

„Von San Sebastian bis Tokio erkundete er die weltweite Lust auf Süßes, im Westfälischen beweist er sich als wahrer Artist mit Dessert- und Pralinenkreationen auf der Höhe der Zeit.“

(Gault Millau 2013, Pâtissier des Jahres)

RENÉ FRANK

PASTRY IN [E]MOTION

Thomas Bühner, 3*-Koch aus Osnabrück sagt von ihm: „Rene Frank ist ein absolutes Ausnahmetalent in der Patisserie. Mit seinen kreativen Dessertkreationen setzt er Maßstäbe in der süßen Küche.“ BestChefs hat René Frank im CODA in Berlin besucht und mit ihm gesprochen.

BestChefs, Peter von Gersdorff: René, gleich zu Anfang direkt die Frage, warum Du Koch geworden bist? Was hat Dich dahin gebracht?

René Frank: Ja, ich bin eben kein Konditor, ich bin tatsächlich gelernter und leidenschaftlicher Koch und habe vor allem auch viel im Ausland gearbeitet. Ich war in Frankreich, in Spanien, in den U.S.A. und in Japan, und dann hauptsächlich als Koch in der Küche.

Ich hatte aber schon immer ein Faible für die Patisserie. Nicht wie ein Hobby, das war schon immer mehr. Mein beruflicher Werdegang hat mir nicht die Gelegenheit gegeben mich da zu „outen“. Deshalb habe ich auch viel ausprobiert und Patisserieschulen besucht, einfach weil es mir super viel Spaß gemacht hat.

BestChefs: Was hat Dich inspiriert?

René Frank: Auf meinen verschiedenen Reisen und beruflichen Tätigkeiten im Ausland habe ich viel gesehen und sehr viel ausprobiert. Es hat mich einfach interessiert, wie meine Art von Patisserie aussehen könnte.

BestChefs: Wann hast Du denn dann den Wechsel zur Patisserie gewagt?

René Frank: Erst als ich im "la Vie" angefangen habe, war mit dem klassischen Kochen Schluß.

2009/10 hatte das „la Vie“ noch zwei Sterne und der Kurs war ganz klar auf den dritten Stern ausgerichtet. Das war für mich der Moment, wo ich mir gesagt habe, dass das mit dem Kochen jetzt lasse und ich mich 100% auf die Patisserie konzentrieren will.

Natürlich war der Umbruch auch einer, der sich in meiner Arbeit wiedergespiegelt hat. Die Patisserie, die ich bis dahin gemacht habe, war immer eine küchenspezifische. Daher war für mich auch klar, es muss was besonderes, nichts klassisches, aber auch nichts verspieltes sein. Wichtig ist, dass es immer alles auf den Punkt genau stimmig sein muss.

BestChefs: Hat Dich Deine Arbeit im "la Vie" weiter gebracht?

René Frank: Ja, unbedingt, die Zeit im "la Vie" hat meinen heutigen Stil geprägt! Ich habe bei Thomas Bühner in den sechs Jahre im „la Vie“ immer wieder ausprobieren können, was ich alles in der Patisserie anders machen kann.

Wie kann ich das Dessert zu einem eigenständigen Highlight machen? Wie kann ich das Dessert so einfach wie nötig und gleichzeitig so aufregend wie möglich machen? Kann ich meinen Gästen anstelle von einem Dessert zum Beispiel sechs hinstellen?

Natürlich spielen gerade bei der Fertigung hier im CODA wirtschaftliche Aspekte eine große Rolle. Wir haben ja "nur" die Desserts, davon leben wir sozusagen. Wir machen hier alles frisch und benutzen keine Convenienceprodukte. Genieser, die zu uns kommen, müssen bereit sein, ein Menü aus 5 bis 6 Desserts zu essen und da muss das PreisLeistungsverhältnis absolut stimmig sein.

Ich bin überzeugt, dass die Patisserie, so wie sie damals war und auch jetzt ist, zeitgemäßer werden muss. Daher habe ich angefangen, mich mit allen möglichen Alternativen wie Sojamilch, Nussmilch und Mandelmilch zu beschäftigen. Wir wollen die Desserts so leicht machen, dass man ein ganzes Menü bei uns essen und danach noch tanzen gehen kann. Klares Ziel ist es, weder unsere Gäste, noch deren Mägen zu überfordern.

