

DESSERT TRIFFT DRINK

TEXT: WOLFGANG FASSBENDER

Süße Furore macht der ehemalige Drei-Sterne-Pâtissier René Frank in Berlin.

Die Coda Dessert Bar besitzt nicht nur eine außergewöhnliche Speisekarte, sondern gibt sich auch beim Getränkeangebot avantgardistisch.

Die Idee, ein Dessert-Restaurant zu eröffnen, schwappte ein paar Jahre lang durch die kleine, feine Szene der deutschsprachigen Pâtissiers. René Frank beteiligte sich zwar wenig an der öffentlichen Diskussion, tüftelte aber akribisch daran, seine Kernkompetenz in ein Konzept umzuwandeln. Er sei nicht der, der so was jedem erzähle, sagt Frank. Klar war aber, dass es keine Kopie des Espai Sucre aus Katalonien sein sollte, sondern eine neue Interpretation des Themas. Als die Coda Dessert Bar im vergangenen Jahr eröffnete, war allen klar: Es hat nur Berlin sein können. Wo anders wäre das Publikum bereit, für einen Abend lang auf pikante Gänge zu verzichten und auch beim Thema Wein Einschränkungen vorzunehmen?

Wobei das mit dem ausschließlich Süßen ja auch nicht stimmt. Im Tasting-Menü ist immer ein Gang eingebaut, der mit einem absoluten Minimum an Süße arbeitet, und auch sonst gilt das Motto, dass niemand vom Zucker erschlagen werden soll. Das hat René Frank in vielen Jahren Arbeit in der Küche und am Gast erfahren. 1984 im Allgäu geboren, zog es ihn schon bald hinaus in die Welt. Erst als Junior-Chefpâtissier in die Stuttgarter Zirbelstube, dann nach Spanien, in die Schweiz und nach Frankreich. Stets auf der Suche nach den bestmöglichen Stationen. Akelarre in San Sebastián hießen seine Ziele, Georges Blanc in Vonnas, die Chocolaterie Oriol Balaguer in Barcelona. Sogar in Tokio bildete er sich fort. Die Pläne für einen eigenen

Laden reiften während seiner Zeit als Chefpâtissier im dreifach besternten La Vie in Osnabrück. „Seit 2013 war das ein Wunsch von mir, ich habe immer weiter daran gearbeitet, war auch auf der Barschule in München.“ Für ihn war klar, dass sich ein ideales Dessert-Restaurant nicht auf Essen beschränken durfte, dass es auch ums perfekte Pairing gehen muss. Eines, das statt auf Wein auf Cocktails setzt und sich damit unverwechselbar macht. „Süßweine mochte ich nie zum Dessert“, erklärt René Frank. Sie seien nicht einfach, wenn man den Zucker so gut es geht raushalten wolle. Was



CODA DESSERT BAR

Chefpâtissier und Pairing-Experte: René Frank

Team: vier Mitarbeiter (Küche und Service) plus René Frank und Oliver Bischoff

Das Tasting-Menü in sechs Gängen kostet 65 Euro, das Getränkepairing dazu 33 Euro (29 in der alkoholfreien Variante).

Das Coda ist von Dienstag bis Samstag ab 19 Uhr geöffnet.
www.coda-berlin.com

nicht heißt, dass prinzipiell keine Weine auftauchen im Getränkepairing des Coda. Sherry wie PX und Oloroso kommen – als Ingredienz – zum Einsatz, Crémant spielt eine Rolle, die Würze eines Moscato lässt sich integrieren. Port mit Sake zu mischen oder Lambusco amabile mit Peated Single Malt abzurunden, ist kein Tabu. René Frank ergänzt die Grundsubstanzen – Weine, Spirituosen, Tees – sogar mit Gewürzen wie Koriander und schreckt nicht davor zurück, aus einer Riesling Auslese einen Cocktail zu kreieren.

Wer Wein pur trinken will in der Bar, die Frank schließlich im August 2016 zusammen mit Oliver Bischoff eröffnete, einem Fachmann für Gastrokonzepte, darf dies selbstverständlich tun. Glasweise oder per Flasche, trocken und süß, etwa 30 Sorten. „Wein ist zum Beispiel für die gedacht, die nach dem Essen noch sitzenbleiben wollen“, sagt Frank, der eine große Bandbreite an Kunden ansprechen will. „Unsere Zielgruppe sind alle“, erklärt der Chef, „vom Nachbarn, der für wenige Euro ein Dessert bekommt, bis zum Foodie, der sich das Sechs-Gang-Dessertmenü bestellt“. Letzteres wird denen serviert, die um 19 Uhr reservieren, während man um 21:45 Uhr die Wahl hat zwischen dem kompletten Menü und einer abgespeckten Variante. Ab 22:30 kommen dann jene auf ihre Kosten, die schon anderswo gespeist haben, um eine Einzelbestellung von Desserts abzugeben. Ausgefeiltes Bar Food ist ebenso eine Option. „Ich möchte auch die Bar weiterentwickeln“, sagt Multitalent René Frank.

