

Im Coda Berlin, der ersten Dessertbar Deutschlands, serviert Vorzeige-Pâtissier René Frank mit seinem Team **Menüs aus Desserts und Drinks** als perfekt aufeinander abgestimmte Genuss-Pairings

# DESSERTS ZUM DINNER



**„Jeder einzelne Gang unseres Dessertmenüs ist eine Komposition, die Grenzen aufbricht und überwindet“**

René Frank, Gründer & Betreiber, Coda Dessert Bar, Berlin

**K**önnen Sie sich vorstellen, ein Menü nur aus Desserts zu essen? Dann wird für Sie der Besuch im *Coda Berlin*, der ersten Dessertbar in Deutschland, zu einer Offenbarung. Gut ein Jahr ist es jetzt her, dass der mehrfach ausgezeichnete Pâtissier René Frank und Oliver Bischoff, Geschäftsführer vom Designbüro *ett la benn*, das *Coda* eröffnet haben. In den legeren Räumlichkeiten in Neukölln genießen die Gäste ein Dessertmenü in sechs Gängen. Der Clou: Jeder Gang besteht aus einem perfekt aufeinander abgestimmten Pairing aus Dessert und Drink. Es ist faszinierend, dem Team bei der Zubereitung zuzuschauen. Am besten wählt man für seinen Besuch einen Platz auf einem der Hochstühle rechts an der Bar. Von hier hat man nicht nur das Geschehen hinter dem Tresen voll im Blick, sondern

sitzt auch vis-à-vis der offenen Küche. So erlebt man live mit, wie die einzelnen Desserts entstehen. Das macht Spaß, denn das kleine Team arbeitet hochprofessionell, strukturiert und Hand in Hand.

Mit dem *Coda* haben René Frank und Oliver Bischoff den Trend Dessertbar aus Metropolen wie Barcelona oder New York in die deutsche Hauptstadt gebracht. Das Duo zeigt, dass Desserts nicht zwangsläufig den Abschluss eines Menüs bilden müssen, sondern auch als eigene Speisenfolge ein wunderbares Erlebnis sind. Dass sich für die große Dessertreise süße Klassiker wie Schokoladentarte oder Crème brûlée eher nicht eignen, versteht sich fast von selbst. René Frank: „Jeder Gang ist eine Komposition, die Grenzen bewusst aufbricht und überwindet.“

René Frank (Jahrgang 1984) ist gelernter Koch und Pâtissier. Er wurde mehrfach als „Pâtissier des Jahres“ (u.a. Gault Millau 2013) ausgezeichnet. Auf Stationen in Top-Küchen von Barcelona bis Tokio hat er die weltweite Lust auf Süßes erkundet. Zuletzt war er sechs Jahre Chef-Pâtissier im 3-Sterne-Restaurant *La Vie* in Osnabrück.

| Ananas | Schokolade |  
| Cashew |

**KOMPONENTEN**

Hochreife Ananas, mariniert  
mit Koriander, Kardamom,  
Mirin und Szechuan-Pfeffer

\*

Sake-Granité

\*

Leichte weiße Schokoladenmousse  
mit flüssigem Koriandergrün

\*

Cashew-Kokos-Crumble

**PAIRING DRINK**

| Pandan | Vogelbeerbrand |  
| Limette |



| Petersilienwurzel | Kokos |  
| schwarzer Knoblauch |

**KOMPONENTEN**

Eis von Kokosnussmilch und  
Petersilienwurzelsaft

\*

Creme von Kokosnussmilch,  
Sojamilch, Karamell und schwarzem  
fermentierten Knoblauch

\*

Vinaigrette von Petersilienöl  
und Limette

**PAIRING DRINK**

| Oatmeal Stout |  
| Moscatel |



| Bergkäse | Weißkraut |  
| Birne |

#### KOMPONENTEN

„New York Cheesecake“  
aus gereiftem österreichischen  
Rohmilch-Bergkäse

\*

Brandenburger Birne, pochiert  
und leicht getrocknet

\*

Granité aus frischem  
entsafteten Sauerkraut

\*

Getrocknetes Sauerkraut mit  
einem Hauch Süßholz

#### PAIRING DRINK

| Apfelcidre |  
| Zirbelkiefer-Infusion |

| Rote Bete | Tofu |  
| Cranberry |

**KOMPONENTEN**

Eis aus eingekochtem Rote-Bete-Saft,  
Himbeeren und Limette

\*

Aufgeschäumter Seidentofu  
aus biodynamisch angebauten  
Sojabohnen, Agavendicksaft

\*

Confierte Cranberries

\*

Crumble von Piemonteser Haselnuss

**PAIRING DRINK**

| Granatapfel |  
Orange | Schwarze Olive |  
| Vermouth |



| Pflaume |  
| Schokolade | Holzkohle |

**KOMPONENTEN**

Leichte Mousse von Kakao  
aus Tansania

\*

Pflaumensorbet und Tonkabohneneis

\*

Zichoriensoße

\*

Das Dessert wird unter einer Haube  
für ca. zwei Minuten geräuchert,  
die erst vor dem Gast gelüftet wird.