BestChefs: René, Dein Restaurant hat einen ungewöhnlichen Namen; „Coda“. Woher kommt dieses Wort und was bedeutet es?

René Frank: Das kommt aus der italienischen Musiksprache und bezeichnet das Ende eines Musikstückes. Übersetzt bedeutet es „Schweif“. Coda ist also der Schweif eines Musikstücks und so markiert auch ein CODA-Dessert-Menü den kulinarischen Abschluss eines Tages. Wichtig ist aber der Menügedanke, der eine Reise durch die Aromenwelt aussergewöhnlicher Komponenten mit sechs Stationen anbietet.

BestChefs: Nochmal zurück zu Deinem Werdegang. Bei wem hast Du deine Ausbildung gemacht?

René Frank: Das war bei Ullrich Rösch und Claus Alboth in Erfurt. Ich komme aus Süddeutschland, habe aber meine Ausbildung in Thüringen gemacht.

BestChefs: Und dann kamen die Lehr- und Wanderjahre?

René Frank: Ja, genau. Ich war zunächst in Stuttgart in der Zirbelstube**, damals noch bei Öchsle, später hatte ich da mein erstes Jahr in der Patisserie als Junior Chef Patissier. Nach diesem Jahr bin ich nach Spanien in die Chocolaterie „Oriol Balaguer“ in Barcelona gewechselt. Von dort ging es dann ins „Akelarre***“ nach San Sebastian. Da allerdings wieder in die Küche.

Weitere Stationen waren in der Schweiz das Lampart's**, in Frankreich das Georges Blanc***, bevor ich für sechs Monate nach Japan gegangen bin und dort u.a. im Nihon Ryori RyuGin***, Tokio gearbeitet habe. Besuche an der Alain Ducasse Formation in Paris und Kurse am Culinary Institute of America in New York und Napa Valley gehörten auch zu meinen Lehr und Wanderjahren.

BestChefs: Also ein Wechselbad der Küchenposten?

René Frank: Ja und nein, ich wollte ja immer ein eigenes Restaurant eröffnen. Da bringt es nichts, wenn ich nur Patisserie oder nur kochen kann. Ich musste beides beherrschen und meine Ausbildung und meine Erfahrungen haben mich dabei bestärkt.

Als ich dann im "la Vie" die Chance bekommen habe, Patisserie in Perfektion zu zelebrieren, habe ich diese Chance mit beiden Händen ergriffen und genutzt.

BestChefs: Thomas Bühner hat Dir also die Bühne für Deine Visionen geboten. Wusste er was auf ihn zukommt? Hast Du ihn vorgewarnt?

René Frank: Ich muss sagen, als ich dort hingegangen bin, wurde von mir erwartet dass ich Gas gebe. Nicht mehr aber auch nicht weniger! Ich kannte den Stil meines Vorgängers Frédéric Robert, der mittlerweile in Shanghai ist, er hat schon vor mir zuckerreduzierte Desserts mit Gemüse im "la Vie" angeboten hat. Ich war schon



René Frank

Oliver Bischoff

Julia A. Leitner

JulianKunzmann

Foto © CODA DESSERT BAR



so in meinem persönlichen Wandel zur Klarheit und Reinheit auf dem Teller, dass ich mich nicht einfach auf klassisch umstellen wollte und konnte. So habe ich dann über die sechs Jahre im „la Vie“, meinen eigenen Stil entwickelt. Mein großes Glück war, dass mich Thomas Bühner in meiner Kreativität und meinem Vorhaben sehr unterstützt hat. Er sagte mir: „Hey, das ist deine Patisserie. Also, gib Gas.“

Thomas Bühner hat mich unglaublich unterstützt und sehr gefördert. Er war ein absoluter Traumchef und ich hatte als Angestellter einen absoluten Traumjob. Er war der beste Chef, den ich je hatte und ich habe mich sehr gut mit ihm verstanden. Er gab mir die Möglichkeiten, alles zu machen und mich auszuprobieren. Dadurch habe ich mich entwickelt und gemerkt, dass ich Desserts eigentlich komplett in einem Menü ausrichten will, so wie jetzt hier im CODA.

