Gastro News Frankfurt: Lohninger * Moriki * Kofler

Mario Lohninger ist jetzt

Herr im Haus

Und gründet eigenes

Familienunternehmen

Mit seinen Partnern hat er es nicht immer leicht gehabt, jetzt geht Mario Lohninger mit einem großen Schritt in die Selbständigkeit und betreibt sein gleichnamiges Restaurant in Frankfurt-Sachsenhausen als Familienunternehmen. Lohninger steht für Weltklassegerichte, wie den Black Cod mit Räucherconsommé, aber auch für Klassiker aus Österreich und das beste Wiener Schnitzel der Stadt.

Nur ein kleiner bürokratischer Schritt auf dem Papier, aber ein großer für die Lohningers: Mit Gründung der Lohninger GmbH verwirklichte Mario Lohninger gemeinsam mit seinen Eltern Erika und Paul ein entscheidendes Projekt. Der gastronomische Fokus der Familie liegt nun auf dem 2010 eröffneten und mit 16 Gault Millau Punkten bewerteten Restaurant Lohninger in der Schweizer Straße in Frankfurt-Sachsenhausen, in dem neben modernen Kreationen auch weiterhin die Klassiker der

österreichischen Küche auf der neu konzipierten Speisekarte stehen. Dem Holbein's im Städel Museum bleibt der 2011 vom Gourmet Guide Gault Millau zum „Koch des Jahres" gewählte Mario Lohninger natürlich weiterhin als engagierter Küchenchef und gastronomischer Partner treu.

Die Konzentration auf das Restaurant Lohninger begann Anfang 2012, als Mario Lohninger sich dazu entschließen musste, die Restaurants Silk und Micro im ehemaligen Cocoon Club in Frankfurt am Main und damit die Restaurantverbindung „Hören-Sehen-Schmecken" aufzugeben. Fast zeitgleich begann sein Engagement beim Feinkostunternehmer und Gastronom Gregor Meyer im Holbein's im Frankfurter Städel Museum.

Mit Gründung der Lohninger GmbH gehört nun der österreichischen Familie um Mutter Erika, Vater Paul und Sohn Mario Lohninger das gleichnamige Restaurant in Sachsenhausen voll und ganz, und bei Töchterchen Kate wird sich zeigen, ob die kulinarische Ader der Lohningers auf die dritte Generation übergehen wird.

Mutter Erika und Vater Paul blicken auf 45 Jahre Erfahrung in der Gastronomie zurück und unterstützen ihren Sohn in allen Bereichen. Paul Lohninger arbeitet gemeinsam mit dem ehemaligen Silk-Koch Dirk Schommer und einem kleinen Team. Mutter Erika lernte die jetzige Restaurantleiterin des Lohninger Stefanie Pfeiffer an und ist für die Serviceleitung und die Weinkarte verantwortlich.

Die Verbundenheit zu seinem Heimatland paart der Österreicher mit der Hingabe für die Küchen der Welt. Mehr als zehn Jahre konnte er sein Wissen in renommierten Restaurants vertiefen: Bei David Bouley, seinerzeit einer der innovativsten

Gastronomen der New Yorker Restaurantszene, in Los Angeles bei Starkoch Wolfgang Puck sowie bei dem Drei-Sterne-Koch Guy Savoy in Paris. Diese Fülle an Erfahrungen und den heimatlichen Bezug erkennen die Gäste des Lohninger ab sofort auf der umgestalteten Speisekarte „Heimat – Die Welt“: Auf der linken Seite sind typisch österreichische Gerichte wie das Wiener Schnitzel mit Kipfler-Erdäpfel-Gurken-Salat und Preiselbeeren aufgeführt. Auf der rechten Seite stehen Gourmetgerichte wie gebratene Foie Gras mit Banane, Kokos und Nougat oder Rape Negro Seeteufel mit Baby-Aubergine, Schmortomate und Kümmel. Die neue Aufteilung der Speisekarte ist für die Familie kein Zeichen konkurrierender Küchenstile, sondern steht für ein harmonisches Ganzes.

Neuer Japaner Moriki zieht in die Deutsche Bank

Duc Ngo kommt von Berlin nach Frankfurt

Duc Ngo

Mit ihrem neuen japanisch-panasiatischen Restaurant, dem Moriki in den Deutsche Bank-Türmen in Frankfurt, wollen Micky Rosen und Alex Urseanu den Frankfurtern neues Futter bieten. Pikanter Weise genau einen Korkenflug entfernt vom Wichtigtuer-Lokal Ivory Club. Das Zielpublikum ist durchaus kompatibel, weshalb hier im Zentrum des Bankenviertels frischer Wind wehen wird – manchen kalt ins Gesicht.

