

Lohninger: Geschmacks-Gipfel Extraklasse

Alpiner
der

Der Österreicher
bringt seit 22 Jahren
Frankfurt zum Kochen

Von Ludwig Fienhold

Mario Lohninger ist ein Phänomen. Er beherrscht von kraftvoll-bodenständig bis lustvoll-kreativ die ganze Klaviatur des guten Geschmacks. Sein famoses Ochsenbackerlgulasch rockt, der fabelhafte gegrillte Black Cod à la japonaise in geräucherter Consommé tönt zart wie Glockenspiel. Eines der allerschönsten Lohninger-Gerichte steht aktuell auf der Karte, ist aber nur noch bis zum 28. März zu haben: Saftig zartes Bio-Schweinsbrat'l vom Schwäbisch-Hällischen Schwein mit krachiger Kruste, famosem Krautsalat, Serviettenknödel und feinem Majoransaft. Keine Angst, das Gericht ist überhaupt nicht füllig, außerdem wirkt allein der Majoran wie ein natürlicher Digestif.



Ob Lohninger Asiatisches oder Italienisches einfließen lässt, alles erscheint mit einer Selbstverständlichkeit, als hätte es das Gericht schon immer so gegeben. Das kulinarische Terroir von Mario Lohninger aber ist seine Heimat Österreich. Alpine Gerichte wie die Hochgebirgs-Käse-Ravioli „Kärntner Schlutzkrapfen“ mit Haselnuss und Salbei-Butter zeigen dies in klassischer Form, beim prallen bretonischen Seeteufel mit Eierschwammerl-Gulasch in Schalotten-Thymian-Jus werden sie moderner

interpretiert. Nicht jeder Österreicher versteht sich auf Wiener Schnitzel, doch im Restaurant Lohninger wird es so genial wie selten zu erleben zubereitet, aus dem Kalbsrücken, saftig und zart, dünn geklopft und mit luftig soufflierter Panade. Auf der Karte von Lohninger stehen im Grunde seine ganzen Evergreens, die kein Gast missen möchte. Die Hausklassiker werden aber immer wieder mit frischen Ideen ergänzt, derzeit mit der großartigen Amela-Tomate, etwas Burrata, Olivenöl-Eis und hocharomatischer California-Salsa, die der Star auf diesem Teller ist. Neu ist auch das feine Fingerfood Crispy Sesam Taco mit Spicy Thunfisch-Tatar. Die Charakteristik dieser Küche: lustvoll, sinnlich, anregend. Jeder Bissen ein Stück Lebensfreude. Eine Besonderheit, dass Lohninger die entsprechenden Teller glutenfrei auf den Tisch bringt, aber so, dass der Geschmack nicht darunter leidet. Er hat jahrelang daran getüftelt, um dies zu perfektionieren, wie gerade Pasta und Kaiserschmarrn zeigen. Wir kennen keinen Koch, der glutenfrei so gut beherrscht.



Das legendäre Wiener



Knusprig-saftiges Schweinsbraterl



Klein & fein mit aromatischer Salsa

Bei Mario Lohninger finden hochsolides Handwerk und großes Geschmackstalent zusammen. Lehrmeister war Vater Paul im heimischen Betrieb im Salzburger Land, doch weltweite Stationen bei großen Köchen brachten den Feinschliff – Obauers in Werfen, Hans Haas im Tantris in München, Wolfgang Puck im

Spago in Los Angeles, Guy Savoy in Paris und David Bouley in New York, dessen Restaurant Danube Lohninger als Küchenchef führte. In Deutschland machte Mario Lohninger mit seinem spacigen Lounge-Restaurant Silk in Frankfurt Furore, wo er fantasievolle Haute Cuisine en miniature präsentierte. Dort startete er 2004 im Cocoon Club, wo er neben dem Silk noch das ebenfalls hervorragende Micro führte. Seit 16 Jahren ist er nun auf der Schweizer Straße zu Hause. Alles in diesem Restaurant bewegt sich auf Sterne-Niveau, was allseits bekannt ist, nur nicht beim Michelin, der auf einem anderen Stern zu wohnen scheint, der irgendwo hinter dem Mond liegt.



Das beste Pastrami Sandwich außerhalb New Yorks

Das Restaurant Lohninger hat einen ganz eigenen Schick und ist fast so etwas wie eine Edel-Beisl. Der saloppe Service ist engagiert und verbreitet gute Stimmung. Vater Paul Lohninger, der Mentor und Meister der klassischen Küche Österreichs, und die beherzte Erika Lohninger, die früher den Service führte,

haben sich aus dem operativen Restaurantgeschäft zurückgezogen, sind aber regelmäßig in Frankfurt zu Besuch.

Bei der Weinkarte stößt man auf viele handverlesene Champagner und Spitzenweine aus Europa, doch sollte man bei Lohninger unbedingt die Weine Österreichs entdecken, Pichler, Knoll oder Ott sind immer die richtige Wahl.



Unglaublich gut: Imperial Kaviar, hauchdünne knusprige Pinzgauer Erdäpfel Bladln und Vodka-Crème-fraîche.

Lohninger, Frankfurt, Schweizer Str. 1, 069 24 75 57 860. Mi-Sa, 12-14 Uhr + 18 -22 Uhr, So + Mo geschlossen.

www.lohninger.de

Vorbildlich: Man kann à la carte bestellen, außerdem werden zwei Menüs angeboten, deren Gänge man aber auch einzeln wählen kann.

Fotos: Barbara Fienhold

