

Der Koch des Jahres

Alpenküche ReLoaded

Von der Alm an die Spitze

Von Ludwig Fienhold

Nach Stationen in Paris, Los Angeles und New York hat sich Mario Lohninger bei uns in sechs Jahren an die Spitze gekocht, führt inzwischen drei Restaurants in Frankfurt und will vor allem eines: Hemmungslos kochen.

Es gibt kein Erfolgsrezept, aber eine Matrix, eine Urmaterie im Leben eines Kochs. Dieser Mutterstoff heißt Geschmackstalent und entwickelt sich innerhalb einer Umgebung und Familie, in der Sinnlichkeit erfahrbar wird. So war es bei Mario Lohninger, der wie Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann im Salzburger Land aufwuchs. Lohningers Eltern führten in der Bergwelt von Leogang das Lokal Sonnrain. Eingebettet in ein beschauliches Alpenpanorama, belebt durch den Duft von saftigen Wiesen und frisch gebackenem Brot, und gestärkt durch einen Vater und eine Mutter, die Qualitätsstreben mit Gefühl vorlebten, lernte Mario früh seine Sinne zu schärfen. Sein erster Lehrmeister war Vater Paul, der immer noch gemeinsam mit ihm am Herd steht. Das bodenständige Fundament prägte Mario Lohninger, bei Meistern wie den Obauers in Werfen bei Salzburg, Guy Savoy in Paris, Wolfgang Puck in Los Angeles und Hans Haas im Münchner Tantris kultivierte er sein Können. Wenngleich er nicht davon beherrscht wurde, so muss Lohninger doch der Gedanke gefallen haben, weit mehr als nur ein sehr guter Küchenchef zu werden – ein Starkoch etwa. Das schaffte er dann auch in New York, wo er im superschicken Restaurant Danube von David Bouley mit Kavalierspitz, Schlutzkrapfen und Rinderbäckchen in Zweigelt-Sauce zum Liebling der Society wurde. „Die New Yorker Gourmets weinen Freudentränen in ihre

Schnitzel“ dichtete damals die Presse. Lohningers Küche allein hätte den nimmersatten Celebrities der Stadt vielleicht nicht genügt. Es bedurfte noch seiner ureigenen Qualitäten: Charme, Gewitztheit und einer Prise Showtalent. Dass Mario Lohninger mit seinem modischen Zopf und teurer Designergarderobe auffiel, unterfütterte seinen Ruf als Kreativer. Caterings für US-Präsident Bill Clinton gehörten fast schon zum Alltag. Ungewöhnlicher war sein Einsatz am 11. September 2001 mit Gasmasken am Ground Zero, wo er mit 200 Helfern 30.000 Essen am Tag für die Rettungsmannschaften kochte.

Gemeinsam mit seinen Eltern Erika und Paul sowie dem DJ und Danube-Stammgast Sven Väth wagte er sich dann an das ungewöhnlichste gastronomische Objekt in Deutschland und eröffnete im Sommer 2004 in Frankfurt den gigantischen Musikpalast Cocoon-Club mit seinen Restaurants Silk und Micro. Im Silk, wo der Gast in milchigem Mondscheinlicht mit dezent sphärischer DJ-Musik auf eine genussvolle Space Odyssey geschickt wird, hat Lohninger seine Vision von einem modernen Restaurant konsequent umgesetzt. Nicht an Tischen, sondern auf lümmeltauglichen weißen Ledergarnituren wird eine extrovertierte Küche serviert, die Gang für Gang mit präzisen, ausgefeilten und bestens abgeschmeckten Miniaturen verblüfft – Gänseleber mit Geröstel von Carabinero-Garnelen, karamellisierte Jakobsmuschel mit Babycalamari in Ananas-Kapern-Sud oder Mispelstrudel und Fichtensprossen-Eis. Mario Lohninger fehlt es bei aller Exzentrizität nicht an Geschmackstiefe. Das Silk spricht keineswegs nur feinsinnige Gourmets und juvenile Künstler an, sondern auch nach nonkonformistischen Menüs und unkonventioneller Atmosphäre lechzende Geschäftsleute. Im Restaurant Mikro nebenan ist es auch nicht so, dass tanzende Kellner zu dröhnenden Hip-Hop-Beats Speisen servieren, die vom Discjockey auf dem Plattenteller angerichtet wurden. Die Gäste tafeln an großen Edelholztischen oder Schauplätzen unmittelbar an der Küche. Serviert werden die Lieblingsspeisen von Mario Lohninger aus aller Welt, von filigranem Sushi bis zum kraftvollen US-Steak

von der Morgan Ranch mit hausgemachten Pommes Frites und Sauce Béarnaise.

Trotz polyglotter Speisenwelt besinnt sich Mario Lohninger auf seine Wurzeln und hat vor einigen Monaten ebenfalls in Frankfurt eine Edelbeisl eröffnet, die schlicht den Familiennamen trägt. Auch dort möchte er „hemmungslos kochen“. Dabei stehen vor allem die Gerichte seiner Heimat Österreich auf der Karte. Umwerfend schlotziges Ochsenbackerl-Gulasch mit Topfenspätzle, luftig souffliertes butterzartes Wiener Schnitzel sowie prächtiges Ochsenfilet aus dem Bergheu. Jetzt wurde der 37 Jahre alte Mario Lohninger vom Gourmet Guide Gault Millau zum Koch des Jahres 2011 gekürt. Eine Auszeichnung, die ihn „wahnsinnig stolz“ macht. Doch unter „hemmungslos kochen“ versteht Lohninger auch, sich frei machen von Kritikern und Gästen. Er will vor allem das ungehindert und ungebremst kochen, was ihm selbst am besten schmeckt.

Die Adressen:

Lohninger, Frankfurt, Schweizer Str. 1, Tel. (069) 24 75 57 860.

www.lohninger-restaurant.net

Cocoon Club, Restaurant **Micro** und **Silk**, Frankfurt, Carl-Benz-Str. 21, Tel. (069) 90 02 00.

www.cocoonclub.net