



Residenz Heinz Winkler in Aschau am Chiemgau

Der Meister von Aschau

Zum Wiederbesuch bei einem der größten Köche unserer Zeit. Seit 50 Jahren steht Kochlegende Heinz Winkler am Herd. In seiner noblen Residenz in Aschau im Chiemgau verzaubert der gebürtige Südtiroler, der 21 Jahre lang drei Sterne hatte, die Gäste aus aller Welt mit der von ihm kreierten „Cuisine Vitale“. In wenigen Tagen wird der Top-Cuisinier 65 Jahre „jung“. Der Report aus gegebenem Anlass.

Der Meister von Aschau, wie Kochlegende Heinz Winkler wegen seiner exzeptionellen Kochkunst gerne von der einschlägigen Literatur, aber auch von hoch dekorierten Kollegen genannt wird, steht nunmehr seit 50 Jahren an den Herden, die für den gebürtigen Südtiroler die Welt bedeuten. Am 17. Juli feiert der Begründer der „Cuisine Vitale“ seinen 65. Geburtstag. Ans Aufhören

verschwendet Winkler, der 21 Jahre lang drei Michelin-Sterne erkochte (so lang wie niemand zuvor) und mit 31 Jahren seinerzeit der jüngste Drei-Sterne-Koch der Welt war, keinen einzigen Gedanken. Im Gegenteil: Mit der Verpflichtung von Küchenchef Steffen Mezger vom besten Gourmetrestaurant „Atelier“ im „Bayerischen Hof“ zu München, der seit dem 20. Mai in der „Residenz Heinz

Winkler“ zusätzlich für Impulse und Kreativität sorgt, wird der Grand Chef weiter mit nicht nachlassender Begeisterung angreifen und seine Ausnahmeposition als einer der weltbesten Cuisiniers festigen, wenn nicht ausbauen.

Grund genug für SAVOIR-VIVRE, dem noblen Relais & Châteaux-Domizil im Chiemgau unsere Aufwartung zu machen. Für uns ein Rendezvous in

Ehrfurcht. Ein gewohntes und bewährtes Bild zum Empfang: Evi Winkler, die erste Ehefrau des Aschauer Ehrenbürgers Heinz Winkler, macht wie ehemals charmant die Hönneurs, dass man sich als Gast sofort wertgeschätzt fühlt, noch ehe der berühmte Koch erscheint. Wir treffen uns in der feinen Davidoff-Lounge der mit fünf Sternen klassifizierten Residenz am Fuße der Kampenwand zum Gespräch, wollen dort das abendliche Degustationsmenü abstimmen und kommen ins Plaudern. Winkler, dessen Terminkalender stets so prall gefüllt ist, dass er aus allen Nähten platzen würde, wäre er nicht längst digitalisiert, nimmt sich Zeit für uns. Die Legende wird zum Menschen, greifbar und in seiner Emotionalität erlebbar. Gäbe es hier in Griffnähe Hüte zu ziehen, so müsste man sie vor der Lebensleistung dieses Mannes gleich reihenweise lüften. Auch, weil er trotz der Meriten bescheiden geblieben ist und im Grunde nur ein Lebensziel kennt: seine Gäste kulinarisch zu beglücken, ihnen unvergessliche Geschmackserlebnisse zu bieten. Und dies kompromisslos und qualitätsbesessen Tag für Tag aufs Neue.

Die große Küche im kleinen Aschau

Heinz Winkler ist ein absolut gradliniger, prinzipientreuer Mensch. Vieles, was ihn seit Jahrzehnten auszeichnet, ist in seiner Kindheit prägend angelegt. Sie ist dem bald 65-Jährigen so präsent, als habe er erst gestern als jüngstes von elf Kindern auf dem Bergbauernhof seiner Eltern Mitverantwortung übernehmen müssen. Winkler erzählt von waghalsigen



Heinz Winklers Residenz zu Aschau ist ein Gesamtkunstwerk aus Genießen und Ästhetik. Bereits beim Betreten der prachtvollen Lobby weiß sich der weit gereiste Gast in einer Welt erhabener Noblesse.

Pferdegespannfahrten als kleiner Bub auf holprigen Wegen im Südtiroler Gebirge und von seinen ersten gewinnbringenden Geschäften, als er einem Jungen einen Stallhasen abkauft und ihn mit sattem Gewinn weiter veräußert. Sicher so etwas wie ein Grundimpuls für spätere Erfolge; Zielstrebigkeit und Zuverlässigkeit sind bis heute Hauptcharakterzüge des Südtirolers geblieben. Nach der Ausbildung in Meran und im Bozener Hotel „Laurin“ begann die einzigartige, unaufhaltsame Karriere des Heinz Winkler buchstäblich auf der Überholspur. Zahlreiche europäische Stationen, mehr noch die unzähligen Auszeichnungen würden Bände füllen,