Das Unternehmerduo Rosen&Urseanu, bekannt als Macher der Hotels Roomers, The Pure und Bristol sowie der Gerbermühle und den Bars Gekko und Kane & Abel, hat sich für sein neues Restaurant den Berliner Szenegastronomen Duc Ngo ins Boot geholt. Gemeinsam möchten sie ihre Vorstellung eines modernen Restaurants verwirklichen: „In perfekter Balance zwischen urbanem Lifestyle und Achtung vor der Natur“. Als Standort haben sie dafür das Erdgeschoss der Doppeltürme der Deutschen Bank mit Blick auf die Taunusanlage, die umliegenden Bankentürme und die Alte Oper Frankfurt ausgewählt. Die Eröffnung ist für Ende Juli vorgesehen. Für ein Terrassenlokal der richtige Zeitpunkt.

Duc Ngo ist in der Berliner Gastro-Szene bekannt. Nach Stationen als Trainee in japanischen Restaurants und Freelance Koch beim internationalen Caterer DO & CO eröffnete er 1999

sein erstes eigenes Sushi-Restaurant mit panasiatischer Küche, das „Kuchi“ in Berlin-Charlottenburg mit angeschlossenem Take Out, Delivery und Catering. Es folgten Kuchi 2 in Berlin-Mitte, das japanisch-französische Gourmetrestaurant „shiro i shiro „sowie die Suppenbar „Cocolo Ramen. Letzter Streich ist die Cantina@Bar Tausend mit japanisch-südamerikanischer Küche. Beim Moriki soll Duc Ngo seine Erfahrung auf den Frankfurter Markt übertragen, Konzeptentwicklung und Umsetzung sowie die operative Leitung liegen in seiner Verantwortung. Er bringt Teile seiner Berliner-Crew mit und hat selbst zwischenzeitlich einen Zweitwohnsitz in Frankfurt bezogen, um im ersten halben Jahr für die Gäste täglich vor Ort präsent zu sein.

Der Name Moriki setzt sich zusammen aus dem japanischen Wort „mori“ für Wald und „ki“ für die universelle Lebensenergie. Das Design verbindet nach Ansicht der Betreiber moderne Kühle, Tradition und Naturnähe mit entspannter Leichtigkeit. Das Moriki umfasst 120 Sitzplätze, verteilt auf Restaurant, Lounge, Sushi-Bar und Terrasse. Konzipiert als Ganztagesgastronomie wird es täglich von 11:30 Uhr bis 24 Uhr geöffnet sein. Als schnelle Mittagslösung werden Menüs im Bentobox-Format angeboten. Den Sushi-Klassikern zur Seite stehen leichte Gerichte mit exotischen Gemüsen und Gewürzen. Die panasiatische Küche bietet ein Cross Over verschiedener Gerichte Asiens nach Duc Ngos eigenen Rezepturen: Koreanisches Kimchi, thailändischer Seafood-Salat, chinesische oder japanische Dumplings. Die Hauptgerichte bieten eine Auswahl von Fisch, Meeresfrüchten, Rindfleisch bis Ente inklusive vegetarischer Varianten. Passend dazu umfasst das Getränkesortiment neben deutschem auch japanisches Bier, Sake, Tee und selbstgemachte Limonaden. Die Weinkarte setzt den Schwerpunkt auf deutsche Regionen.

Koflers neues Pop-Up-Restaurant im Next Tower

Sterne-Koch Tim Raue trüffelt mit

Vom 7. September bis 12. Oktober wird Klaus-Peter Kofler sein Pop-Up-Restaurant zum zweiten Mal auf der 24. Etage des sogenannten und als Name unbekannten Next Tower anbieten – man muss es sich als das Gebäude neben dem Hotel Jumeirah vorstellen und darf sich nicht wunderen, warum diesen toten Klotz niemand kennt. Nach unseren Informationen wird der Berliner Zwei-Sterne-Koch Tim Raue dabei sein, mit Gerichten wie dem Perlhuhn mit Trüffel, Haselnuss und Nussbutterschaum.

www.pretadiner.com