  
[www.villa-philippe.de](http://www.villa-philippe.de)*



Farrokh (3.v.l.) mit Team