seien sie hier auch nur auszugsweise genannt. Nur soviel: Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann ist es zu verdanken, dass Winkler als einfacher Koch 1978 im Münchner Feinschmecker-Olymp „Tantris“ nach nur wenigen Monaten die Küchenchefstelle erhielt und noch im selben Jahr die Nachfolge als Patron antrat. Winkler mochte schon damals keine halbe Sachen, fungierte zielführend auch als Geschäftsführer und brachte das „Tantris“ in die schwarzen Zahlen. Was folgte, trug zum „Mythos Winkler“ bei: Der kulinarische Ritterschlag der drei Sterne und der Wechsel in die Selbstständigkeit in Aschau, als er 1991 die geschichtsträchtige Tafernwirtschaft (seit 1405) der Herrschaft zu Hohenaschau im oberbayrischen Idyll am Fuße der 1669 Meter hohen Kampenwand nach millionenschwerem Umbau eröffnete und auch dort nach nur zwei Jahren erneut drei Sterne sein Eigen nennen durfte. Als erstem Koch in deutschen Ländern wurde ihm im Jahr 2001 das Bundesverdienstkreuz am blauen Bande verliehen. Vor drei Jahren kamen die, die Winkler einst ausbildete und formte, ihm zu Ehren in die Residenz, um gemeinsam „20 Jahre Residenz Heinz Winkler“ zu feiern. Darunter Heinz Beck aus Rom und Christi-



Ein Refugium von ortsbildprägendem Charakter: Das Relais & Châteaux-Domizil „Residenz Heinz Winkler“ in den Chiemgauer Alpen ist seit über 20 Jahren kulinarischer Wallfahrtsort für Feinspitze aus aller Welt.



Das Gourmetrestaurant inszeniert formvollendet die Klassik. Die Winklersche Genuss-Klassik und die Grandezza der italienisch-floralen Ausstattung harmonisieren aufs Angenehmste miteinander.

an Jürgens aus Rottach-Egern, die heute selbst zu den Drei-Sterne-Köchen und damit zur Weltelite zählen. Schauspielerfreund Christian Wolff („Forsthaus Falkenau“) brachte es zum Jubiläum auf den Punkt, was auch heute Gültigkeit besitzt: „Heinz Winkler hat die große Küche ins kleine Aschau gebracht“.

Winklers Klassik: der zeitlose Hochgenuss

Deretwegen pilgern Genießer aus aller Welt generationenübergreifend in so erfreulicher Zahl in das romantische Priental, um wenigstens einmal im Leben der „Winkler’schen Klassik“ beizuwohnen und in den Genuss der exquisiten Gastkultur des Fünf-Sterne-Domizils zu kommen. Die ist ganz das Ebenbild der

erlesenen Kulinarik. Der sandfarbene Prachtbau mit dem venezianischen Pyramidendach und den charakteristischen rot-weißen Fensterläden ist längst so etwas wie eine Landmarke im touristisch verwöhnten Bayern geworden. Das gilt für die noblen Refugien der 32 Zimmer und Suiten, für den Wellnessbereich, das Residenz-Vital-Resort, die einladende Bar und die gastlichen Räume wie Gartensalon und „Venezianisches Gourmet-Restaurant“. Mit architektonischem Feinsinn ist es Heinz Winkler gelungen, Luxus und lokalen Charme harmonisch und stimmungsvoll zu vereinen.

Im kulinarischen Epizentrum der Residenz, dem mit Interieurzitaten italienischer Klassik spielenden Fine-Dining-Restaurant, herrscht dank warmer Farben und effektvoller Lichtarchitektur eine ebenso kultivierte wie geborgene Atmosphäre. Der Service unter der Leitung von Alexander Winkler ist von überragender Kompetenz und perfekt aufeinander eingespielt. Die Choreographie lässt keinen Zweifel daran aufkommen, dass zum formidablen Winkler’schen Genusserlebnis gleichberechtigt auch die formvollendete Dienstfreudigkeit der

Vater Heinz ist zurecht stolz auf Sohn Alexander. Das Winkler-Duo ergänzt sich in profunder Könnerschaft im jeweils eigenen Fach in kongenialer Allianz.



schwarzen Brigade gehört. Der 35-jährige Alexander Winkler ist nach dem Weggang der Kieffer-Brüder die Idealbesetzung. Nach Stationen in Helmut Thieltes Drei-Sterne-Restaurant „Sonora“ in Dreis, im „Garden-Restaurant“ im „Bayerischen Hof“ und bei Otto Koch im Münchner Fernsehturm, füllt der Maître-Sommelier die großen Fußspuren seiner Vorgänger souverän aus. Die Balance aus Dialog und Distanz beherrscht Winkler Junior traumwandlerisch sicher. Seine Weinberatung aus dem mit über 900 Positionen besetzten Weinbuch (sensationelle Jahrgangstiefe bei Bordeaux- und Burgundweinen) ist ebenso profund wie kommunikativ, dabei nie belehrend, immer aber die kongeniale Ergänzung zur väterlichen lukulischen Exzellenz.