BestChefs: *Ihr lebt also hier im CODA den Begriff „Dialog auf der Karte“?*

René Frank: Genau. Wir unterscheiden jetzt nicht zwischen Vorspeise, Hauptspeise und Dessert, aber wir berücksichtigen, dass das „Umami“, auf das Menü verteilt, darin vorkommt.

Wir arbeiten mit würzigen Komponenten, denn von süßen Desserts alleine wirst du nicht satt und im schlimmsten Fall ist dir übel. Diese Desserts sollen süß, sauer, salzig, bitter etc. sein. Eben mit „Umami“. Man soll bei mir nach dem Essen nicht übersättigt, sondern einfach zufrieden sein. Gerade so, dass man ohne Konsequenzen noch in den Club gehen kann, wenn man möchte.

BestChefs: *Wie ist das mit Diabetikern? Sind Eure zuckerarmen Speisen eher philosophischer Natur oder ist dabei auch an eben solche Gäste wie Diabetiker gedacht?*





René Frank: Diabetiker haben hier eigentlich gar kein Problem. Auch Veganer können bei uns drei Gänge essen, weil eigentlich 50% der zubereiteten Speisen vegan sind. Ansonsten arbeiten wir natürlich schon mit Süßem, wie mit zuckerhaltigen Früchten. Aber wir verwenden keinen Kristall- und Industriezucker.

Wenn wir mit Karotte arbeiten – die hat sehr viel Süße von Natur aus-, dann müssen wir in der Regel gar nichts dazu geben. Wir kochen den Saft ein, reduzieren ihn und das ist dann unsere Süßungskomponente.

Ich kenne mich leider zu wenig mit Diabetikern aus, um sagen zu können, dass unsere Gerichte wirklich 100% Diabetikergerecht sind. Ansonsten bin ich der Meinung, dass ein Dessert sich nicht an der Menge von Kristallzucker definiert. Es gibt natürlich Gäste, die das gewohnt sind oder erwarten, aber das sind eben nicht die Gäste, für die wir das hier alles machen.

BestChefs: *Du bist nicht nur ein hervorragender Koch und Pâtissier, sondern auch Unternehmer. Das mit dem Namen „Coda“ haben wir ja geklärt, aber war das eine spontane Entscheidung? Wie ist dieses Konzept gereift?*

René Frank: Das war seit fünf Jahren ein Traum von mir. 2013 hab' ich Will Goldfarb kennengelernt. Der hatte vor einigen Jahren noch das „Room 4 Dessert“ in New York. Jedenfalls habe ich ihn auf der Art & Pastry in Lugano kennengelernt, als wir zusammen an einer Talkrunde teilgenommen haben. Abends waren wir dann noch zusammen unterwegs und er hat mir erzählt, dass er seine Dessert-Bar in New York zumachen musste, weil er krankgeworden war. Da kam mir die Idee; Das wäre es! Keine Pâtisserie, keine Konditorei oder Schokolaterie! Das wäre dann ja auch nur eine von vielen gewesen.

Ab da war es mein Traum und darauf habe ich immer auch für mich im Stillen hingearbeitet, wobei ich nie gedacht habe, dass dieser Traum irgendwann mal real wird.

BestChefs: *Was hast Du, als Du Dein Ziel für Dich klar definiert hattest, dafür getan um dem Traum näher zu kommen?*

René Frank: Ich war z.B. vor drei Jahren an der Bar-Schule in München, um ein Gefühl für die Entwicklung von Cocktails zu bekommen, weil ich mir gedacht habe; wenn Dessert-Bar, dann mit Drink-Pairing.

Ich habe mir also schon Gedanken gemacht, wie man das Zusammenspiel zwischen Spirituosen und Dessert verbessern kann. Tatsächlich machen wir das hier so mit dem Pairing, dass wir z.B. zwei Komponenten aus dem Dessert herausnehmen und daraus ein Getränk machen.