**PAIRING DRINK**

| Lambrusco |  
| Peated Single Malt  
Whiskey |

# „Es geht um ein Gesamterlebnis“

René Frank, Mitgründer und Betreiber der Coda Dessert Bar in Berlin, über die Details des Konzepts, die Produktphilosophie und Desserts ohne Industriezucker

**S**ie waren Chef-Pâtissier im Drei-Sterne-Restaurant La Vie und hatten den perfekten Arbeitsplatz. Warum haben Sie sich selbstständig gemacht?

**Frank:** Nach sechs Jahren im La Vie war es an der Zeit, etwas anderes zu machen, obwohl ich dort in der Tat einen Traumjob hatte. Aber ich wollte mich weiterentwickeln und keine Routine aufkommen lassen. Deshalb war ein Tapetenwechsel nötig. Mit der Selbstständigkeit und dem Einstieg in eine andere Art von Gastronomie ist es mir gelungen, meiner Pâtisserie eine neue Dimension zu verleihen.

**chefs!:** Wie erklären Sie einem neuen Gast das Konzept der Coda Dessert Bar?

**Frank:** Es geht darum, mit Desserts ein vollwertiges Menü-Erlebnis zu schaffen, das ausschließlich mit den für die Pâtisserie üblichen

Techniken hergestellt wird. Das Herzstück des Konzepts ist das Food-Drink-Pairing; das heißt, jedes Dessert findet in einem akribisch abgestimmten Drink den idealen Begleiter. Die Speisenfolge und das Trinkerlebnis bilden dabei eine sich ergänzende, harmonische Einheit.

**chefs!:** Welche Ansprüche stellen Sie an die Zutaten für Ihre Desserts und Drinks?

**Frank:** Bei uns steht das Handwerk im Vordergrund, darum verzichten wir auf industrielle Produkte. Das bedeutet unter anderem, dass wir vom Ginger Beer bis hin zu Infusionen und milchsäuren Getränken wie Kefir und Kombucha alles selbst herstellen. Das ermöglicht uns die volle Qualitätskontrolle über die verwendeten Zutaten. Wir machen zum Beispiel auch Sojamilch und Seidentofu selbst – die Sojabohnen



Feiern ein Jahr „Coda“: die Gründer & Chefs René Frank und Oliver Bischoff, Sous-chefin/Pâtissière Julia Anna Leitner und Bartender Julian Kunzmann (von links)

dafür beziehen wir aus biodynamischem Anbau. Egal, ob Wein und Spirituosen für unsere Drinks oder Lebensmittel für unsere Desserts: Wir arbeiten bevorzugt mit kleinen, qualitätsbewussten Erzeugern und Manufakturen zusammen. Den Bergkäse für unser Käsedessert beziehen wir beispielsweise von einer ganz kleinen Sennerei in Österreich.

**chefs!:** Wie schaffen Sie es, ein Tasting Menü mit sechs Desserts zu servieren, ohne dass der Gast nach dem dritten Gang satt ist?

**Frank:** Unsere Desserts sind weniger süß und unterscheiden sich von denen, die anderswo am Ende eines Menüs servieren werden. In einer klassischen Menüfolge fehlt zum Schluss meist noch eine Geschmacksrichtung, nämlich die süße. Deshalb schafft der Gast ja auch fast immer noch ein Dessert. Unsere Desserts im Coda

sind jedoch gezielt für ein spezielles Dessertmenü gemacht und bedienen die fünf Geschmacksrichtungen süß, sauer, bitter, salzig und umami. Süß darf nicht überwiegen, denn der Gast soll am Ende des Menüs auf keinen Fall das Gefühl haben, noch etwas Herzhaftes essen zu müssen.

**chefs!:** Was genau macht Ihre Desserts weniger süß?

**Frank:** Wir verwenden in unseren Rezepten grundsätzlich keinen Industriezucker. Wir nutzen stattdessen die natürliche, eigene Süße von Gemüse und Früchten. Dazu bedienen wir uns auch unterstützender Methoden wie Fermentation, Trocknen oder Entsaften und Reduzieren, um die natürliche Süße von Gemüse und Früchten zu potenzieren. Während die Grundsüße aus Obst und Gemüse kommt, erzielen wir in unseren Desserts Salzigkeit mit Zutaten wie Anchovis

oder Käse, Bitterstoffe aus Pflanzen und Kräutern, Säure aus Zitrusfrüchten oder Tamarinde sowie Umami aus proteinreichen Lebensmitteln wie Hülsenfrüchten. Das Ergebnis sind Desserts, die nicht nur weniger süß und bekömmlicher sind, sondern auch noch gesünder.

**chefs!:** Ist Zucker denn nicht essenziell für bestimmte Rezepte in der Pâtisserie?

**Frank:** Produkte aus der

gens auch größtenteils auf Weißmehl und Laktose und verwenden wenig Butter in unseren Rezepten. Lieber setzen wir hochwertige pflanzliche Fette ein. Zu unseren Favoriten gehören Kokos- und Mandelmilch.

