

# **Kitchen Impossible: Mario Lohninger gegen Tim Mälzer**

## **TV-Show führt nach Jamaika und seinen sexy Spices**

Mario Lohninger ist am liebsten in seinem Frankfurter Restaurant oder in seiner Heimat Österreich. Die TV-Sendung Kitchen Impossible hat ihn aber doch so gereizt, dass er angestammtes Terrain verließ. Eines der Ziele war schließlich Jamaika, wohin Mario Lohninger schon immer mal reisen wollte. Dort traf er auf „pralles Lebensgefühl“ und eine aufregende Küche mit „sexy Spices“. Das legendäre Jerk Pork hat es ihm angetan. „Die Gewürze und die Zutaten machen einfach Spaß, da lässt sich viel Spannendes zaubern“, meint Mario Lohninger. Er ist sich sicher, dass manches davon auch in seine Küche einfließen könnte. Jamaika hat ihn jedenfalls begeistert.

Für die Kochshow Kitchen Impossible stand Mario Lohninger (im Bild oben & unten) mit weiteren Vertretern der deutschen Spitzenküche vor der Kamera und hat gemeinsam mit Fernsehkoch Tim Mälzer ein Duell um die Welt bestritten. Ziel war es, ein fremdes Gericht ohne Hilfe nachzukochen und den jeweils anderen zu schlagen. Die Folge mit Mario Lohninger wird am 18. März um 20.15 Uhr auf Vox ausgestrahlt.

„Wir Köche lieben ja das Spontane, Unüberlegte und Verrückte, und bei Kitchen Impossible findet sich das alles wieder“, weiß Lohninger. „Außerdem sauge ich jede Inspiration aus einem fremden Land auf“, so der Spitzenkoch, der für sein Restaurant Silk mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet worden war und vom Gault & Millau zum „Koch des Jahres 2011“ gekürt wurde. Tim

Mälzer ließ Lohninger nach Portugal und Jamaika reisen, um dort nur mit den eigenen Sinnen und ohne weitere Hilfe ein lokaltypisches Gericht zu entschlüsseln und zu kopieren. Alle Zutaten müssen bei den lokalen Händlern besorgt und anschließend unter den strengen Blicken des einheimischen Kochs eigenständig zubereitet werden. Die Bewertung der Gerichte erfolgt durch eine Jury von Stammgästen, die es zu überzeugen gilt. Wie gut sie ihre Aufgabe gemeistert haben, erfahren beide Köche erst nach ihrer Rückkehr nach Deutschland.



Mario Lohninger

Jamaika war ein Urlaubs-Traumziel für Lohninger, doch vor Ort war die Herausforderung groß: „Die Zutaten des Gerichts hatte ich schnell herausgefunden, darin bin ich stark. Aber die Kochtechnik war schwer, in Jamaika gibt es eine Grillmethode, bei der auf die Kohle erst ein Gitter und dann wirklich dicke Stämme Süßholz kommen. Die geben dem Fleisch natürlich den entscheidenden Geschmack, und diese Technik muss man erst mal herausfinden“, sagt Lohninger. In Portugal galt es, einen Kuchen aus Bohnen zu entschlüsseln: „Pâtisserie oder Backen ist wirklich schwierig ohne richtiges Rezept. Konsistenz, Saftigkeit und Süße sind ganz wichtig bei einem Kuchen. Die kann man aber dem Teig noch nicht anmerken, und das war in Portugal nicht leicht“, so Lohninger. Seinen Konkurrenten Tim Mälzer schickte er nach Mailand und ins israelische Akko: „Tim denkt ja, er ist Mister Italy und kennt sich in der italienischen Küche aus. Sie gehört mit der japanischen auch zu meiner Lieblingsküche, aber Risotto ist eben nicht gleich

Risotto. Deshalb habe ich ihn auch drei verschiedene Risotti zubereiten lassen, um ihn so richtig zu testen“, meint Lohninger. In Israel ging es zu einem schwer kopierbaren Autodidakten, der echte Hausmannskost serviert.

Welchen Herausforderungen sich die beiden Köche stellen mussten und wie sie sich dabei schlugen, ist am 18. März 2018 um 20.15 Uhr auf Vox zu sehen. Mälzers weitere Kontrahenten in der Sendung sind Konstantin Filippou, The Duc Ngo, Maria Groß, Tohru Nakamura, Roland Trettl, Peter Maria Schnurr, Johannes King und Christian Bau, die Folgen dieser Duelle laufen ab dem 4. Februar 2018.

Weitere Informationen: [www.lohninger.de](http://www.lohninger.de)

Photocredit: Vox, Fienhold