Winklers Meisterküche in sieben Gängen

Anlässlich unseres Besuches erlebten wir den Grand Chef in Höchstform, – Küchenchef Steffen Mezger war Anfang Mai noch nicht an Bord –, so dass wir Heinz Winklers unvergleichliche kulinarische Handschrift Gang für Gang goutieren durften. Unsere gelegentlichen Abstecher ins heilige Reich der Töpfe und Pfannen manifestierten ein in sich ruhendes Meister, dessen präzise Anweisungen vom vielleicht jüngsten Köchenteam der letzten 20 Jahre in der Residenz hoch motiviert in die schmackhafte Tat umgesetzt wurden.

Winklers pointierte Menüinszenierung startete ganz traditionell mit dem hier obligatorischen Begrüßungssüppchen, in unserem Fall eine „Crèmesuppe von der Pastinake mit Trüffelbutter“. Ein Auftakt nach Maß, dem sich ein köstliches dreiteiliges Amuse Bouche bestehend aus „Tomate und Kokoscrème“, „Tatar vom Yellow-Thunfisch in Rettichmantel und Wasabi-Soja-Sauce“ sowie die Hauspezialität „Gebackene Gemüsepraline von Paprika und Curry“ anschloss. Die Reduktion auf das Wesentliche, mithin dem Hauptprodukt, zeichnete auch die „Roh marinierte Jabobsmuschel mit Saiblingskaviar“ aus, die Winkler durch präzise ausbalancierte Aromen von Yuzu und Apfel unterstrich. Eine sensationelle Kreation der Leichtigkeit und Finesse, die Winklers Küche schon immer auszeichneten. Die hernach gereichten „Gebratenen Langostinos mit Kohlrabi-Julienne und Schaumsauce vom weißen

Trüffel“ demonstrierten in Perfektion Winklers unnachahmliche Saucenkunst. So elegant und federleicht bei gleichzeitig geschmacksdichtem Schmelz bekommt man die Königsdisziplin der großen Küche höchst selten serviert. Von betörender Sinnlichkeit folgte dann ein Klassiker aus Winklers Meisterküche: „Gebratener Rochenflügel mit Kapern-Rosinensauce“, so einfach liest sich eines der Signature Dishes aus Aschau, und doch sind viele Handgriffe und eine erstklassige Ausbildung nötig, um so präzise geschmacksverdichtete Erlebnismomente zu kreieren. Ein Gericht für das Walhalla

der großen Küche! Erinnerungswürdig auch dies: „Cassoulette von Schrobenhäuser Spargel und Imperial-Kaviar“. Zur internationalen Reputation von Winklers Sterne-Küche trägt ganz sicher auch das „Mille feuille von der Taubenbrust mit Entenleber, Trüffelsauce, Blattspinat und Brikteig“ bei. Ebenfalls ein Referenzgericht für das kulinarische Langzeitgedächtnis. Zum Finale des exorbitanten Menüs trug Alexander Winkler „Radicchio mit Fourme-d’Ambert“ und subtil dosiertem French-Dressing auf, ehe die erstklassige Pâtisserie mit der „Variation von Rhabarber und Erdbeere“ das süße



Seit dem 20. Mai 2014 fungiert Steffen Mezger als Küchenchef in der Aschauer Residenz. Der Sternekoch kam vom „Bayerischen Hof“ in München und folgte auf Stephan Brandl.

Kostproben

Heinz Winkler krenzte anlässlich des Testbesuches von SAVOIR-VIVRE einige seiner berühmten Signature Dishes, darunter „Mille Feuille von der Taubenbrust“ und „Gebratener Rochenflügel mit Kapern-Rosinensauce“. Einfach Weltklasse!

i-Tüpfelchen auf eine großartige Gesamtleistung setzte.

Unser Fazit: Der Meister von Aschau kocht so grandios wie eh und je, und wären unsere Auszeichnungsmöglichkeiten mit der Höchstbenotung für die weltbesten Restaurants mit „3 Sonnen plus“ nicht begrenzt, so würde wir nach diesem fulminanten Mahl ganz sicher noch eine Note draufsatteln. Bleibt für alle Genießer nur der Tipp: Besuchen Sie Heinz Winkler und dessen legendäre Residenz in Aschau, vielleicht anlässlich des beliebten dreitägigen „Heinz-Winkler-Arrangements“, das neben 2 Übernachtungen, Winklers kulinarische Kunstwerke in einem 5-gängigen Gourmet-Menü und als 8-gängiges Sterne-Gala-Diner präsentiert.

Ingo Schmidt ■

☀ ☀ ☀ +

Gourmetrestaurant
Residenz Heinz Winkler

Kirchplatz 1
D-83229 Aschau im Chiemgau
Tel.: 080 52 - 17 99 - 0
Fax: 080 52 - 17 99 - 66
info@residenz-heinz-winkler.de
www.residenz-heinz-winkler.de

Geschäftsführer und kochender Patron: Heinz Winkler
Küchenchef: Steffen Mezger
Maitre-Sommelier: Alexander Winkler

Service: Herausragend
Weine: Herausragend
Ambiente: Nobel-elegant

Nutzen Sie Ihre Chance und gewinnen Sie Verwöhnstage in der „Residenz Heinz Winkler“ auf Seite 114.