BestChefs: *War der Wechsel von Osnabrück nach Berlin ein Problem für Dich?*

René Frank: Eigentlich nicht, obwohl ich ja null Bezug zu Berlin hatte. Berlin war ja nicht das Problem. Mir war schon klar, dass ich so ein Konzept in einer Stadt mit einer lebendigen Gastrokultur und neugierigen Menschen umsetzen konnte. Die Frage war eher, mit wem kann ich das machen.

BestChefs: *Wie kam es dann zu dem Team René - Oliver?*

René Frank: Das verdanke ich den Zufällen, die das Leben so bietet. Wir haben uns getroffen, nachdem ein Freund von mir und ein Freund von ihm zufällig herausgefunden haben, dass sie jeweils jemanden kennen, der eine Dessert Bar eröffnen will.

Oliver ist gelernter Tischler, hat Industriedesign studiert und ist Eigentümer eines Designbüros, das er seit über zehn Jahren betreibt. Er hatte schon Erfahrungen mit der Gastronomie, da er einige Restaurants in Berlin eingerichtet und konzipiert hat. Er wollte aber auch noch etwas anderes machen. Da wir beide ähnliche Vorstellungen haben und ich einen Geschäftspartner wie ihn gesucht habe, wussten wir, dass wir das zusammen machen wollten. Ich bin ja nicht der, der gern am Schreibtisch

oder Computer sitzt, das ist dann eher seins. So ergänzen wir uns optimal. Wir haben dann geplant, konzipiert, gebaut und eingerichtet und vor einem Jahr eröffnet. Mein Traum wurde real, aber alleine hätte ich das nie machen wollen und können.

BestChefs: *Du bist auf einer - Deiner - Überholspur. Es ist Dein Restaurant und Deine Bar. Du bist für Speis und Trank zuständig. Du bist frei und Dir wird nichts vorgeschrieben. Der Schritt von Osnabrück nach Berlin war kein einfacher. Neukölln ist ja zudem ein Brennpunkt in Berlin. Wie empfindest Du das?*

René Frank: Die Location hat Oliver ausgesucht. Als ich von Osnabrück nach Berlin gezogen bin, ging es sofort los.

Ich habe mich anfangs gar nicht so sehr damit auseinandergesetzt. Dazu war ich zu sehr beschäftigt, da war nicht viel mit zurechtfinden. Mittlerweile kann man sagen, dass Neukölln „ehemaliger“ Brennpunkt ist. Es entwickelt sich extrem positiv, vor allem in der Gastronomieszene. Wir fühlen uns hier sehr wohl.

BestChefs: *Wie war das von den sozialen Kontakten her? Gab es da (drastische) Veränderungen mit dem Umzug von Osnabrück nach Berlin?*

René Frank: Obwohl ich sechs Jahre dort war, hatte ich nicht viel Freizeit. Da war es jetzt nicht so, dass es große Bindungen in den großen Freundschafts- und Beziehungskreis gab. Ich habe mich in Osnabrück wohlfühlt, klar, ich habe da ja auch gearbeitet. Aber ich bin dort nie richtig angekommen. Aber es war auch ganz klar, dass ist nicht meine Endstation. Deswegen bin ich auch nie aus meiner Einzimmerwohnung ausgezogen.

BestChefs: *Kein Abschiedsschmerz?*

René Frank: Und wie! Es ist mir sehr schwergefallen vom „la Vie“ wegzugehen. Die Zusammenarbeit mit Thomas Bühner einfach toll.

BestChefs: *Wie hat den Thomas Bühner auf Deinen Abschied reagiert?*

René Frank: Du kannst Dir vorstellen, dass Thomas nicht begeistert war. Das ist natürlich so, wenn man länger und so gut zusammenarbeitet. Für ihn war das auch relativ plötzlich. Aber es ist auch so, wenn man dann die Gelegenheit hat sich seinen Traum zu erfüllen, dann ergreift man sie. Wie wenn ein kleines Mädchen Model werden möchte und ein Agent ihr das dann anbietet, dann ...

