

MENSCHEN & KARRIEREN

Daniel Filacchione ist neuer Küchenchef



The Lonely Broccoli ist ein Ort, an dem Kulinarik Identität hat ? geerdet, mutig, bayerisch geprägt, sagt Küchenchef Daniel Filacchione / Foto: The Lonely Broccoli

Vor rund 32.000 Jahren entdeckte der Mensch, dass ein Funke entsteht und man Feuer entfachen kann, wenn man zwei Steine aufeinanderschlägt. Seit nunmehr sechs Jahren zeigt das Modern Meat House The Lonely Broccoli in München, dass der Funke auch mit gehobener Fleischkultur über offenem Feuer überspringen kann.

Dies weiß niemand besser als Daniel Filacchione, der seit der Eröffnung des Andaz München des Küchenteams ist und seit 1. Oktober als neuer Küchenchef fungiert. Sein Vorgänger Tobias Mielke bleibt dem Andaz München in der Funktion des Executive Sous Chef erhalten und folgt einem weiteren ehemaligen Küchenchef des The Lonely Broccoli nach: Der gebürtige Argentinier Matias Coullery verlässt München und wechselt als Executive Chef ins Andaz Costa Rica Papagayo.

Daniel Filacchione begann seine Karriere als Commis Chef zur Eröffnung des Luxury Lifestyle Hotels vor sechs Jahren. Nach einem Gastspiel als Sous Chef im Park Hyatt Saint Kitts gilt seine volle Konzentration wieder der Ausrichtung und Weiterentwicklung des The Lonely Broccoli.

„The Lonely Broccoli ist ein Ort, an dem Kulinarik Identität hat ? geerdet, mutig, bayerisch geprägt und immer offen für alpine und weltgewandte Einflüsse. Eine Küche, die Geschichten erzählt: vom Land, von unseren Produzenten, von den Saisonen und allen bisherigen Küchenchefs?, berichtet Filacchione. Dies ist unsere Bühne für ehrliches Handwerk ? von der Ackerkrumme, unserem Dachgarten oder aus dem Stall direkt auf den Teller ? mit viel Leidenschaft, Präzision und Spaß.“

Neuer Geschmackskurs für Herbst und Winter

Das neue Herbst/Winter-Menü trägt bereits die Handschrift des neuen Küchenchefs, der mit neuen Gerichten und viel Inspiration auf den Garpunkt kommt ? fleischlich wie vegetarisch. Geräucherte Entenbrust, Ceviche oder Bavette mit Chimichurri sorgen für zusätzlichen Verve, der Brokkoli umgibt sich mit Panko & Vadouvan und Bachforellen treffen auf Hummer. Die Karte steht für Meat Positivity im genussvollen Sinne und wird in der offenen Küche vor den Gästen zelebriert: Der (Josper-)Grill wird zur Bühne für Knochengold, Rib Eye, Lamm und Andaz Dry Aged Cuts. Und auch Salatherzen, Avocados oder rote Bete werden mit Grillstreifen gereicht ? immer mit kosmopolitischer Würze und gleichzeitig fest in München verwurzelt. Den Schlusspunkt setzt die kürzlich zur Sous Chefin beförderte neue Pastryleitung Yagmur Akdemir, die den bekannten Schoko-Wagen im The Lonely Broccoli mit Honig-Mascarpone Cake & Lonely Island Schoko-Würfel neu ausstaffiert hat. Zwischen offener Küche und begehbaren Weinklimaschrank hat sich ein Kosmos der Gastlichkeit entwickelt, der intime Momente wie große Feiern ermöglichen soll. Hier öffnet Sommelier und Restaurant Manager Aaron Mrezar mit seinem Team nicht nur den begehbaren Weinklimaschrank, sondern auch wieder zahlreiche Weine glasweise mit Coravin System. Dadurch kann der Gast eine Vielzahl an Weinen aus der umfangreichen Karte probieren, die sich aus deutschen Weinbaugebieten sowie Frankreich, Südtirol, der Steiermark und der neuen Welt zusammensetzt.

Das offene Restaurantkonzept des The Lonely Broccoli bietet rund um die beiden Kochstationen Platz für 155 Gäste sowie einen Private Dining Room. Das Prunkstück ist der große offene Grill, der für Interaktion zwischen Küche und Gästen sorgt.