

MENSCHEN & KARRIEREN

## Mit neuer Besetzung



Tobias Mielke / Foto: The Lonely Broccoli

Tobias Mielke ist Anfang November als neuer Küchenchef im The Lonely Broccoli im Andaz München gestartet und folgt Matias Coullery nach, der zum Executive Sous Chef des Hotels aufsteigt. Dazu verstärkt mit Mirko Giuseppe Frustaci ein junger, kreativer Pâtissier das Team des Modern Meat Houses.

Nach Stationen in Münchner Institutionen wie dem Bogenhauser Hof, Restaurant Tantris und Restaurant Brasserie Colette by Tim Raue übernimmt der 35-jährige Tobias Mielke die Verantwortung für die Küche des The Lonely Broccoli ? einem stand alone Restaurant im Andaz München. Das Modern Meat House steht für seine kosmopolitische Leidenschaft für das Fleischliche: von der Blutwurstpraline, über Beef Tartar und Mark vom Rinderknochen bis zum ganzen Stubenküken im Jamaican Jerk Style oder den Andaz Dry Aged Premium Cuts. Hier findet fast das komplette Tier Verwendung. Der neue Küchenchef möchte die Vorfreude der Gäste auf den Abend mit der direkten Interaktion in der Frontküche entfachen und setzt dabei auch auf neue pescetarische, vegetarische und vegane Geschmackserlebnisse zum Teilen.

Mit Mirko Giuseppe Frustaci komplettiert ein junger, kreativer Pâtissier das Team des Restaurants. Bereits seit Anfang Oktober verantwortet der gebürtige Mailänder die komplette Pâtisserie im The Lonely Broccoli ? und darüber hinaus auch für die weiteren F&B Outlets des Andaz München wie der M?Uniqo Rooftop Bar, dem Café Bicicletta, dem Café M sowie der Andaz Lounge. Mirko Giuseppe Frustaci begann im London Hilton on Park Lane seine Karriere, von wo er in das Palazzo Parigi Hotel & Grand Spa Milan

wechselte. Vor acht Jahren kam er als Chef Patissier nach München ins Eataly und blieb der bayerischen Hauptstadt treu. 2016 wechselte er ins Restaurant Matsuhisa im Mandarin Oriental. Nach über drei Jahren folgte mit Feinkost Käfer der nächste berufliche Schritt als Chef Patissier. Über die Jahre verfeinerte er seinen Hang zur kreativen Patisserie in zahlreichen Kursen rund um Schokolade, Desserts und Pralinen. Dies hat auch Einfluss auf seine Tätigkeit im The Lonely Broccoli, die er sehr Produkt-orientiert anlegt ? mit manch spielerischen Genüssen.

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.