

RENÉ FRANK.



DER LETZTE MUSTER SCHÜLER

DER PÂTISSIER-KÜNSTLER **RENÉ FRANK** KENNT DIE INTERNATIONALE **STERNE-GASTRONOMIE** WIE SEINE WESTENTASCHE. MIT SEINER **CODA DESSERT BAR** GEHT DER AUSNAHMEKOCH JETZT EINEN NEUEN WEG.

Text: Bernhard Leitner

Mit abefahrenen Gaumenbomben wie Petersilienwurzel, schwarzem Knoblauch und Pistazie hat sich René Frank zu einem der bekanntesten Pâtissiers der Szene gemacht. Und mit seinen 31 Jahren hat der Gault-Millau-

Jetzt will sich René Frank mit einem einzigartigen Dessert-Bar-Konzept selbständig machen und für neue Akzente in der deutschen Gastronomie-Szene sorgen. Doch um diesen Traum vom eigenen Lokal zu verwirklichen, musste auch ein René

Frank einmal klein anfangen.

Nach der klassischen Kochausbildung in Deutschland suchte der gebürtige Allgäuer so gut wie jede kulinarische Herausforderung, die er nur irgendwo finden konnte. „In jungen Jahren war es mir sehr wichtig, bei diversen Wettbe-

erklärt Frank. Gesagt, getan. Und das in Musterschüler-Manier. Insgesamt konnte der Spitzenpâtissier sage und schreibe sieben Koch-Competitions für sich entscheiden: „Der Höhepunkt war sicher der Weltmeistertitel bei den World-Skills-Berufsweltmeisterschaften in Helsinki.“

Ehrgeiziger Weltenbummler

Und sein Plan, sich damit für internationale Spitzenrestaurants zu empfehlen, ging auf wie Hefeteig. Seine Stationen klingen wie das Who-is-who der globalen Spitzengastronomie: Ob 3-Sterne-Gourmettempel wie das Akelaré in San Sebastián, das Georges Blanc in Vonnas oder zuletzt sechs Jahre lang an der Seite von Küchenchef Thomas Bühner im La Vie in Osnabrück, überall hat der akribische und gelassene Cookaholic schon die Kochlöffel geschwungen. Doch der ehrgeizige René Frank wollte noch mehr von der Welt ▶

**ÜBER WETTBEWERBE
WOLLTE ICH MICH IN
DIE WEITE WELT
HINAUSKOCHEN.**

René Frank über sein Sprungbrett in die Spitzengastronomie

Pâtissier des Jahres 2013 schon einiges erlebt. Und vor allem einiges gewonnen.

werben zu zeigen, was ich draufhabe, und mich so in die weite Welt hinauszukochen“,

RENÈ FRANK.

SCHOKOLADE 70%

PFLAUME, ZICHORIE, HASELNUSS UND HOLZKOHLE.



B A S I C[®]
textur
 Die Textur der Natur

Entdeckermenü mit
BASIC tekstur

Menü von **Hermann Allmeritter**, Küchenmeister

- kreativ
- multifunktionell
- 100 % Textur



Weitere Informationen zu
BASIC tekstur finden Sie
 auf unserer Homepage



sehen. „Nachdem ich sehr viel in Europa unterwegs war, wollte ich unbedingt nach Japan“, erklärt er. Dass er mit seinem Lebenslauf nicht unbedingt in einem drittklassigen Sushi-Restaurant auf Hokkaidō landen würde, versteht sich. So heuerte der damals 25-Jährige als Stagiaire im 3-Sterne-Restaurant Kaiseki Honten Kikunoi in Kyoto an. Und seine Erfahrungen im Land der aufgehenden Sonne haben nicht nur seinen Charakter, sondern auch seine Küchenphilosophie maßgeblich geprägt: „Der Umgang in der Küche dort ist unglaublich respektvoll – egal ob man Vorgesetzter oder Unterstellter ist.“ Die Produktverliebtheit der Japaner hat den Pâtissier inspiriert: „Genau wie ich

ICH WUSSTE VON ANFANG AN, WENN ES FUNKTIONIERT, DANN NUR IN BERLIN.

René Frank über die Location-Wahl der Coda Dessert Bar

heute arbeiten dort die Köche so lange an einer Idee, bis sie ausgereift und fixfertig am Teller ist. Mit Ausdauer, Ehrgeiz und einem Schuss Verbissenheit.“

Doch seinem Ehrgeiz zum Trotz und auch aus Angst um seine Haarpracht versucht René Frank, in der Küche stets einen kühlen Kopf zu bewahren: „Ich kann es mir nicht leisten auszuflippen. Ich muss mit meiner Haarfarbe haushalten, denn für graue Haare bin ich definitiv noch zu jung.“

Dass er nicht zu jung ist, um sich selbständig zu machen, will der 31-Jährige jetzt in Berlin mit der Coda Dessert Bar beweisen.