RENÉ FRANK

Wein ist im Coda vor allem für die Zeit nach dem Essen gedacht, zu den Speisen werden hingegen spezielle Cocktails kreiert





WHISKY, PX-SHERRY

Ananas; Zwetschge; Koriander; Bourbon; abgeschmeckt mit PX-Sherry



TOMATE, KICHERERBSE, CRUMBLES

Gelbe Tomate (Eis und Confit); Kichererbsenmousse und Five-Spice-Gewürz als Crumbles

DIE GERICHTE UND DIE COCKTAILS

Es beginnt würzig. Gutes Gemüse sei oft einfacher zu bekommen als erstklassige Früchte, sagt Patisserie-Vordenker Frank. Zum Dessert aus gelber Tomate (Eis und Confit), Kichererbsenmousse und Five-Spice-Gewürz als Crumbles serviert René Frank einen Drink aus Ananas, Zwetschge, Koriander und Bourbon-Whisky, in dem sich auch noch eine Kleinigkeit PX-Sherry befindet. „Alle Bestandteile des Drinks geben wir nicht auf der Karte an“, erklärt Frank. Die Kombination entstand aus einem Dessert, das ähnlich auch schon im La Vie serviert worden war und das Frank fürs Coda gesplittet hat. Was sich am ehesten für den Drink eignete, kam ins Glas, der Rest findet sich auf dem Teller. „Vorher hatte ich ein Tomatenconfit mit Whisky abgeschmeckt“, erzählt Frank, „jetzt ist der Bourbon ins Glas gewandert.“ Das funktioniert nicht nur, das ist geradezu füreinander gemacht. Auch weil der Drink mit dem großen Eiswürfel im Tumbler serviert wird; die Kälte reduziert die Süße nochmals. Bei der confierten Aubergine geht es noch etwas trockener zu. Ein herb-

würziger Drink zu einem Dessert – kann das klappen? Aubergine, Pekannuss, Apfelbalsamico: So nennt sich der Teller, der eine confierte Aubergine und Eis von der Pekannuss enthält, die hauchdünne, karamellierte Scheibe von der Aubergine trägt eine weitere Textur ins Gericht, der Balsamico gibt Säure, Lakritzsalz verleiht der Konzeption den entscheidenden Pep. Insgesamt ein sehr komplexes Gericht mit einer nicht weniger interessanten Weinbegleitung. Oloroso-Sherry spielt die Hauptrolle, doch allein bleibt der nicht. „Wir setzen einen Tee an“, sagt René Frank, „und mischen ihn mit dem Sherry“. Auf drei Zentiliter Oloroso Cruz del Mar von César Florido kommen zwei Zentiliter Gewürztee. Dattel- und Kreuzkümmelaromen seien in diesem enthalten. „Sie greifen die Aromen der Aubergine auf, gleichzeitig macht der Tee den Sherry fruchtiger.“ Es bleibt ein kraftvolles, forderndes Pairing, in dem beide Partner eine wichtige Rolle spielen und ihre Eigenständigkeit bewahren, ohne den jeweils anderen in die Defensive zu drängen.

AUBERGINE, PEKANNUSS, BALSAMICO

Confierte Aubergine; Eis von der Pekannuss, Apfelbalsamico; ein Hauch Lakritzsalz



OLOROSO, GEWÜRZTEE

Oloroso Cruz del Mar, César Florido; Gewürztee mit Dattel- und Kreuzkümmelnoten





CIDRE, ZIRBELKIEFERLIKÖR

Cidre, nicht zu süß; Zirbelkieferlikör, der die holzige Note aufgreift



BERGKÄSE, BIRNE, KRAUT

18 Monate alter Bergkäse, cremig und warm; angedörrte Birne; Sauerkraut als Granité; dünner Brotchip

Bergkäse, Birne und Kraut nennt sich der Käse-Zwischengang, der im Coda im Rahmen des Tasting-Menüs automatisch dazugehört. Ein 18 Monate alter Bergkäse wird warm und leicht cremig und mit einer angetrockneten, aber nicht komplett gedörrten Birne serviert, dazu gibt Frank Sauerkraut in Form eines Granités und einen dünnen Brotchip. Süße ist hier nur ansatzweise vorhanden, weshalb der Cidre auch nicht zu viel Süße mitbringen darf. Er wird mit etwas Zirbelkieferlikör verfeinert, welcher die holzige Note aufgreifen soll, die manche Käserinde dank ihrer Reifung aufweist. In diesem Fall geht es nicht darum, das Dessert zu teilen, wie beim Eingangsteller, sondern um eine aromatische und sensorische Ergänzung.

Als letzter Gang darf es im Coda dann auch das sein, was sich viele Gäste automatisch unter einem Dessert vorstellen: ein üppiger Teller mit Schokolade. In diesem Falle Banane als Crème und Schaum, Piura-Schokolade, die Aromen von Darjeeling (als Eis), dazu Mais (geröstet und knusprig) sowie Birnenessig mit Tapioka; gesüßt wird nur mit der Eigensüße der Frucht. „Überreife Bananen riechen etwas wie Rum“, erklärt René Frank einen Teil der aromatischen Annäherung im Glas. Also wird ein Zentiliter Jamaikarum, infundiert mit Tonkabohne und Jasminblüte, mit jeweils zwei Zentilitern Moscato d’Asti und Crémant von Clément Klur aus dem Elsass aufgegossen. „Kakao spiegelt sich im Moscato wider“, sagt der Chefpatissier, „und der Crémant dient dazu, damit es nicht zu süß wird“. Frisch soll es bleiben im Coda, bis zum allenfalls leicht bitteren Ende.

Fazit: Dessert-Pairing wird hier auf die Spitze getrieben. Die Drinks sind extra komponiert, um die Desserts aromatisch und sensorisch zu ergänzen oder sind gar ein untrennbarer Teil der Speise. Nach einem Menü fühlt man sich überraschend unbeschwert und nicht vom Zucker erschlagen. —



„Unsere Zielgruppe sind alle, vom Nachbarn, der für wenige Euro ein Dessert bekommt, bis zum Foodie, der das Sechs-Gang-Dessertmenü bestellt“

René Frank