BestChefs: *... sagt sie: „Tschüss!“?*

René Frank: Genau! Ich hätte mir nie erträumt, dass ich mir diesen Traum wirklich erfüllen kann! Ich habe mir immer den schwierigen Weg gesucht. Immer das Abenteuer. Wir verdienen im Moment vielleicht nicht so viel Geld damit wir damit reich werden, aber ich gehe jeden Tag hochmotiviert zur Arbeit. Ich kann zu 100% das machen, was ich machen möchte und das kann ich eben hier. Ich arbeite für die Leidenschaft und den Spaß an der Sache, weil ich total dahinterstehe.

BestChefs: *Was möchtest Du mit Deiner Arbeit, Philosophie und Gastronomie erreichen?*

René Frank: Ich möchte anregen. Man soll sich Gedanken machen; Muss da überall so viel Zucker drin sein? Aber vor allem geht es mir um die Patisserie. Wir wollen so viel wie möglich selber machen, dafür weniger Gerichte auf der Karte und trotzdem qualitativ top.

BestChefs: *Ist das CODA eine weitere Station für Dich? Wirst du weiterziehen? Oder ist das dein Wegende?*

René Frank: Nein, das CODA ist das Herzstück von dem, was wir noch machen möchten. Wir werden auch noch andere Sachen machen, aber immer auf das CODA, als Basis, zurückkommen.

BestChefs: *Wie siehst Du die Zukunft des Kochs? Welcher Koch wird sich beruflich und wirtschaftlich durchsetzen: der kreative, traditionelle, der puristische?*

René Frank: Ich hoffe mal alle drei. Aber vor allem wünsche ich es dem authentischen, puristischen Koch, der sagt: „Ich brauche nur drei anstatt zehn Brote, aber





tig gut gelebt und hat sich schön viel bewegt, als dass ich jetzt zehn Würste habe und die sind alle total ekelhaft und aus Massentierhaltung.“

Man muss nicht tausend Dinge auf dem Teller mit den meisten Gängen und der größten Vielfalt haben. Vielfalt, klar, bei den Produkten, aber nicht bei den Gängen! Lieber dann ganz wenig und bei Getränken lieber drei Sachen zu Auswahl haben und die dann top und frisch und idealerweise selbstgemacht sind.

BestChefs: *Jamie Oliver hat ja den Begriff „Naked Chef“ geprägt. Er meinte den puristischen Koch, der das unverfälschte Produkt nimmt. Manche nennen es auch die „ehrliche Küche“. Was meinst Du dazu?*

René Frank: Ich finde diese Einstellung genau richtig. Wir arbeiten z.B. nicht mit künstlichen Farben. Wenn etwas natürlich grün ist, dann ist das eben so. Und wenn's gräulich ist, dann ist das eben gräulich. Viele Sternerestaurants färben ein und da denke ich, dass das der falsche Weg ist. Bindemittel hingegen finde ich jetzt nicht so tragisch im Vergleich zu Kristallzucker.

BestChefs: *Die Gastronomie hat Nachwuchssorgen. Das betrifft Dich jetzt vermutlich weniger als andere. Welche Lösungen hättest Du oder welche Wege sollte man gehen, um junge Leute für Gastronomie zu begeistern?*

René Frank: Ich denke die Verantwortung für diese Situation liegt einzig und alleine bei den Arbeitgebern. Sie können ihrem Personal durchaus attraktive Konditionen anbieten. Wir z.B. legen extrem großen Wert darauf, dass unsere Mitarbeiter sich wohl fühlen. Nach dem Motto: "Glückliche Kühe geben mehr Milch und pflegt man das Personal pflegt man auch seine Gäste."

Wir haben bei uns die "Personalgetränke" abgeschafft. Alle aus unserem Team können das trinken, was auch die Gäste bekommen. Jeder darf alles trinken. So gibt es für unsere Mitarbeiter z. B. den Kaffee von Bonanza, einer der angesagtesten Röstereien hier in Berlin, und Craft Bier statt Industriebier. Jeder darf alles trinken. Und mit dem Essen ist das auch so. Zwei Mal die Woche haben wir Fleisch

von einer der besten Fleischereien hier in der Gegend, "Kumpel und Keule" aus der Markthalle 9 in Kreuzberg und investieren dann viel Zeit in das gemeinsame Kochen und Essen. Jeder soll sich hier wohlfühlen und das finde ich auch unglaublich wichtig. Das soll Spaß machen und die Mitarbeiter sollen sich hier mit ihrer Arbeit identifizieren können.

