

Mario Lohninger schließt Silk und Micro

Und steigt gleich ins Holbeins ein

Von Ludwig Fienhold

Gastronomischer Paukenschlag: Mario Lohninger, Frankfurts bester Koch, schließt seine beiden Restaurants Silk und Micro im Cocoon Club. Nach acht Jahren will sich der Österreicher auf sein Restaurant Lohninger in der Schweizer Straße konzentrieren und außerdem als Co-Partner von Gregor Meyer das Holbeins führen. Während das Micro bereits zu ist, wird im Silk das letzte Menü am 28. Juli serviert. Der Cocoon Club soll von Sven Väth und Matthias Martinsohn weiter als Partylocation betrieben werden. Ob der Club in Zukunft überhaupt noch eine Chance hat, darf bezweifelt werden, zumal der kürzlich eröffnete Musikclub Gibson weit günstiger im Stadtzentrum liegt und einiges zu bieten hat. Über das neue Lokal von Mario Lohninger werden wir hier noch ausführlich berichten. Wie Mario Lohninger in einem Gespräch mit dieser Zeitung sagte, wird nahezu die komplette Mannschaft aus den Lokalen Silk und Micro weiter an Bord bleiben. Die hochwertige Küche bleibt in seinem Besitz und wird ausgebaut, die ganze Abwicklung ging ohne Blessuren oder gar Schulden vonstatten.



Paul Lohninger im Silk

Trotz hervorragender Küche hatten die Restaurants Silk und Micro mit einigen Handicaps zu kämpfen. Die abseitige Lage im faden Gewerbegebiet von Fechenheim war ebenso wenig förderlich, wie das klotzige Gebäude selbst, dem es außerdem noch an einer Terrasse mangelt. In den Sommermonaten kann man in der Gastronomie ohne Freiluftplätze kaum überleben. Es ist kein Geheimnis, dass Mario Lohninger sein Geld in erster Linie mit dem vor drei Jahren eröffneten gleichnamigen Lokal in der Schweizer Straße in Sachsenhausen verdient. Für den 39 Jahre alten Mario Lohninger beginnt jetzt ein neuer Lebensabschnitt, wobei es für Frankfurt gut ist, dass er hier seinen festen Standort gefunden hat. Jahrelang war ja zu hören, dass es ihn wieder nach New York zurückziehen wird, wo er im Danube sehr erfolgreich war und so illustre Gäste wie Keith Richards und U2 bekochen konnte. Da Frankfurt die einzige Stadt Europas mit Manhattan-Appeal ist, konnte sich Mario Lohninger aber schnell mit dem Leben hier anfreunden.



Mario Lohninger

Obwohl die Konzeptlokale Silk und Micro vom Auftritt her ultramodern sind, steckt ein Familienbetrieb dahinter. Mutter Erika führt resolut den Service und umsorgt die Gäste, Vater Paul ist als Spitzenkoch aus der Küche kaum wegzudenken. Das Silk wurde mit einem Michelin-Stern und 18 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet, das Lohninger mit 15 Punkten bewertet. Vom Gault Millau wurde Lohninger zudem zum „Koch des Jahres“ 2011 gekürt, weil er virtuos kochen kann und unternehmerischen Mut zeigt. Dass Silk sieht mit seinem wabernden Weiß und den klinischen Ledergarnituren ein wenig aus, als hätte es ein Psychiater ersonnen, der durchgeknallte Hollywoodstars in beruhigend edlem Ambiente therapieren wollte. Das Restaurant beeindruckt jedenfalls mit seinen dem Teint schmeichelnden zarten Farben und einladendem Designer-Lounge-Liegemöbeln, vor allem aber durch die phantasievollen, sinnlichen und mit großer Präzision zubereiteten Gerichte, die in beschwingter Folge als Miniaturen gereicht werden. Unvergessen: Karamellisierte Jakobsmuschel mit Babycalamari in ingeniösem Ananas-Kapern-Sud; Schottischer Lachs in Orangen-Ingwer-Marinade; Sukkulenter Seewolf in duftiger Ocean Herbal Sauce; samtiges Kapuzinerkresse-Bonbon mit aromatischen Perini-Tomaten-Coulis und brauner Butter.

Im Micro waren die Lieblingsgerichte von Mario Lohninger zu haben, von Sushi bis Wiener Schnitzel. Dass daraus keine Allerweltsküche wurde, sondern durchweg fabelhafte Signature-Gerichte entstanden, war einer hoch ambitionierten Küchenarbeit zuzuschreiben. Man wollte das beste Wiener Schnitzel, den besten Gulasch und die beste Pizza der Stadt machen – und schaffte es.



Restaurant Lohninger

Trotz polyglotter Speisewelt besinnt sich Mario Lohninger auf seine Wurzeln und hat mit seinem schlicht Lohninger heißenden Lokal ein gutes Stück Heimat nach Frankfurt gebracht. Dort will er sich jetzt noch weit stärker als bisher mit Mutter Erika und Vater Paul engagieren. Österreich wird ein zentrales Thema bleiben, klassisch und modern interpretiert. Auf der Karte: Umwerfend schlotziges Ochsenbackerl-Gulasch mit Topfenspätzle, luftig souffliertes butterzartes Wiener Schnitzel sowie prächtiges Ochsenfilet aus dem Bergheu. Daneben soll es aber auch typische und kreative Lohninger-Gerichte geben, wie den famosen Black Cod in geräucherter Consommé. Global, regional, genial.

Photo Credit: Barbara und Ludwig Fienhold