Berlin Calling

Im hippen Stadtteil Neukölln erfüllte sich René Frank jetzt mit dem Coda seinen lang ersehnten Traum der Dessertbar. Ein einzigartiges Konzept. „Ich wusste, wenn es funktioniert, dann nur in Berlin.“ Getreu seiner Philosophie steht dort das Produkt im Rampenlicht. Besser gesagt die Produkte. Denn im Coda haben sich René Frank und sein Team rund um Julia Leitner und Bartender Julian Kunzmann ganz dick Pairing auf die Fahnen geheftet. ▶

RENÉ FRANK



1



2



3

1 Voll Dampf: Die spektakulären Zubereitungsmethoden in der Coda-Küche können sich die Gäste live vom Tisch aus ansehen 2 René Frank serviert in seiner Konzept-Bar zwei-, drei- und fünfgängige Dessert-Menüs 3 Teamwork: Gemeinsam mit Julia Leitner tüftelt der Spitzenpâtissier ständig an neuen Ideen 4 Für die Pairings zum Menü und die genialen Drinks an der Bar sorgt Barkeeper Julian Kunzmann 5 Gemeinsam mit seinem ehemaligen Küchenchef Thomas Bühner keriert René Frank eine Pralinenserie.



4



5



Vom Geheimtipp zum „Must-have“

WHEN COOKING BECAME SWISS.™

Heißt konkret: zwei-, drei- oder fünfgängige Dessert-Menüs kombiniert mit Cocktail- oder Weinbegleitung. Und was erwartet einen im Coda dann am Tisch? „Zur geräucher-ten Schokoladencreme mit einer Essenz aus Zichorienwur-zel kombinieren wir beispielsweise Lambrusco mit einem Hauch von getorfem Whisky. Und zum Dessert aus Kiwi, Dinkelgras und Himbeere wird es einen Drink mit Traube, Nuss und Alge geben“, erklärt der Küchenchef. Ziel ist es hier aber nicht, gehobene Küche mit gehobenen Preisen zu machen, sondern Spitzenpâtisserie für jedermann zugäng-lich zu machen. Aus den Küchenkreationen will René Frank kein Geheimnis machen, denn seine Küche gleicht einem Showroom und gewährt den Gästen vollen Einblick in sein reges Schaffen. Es soll ein experimentelles Trinkerlebnis für die Gäste sein, bei dem vieles akribisch und mit viel Leiden-schaft von Hand hergestellt wird. Und auch die Freude am Experimentieren und selbsterstellen lassen René Frank nicht los. Vom fermentierten Ginger-Most bis hin zu Infusi-onen und milchsauren Getränken wie Kefir und Kombucha wird alles selbst im Coda produziert.

Für Frühaufsteher ist die Coda Dessert Bar aber nichts – verständlich bei Öffnungszeiten von Dienstag bis Samstag ab 19 Uhr bis Open End. „Wir wollen einen Platz schaffen, wo man nach einem Dinner noch auf ein leichtes Dessert oder einfach mit Freunden gemütlich auf ein Glas Wein oder einen Cocktail vorbeikommen kann“, erklärt René Frank das Konzept. Und um sich die 5-Gänge-Menüs inklusive Pairing um 38 Euro leisten zu können, muss man auch kein Großverdiener sein. Vor Fitness-Wahn und Wellness-Trends hat der Pâtissier keine Angst. „Es ist nun mal so, dass die Leute nicht mehr zwölf Stunden auf dem Acker stehen und dann drei Buttertorten verdrücken. Darum kreieren wir auch leichte Dessert-Gänge und rühren nicht Tonnen Zu-cker rein.“ Stattdessen versucht René Frank gemeinsam mit seinem Team, Zuckerersatz aus Früchten oder Gemüse zu verwenden. „Trauben oder Rote Bete enthalten viel Zucker und mit diesem fruchteigenen Zucker arbeiten wir.“ Wer allerdings meint, dass es in der Dessertbar nur süße Sün-den gibt, hat sich ordentlich geschnitten. „Neben Desserts mit Käse werden für die Welt der Pâtisserie eher untypische Produkte wie fermentierter Tofu oder schwarzer Knoblauch zu leckeren Kreationen geadelt.“

Geadelt hat sich René Frank auch selbst mit seinem schräg-genialen Bar-Konzept – und damit verlässt nun auch der einstige Musterschüler die Schulbank und wird sein eigener Herr im Haus.

www.coda-berlin.com



Pacossieren auf
höchstem Niveau!
INOGA / IKA
Halle 2, Stand 2-609



Pacojet Service GmbH
www.pacojet.de