BestChefs: *Wie läuft das mit der Kommunikation? Habt Ihr jeden Tag Besprechung?*

René Frank: Ja, immer mittags wenn wir mit dem mise en place anfangen und abends, bevor um 19:00 Uhr die ersten Gäste kommen.

Hinzu kommen unsere wöchentliche Arbeitssitzung am Dienstag. Da nehmen wir uns zwei-drei Stunden, in denen wir über alles sprechen. Jeder soll die Möglichkeit haben alles zu sagen. Das wird allgemein immer noch viel zu wenig gemacht.

BestChefs: *Ihr habt ja jetzt quasi Schlemmen in der Schicht eingeführt ...*

René Frank: Genau, wir bieten verschieden Menüs an. Jetzt haben wir gesagt, dass man ab 19:00 Uhr nur das komplette sechs Gänge „Tasting“-Menü essen kann. Ab 21:45 Uhr gibt es dann auch noch als weitere Option das vier Gänge Menü, z.B. für Gäste, die schon woanders etwas gegessen haben. Ab 22:30 Uhr gibt es nur noch drei Gänge oder ein einzelnes Dessert, das suchen wir aus.

BestChefs: *Du warst Juror beim Patissier des Jahres. Warum nicht mehr?*

René Frank: Ich habe das sehr gerne gemacht, aber jetzt musste ich hier Flagge zeigen. Will heißen, dass ich hier in Berlin einfach nicht mehr so viel Zeit habe.

BestChefs: *Würdest du dennoch einem Nachwuchskoch empfehlen sich solch einem Wettbewerb zu stellen?*

René Frank: Ja, ich war früher auch Mitglied der Nationalmannschaft der Köche Deutschlands. Das hat mir sehr viel Spaß gemacht und Connections gebracht. Ja, das war schon sehr gut.

BestChefs: *Es gibt also nicht nur den Aspekt Wettbewerb, sondern auch Netzwerk?*

René Frank: Auf jeden Fall! Ich finde das auch gut und wichtig. Netzwerken gehört auch zum Beruf Koch und Patissier.

BestChefs: *Hat sich Deine Jurorentätigkeit also erledigt?*

René Frank: Nein, ich bin ja eigentlich gar nicht abgeneigt. Letztes Jahr z.B. war ich auf der Chef-Sache als Juror dabei, aber es bleibt nun mal eine Zeitfrage.

BestChefs: *Und was wünschst Du Dir für Deinen Beruf und Deine Zukunft?*

René Frank: Mehr Leidenschaft. Dass man sich ein wenig mehr mit dem Beruf identifiziert. Das bleibt gerade bei den jungen ein bisschen zu sehr auf der Strecke.

BestChefs: *Man sollte also das leben, was man kocht?*

René Frank: Richtig. Das heißt jetzt nicht, dass man sich jetzt zu Hause ein Sternemenü kochen muss. Überhaupt nicht! Aber einfach darauf Wertlegen, dass man das, was man seinen Gästen bieten möchte, selbst auch lebt und auch seinen Mitarbeitern bietet. Ich finde das auch nicht gut, wenn man in einem Sternerestaurant dem Gast das beste Stück Fleisch anbietet aber das Personal tiefgekühlte Paprikaschoten mit irgendwelchem fiesem Hackfleisch hingestellt bekommt. Und ich glaube auch, dass sowas die Zukunft des Berufs und des Nachwuchses kaputt macht. Einen guten Kaffee und abends ein schönes Bier mit seinen Kollegen trinken, ist uns dann fast mehr wert als ein Topgehalt. Was nicht heißen soll, dass wir knausrig bin.

BestChefs: *Was ist Dein Statement, Deine Nachricht an die Branche und Deine Kollegen?*

René Frank: Das Team ist mir viel wert. Und ich schätze den Charakter des Teams. Wir suchen nicht nach den besten Fähigkeiten, sondern nach den passenden, besten Charakteren. Fähigkeiten kann man lernen, Charakter nicht.

BestChefs: *René, ich danke Dir für dieses Gespräch!*