**chefs!:** Welcher rote Faden zieht sich durch die Entwicklung neuer Kreationen?

**Frank:** Bei jedem Dessertgang setzen wir auf Kontraste, d.h. auf Heißes und

Welcher Philosophie folgen Sie beim Anrichten?

**Frank:** Grundsätzlich betreiben wir keinen zusätzlichen Aufwand für die Optik und versuchen, beim Anrichten Formen zu finden, die nicht auf den ersten Blick an Desserts erinnern. Typisch für die Optik von Desserts sind Nocken. Ich habe früher auch viel Zeit ins Formen der perfekten Nocke investiert. Hier im Coda sind wir ein kleines Team und lassen die Nocken weg. Lieber legen wir Wert darauf, dass Temperatur und Menge der Bestandteile auf dem Teller stimmen. Es kommt auch keine Deko auf den Teller, die mit dem Dessert nichts zu tun hat. Blüten, Kräuter & Co. kosten nur unnötig Rohware und Zeit.

**chefs!:** Kann man im Coda auch einfach nur ein Dessert essen, oder muss es immer das Tasting Menü sein?

**Frank:** Am Anfang haben wir das flexibler gehandhabt. Doch es geht uns ja in erster Linie darum, ein Gesamterlebnis zu vermitteln. Außerdem müssen wir an die Wirtschaftlichkeit denken. Deshalb servieren wir jetzt von 19 bis 21.30 Uhr ausschließlich unser Dessert-Tasting-Menü als Dinner in sechs Gängen mit korrespondierenden Drinks und Snacks. Ab 21:45 Uhr gibt es außerdem ein kleineres Menü, für alle, die vorher schon gegessen haben. Ab 22.30 Uhr sind à la carte-Bestellungen sowie Barfood und Cocktails möglich.

**chefs!:** Kann man mit einer Dessertbar Geld verdienen?

**Frank:** Wir können mit dem Coda sicherlich nicht von heute auf morgen reich werden. Deshalb haben wir eine perfekte Infrastruktur für die Pâtisserie geschaffen, mit der es auch möglich ist, an Dingen zu arbeiten und zu entwickeln, die nicht direkt mit dem abendlichen Geschäft im Kontext stehen.

„Der Gast soll nach dem Tasting Menü auf keinen Fall das Gefühl haben, noch etwas Herzhaftes essen zu müssen.“

René Frank, Mitgründer Coda Dessert Bar, Berlin

**chefs!:** Das Coda hat gerade seinen ersten Geburtstag gefeiert. Ist eine Dessertbar aus Ihrer Sicht ein Konzept, das auch in fünf Jahren noch funktioniert?

**Frank:** Im Moment sind wir mit der Akzeptanz sehr zufrieden. Wir haben einen sehr langen Mietvertrag, und ich bin mir sicher, dass wir noch eine Weile hier sind. Neukölln entwickelt sich derzeit extrem gut, es gefällt uns hier. Und was das Konzept anbelangt, sind wir flexibel genug, um uns an Marktveränderungen anzupassen. Die Frage ist aber doch eher, ob das heutige Konsumverhalten in Zukunft noch funktionieren kann, gerade in Bezug auf Fett und Zucker. Daher sollten sich viel mehr Gastronomen Gedanken um eine vernünftige Ernährung machen und vielleicht mal das Thema mit dem geliebten Fat sales überdenken.

**chefs!:** Haben Sie darüber nachgedacht, eine zweite Dessert Bar zu eröffnen?

**Frank:** Unser Konzept ist sehr speziell und mit einem hohen Aufwand verbunden. Es ist also eher kein Konzept, das man vervielfältigen würde. Wir haben uns im Übrigen schon beim Start geschworen, dass wir keine zweite Dessertbar machen werden. Außerdem gibt es so viele Bereiche in der Pâtisserie, mit denen man arbeiten kann.

Interview: Sabine Romeis!



Unkonventionell, kompakt und kommunikativ: der Gasträum des „Coda Berlin“ mit der Bar und einem freien Blick in die Küche

klassischen Pâtisserie und Konditorei enthalten vor allem aus Haltbarkeitsgründen viel Zucker und Fett. Gerade bei Pralinen ist das so. Die Desserts im Coda werden nach der Herstellung jedoch sofort serviert und verzehrt. Deshalb muss da nicht so viel Zucker hinein. Wir verzichten übri-

Kaltes, auf Gefrorenes und Zimmerwarmes, auf Kühles und Erhitztes. Auch das Spiel mit der Konsistenz ist uns wichtig, sprich Cremigkeit und Biss, Flüssiges und Knuspriges, Sämigkeit und Kauerlebnis.

**chefs!:** Ihre Desserts unterscheiden sich auch optisch, und zwar durch ihre Puristik.



Appetizer à la Coda: Knuspriger Snack aus gepoppter Schweinehaut

FOTOS: JULIA SCHMIDT & NIKOLAS HAGELE/ETT LA BÉNN