

# **Holbein's: Lohninger geht, Großmayer jetzt Küchenchef**

## **Sushi-Meister Kawano Hirofumi bleibt**

Es war eine Vernunfttete und keine Liebesheirat, jetzt gehen Mario Lohninger und Gregor Meyer wieder getrennte Wege. Gastronom, Feinkosthändler & Caterer Meyer holte den Spitzenkoch Mario Lohninger 2012 als Küchendirektor ins Frankfurter Restaurant Holbein's im Frankfurter Städel Museum. Lohninger wird sich jetzt wieder stärker in den gleichnamigen Familienbetrieb einbringen, während sein langjähriger Souschef Patrick Großmayer die Leitung im Holbein's übernimmt. Sushi-Meister Kawano Hirofumi, der ebenfalls schon viele Jahre an der Seite von Lohninger für erstklassige Kreationen sorgte, bleibt dem Holbein's vorerst erhalten.

Ein frisches gastronomisches Konzept mit neuer Küchen-Crew und anderem Innendesign waren im August 2012 Ausgangspunkt für die Zusammenarbeit von Gregor Meyer und Mario Lohninger. Meyer empfindet die vergangenen drei Jahre „als erfolgreich“. Mehr noch: „Es hat großen Spaß gemacht, wir haben viele neue Stammkunden generiert.“



Mario Lohninger (l.) und  
Patrick Großmayer

Ab Juli wird nun Mario Lohninger seinen Posten an den aktuellen Küchenchef in der Holbein's-Küche Patrick Großmayer übergeben. Seit mehr als zehn Jahren an Lohningers Seite, will Großmayer die Küche auf dem gewohnten Niveau weiterführen.

Die Ausrichtung und Ansprüche der seit nunmehr 16 Jahren etablierten, gehobenen Küche im Holbein's werden sich nach den Worten Gregor Meyers durch die personelle Umstrukturierung nicht verändern.

Bis Juli sowie anlässlich der Monet-Ausstellung zum 200jährigen Jubiläum des Städel's wird Mario Lohninger noch einmal einige durchaus typische Gerichte wie Sashimi vom Gelbflossenthunfisch mit Ingwer- Soja-Infusion, Miso-Lachs vom Grill in Orangen-Ingwer-Marinade oder hausgemachte Angel-Hair-Pasta mit Ofentomate, Basilikum und Parmigiano Reggiano zubereiten.

Der neue Küchenchef Patrick Großmayer begann seine Kochlehre im bekannten Restaurant-Hotel Obauer bei Karl und Rudi Obauer in Werfen bei Salzburg und war unter anderem Souschef in Mario Lohningers seligen Toprestaurants Silk und Micro. Ab 1. Juli wird es die erste eigenständige Speisekarte von ihm im Holbein's geben.

PL

*Photocredit: Markus Basler, Holbein's*