

19:00
BERLIN

SÜSSE TUNTERUNGEN

Als dynamischer Meister seines Fachs ist René Frank mit der Prämierung „Pâtissier des Jahres“ ausgezeichnet. Im Coda zelebriert er das Dessert vor allem als Food-Pairing Konzept.



Genussvoll und abwechslungsreich liebt es der prämierte Star-Pâtissier René Frank. 2015 war er Mitglied der Tasting-Jury im Rahmen des Wettbewerbs „Pâtissier des Jahres“, um das Können und die Kreativität von jungen Talenten zu beurteilen. Kaum ein Jahr später hat er sich selbstständig gemacht, um in Berlin seine eigene Philosophie in Sachen Pâtisserie zu verwirklichen. Was den Artisten der Süßwarenvariationen ausmacht, ist die Konzentration auf das Wesentliche und die Vision nach purem Geschmack. Eine Veränderung, die die Qualität und den Genuss in den Fokus rückt und zeitgleich die Professionalität der elitären Spitzen- und Sternegastronomie jedem einzelnen zugänglich macht.

Nichts ist so heikel wie das Dessert, das in Gourmet Restaurants zum guten Ton gehört und auch sonst das i-Tüpfelchen im Bereich des guten Geschmacks darstellt. René Frank zelebriert ein angesehenes Handwerk und damit die Kreativität einer Zunft, die noch nicht einmal einen eigenen Ausbildungsberuf hat. Im Austausch mit Kollegen zu Höchstleistungen angespornt, besteht sein Credo darin, dass „weniger mehr ist“ und ein saisonales Angebot mit absoluter Frische seinen süßen Kreationen den besten Geschmack verleiht.

Damit treibt er einen Trend voran: Die neu entdeckte Leidenschaft für kunstvolle Inszenierungen. Sein Food-Pairing wird zum zentralen Teil des Gastronomiekonzeptes mit handwerklich gestyltem Desserteller.





PRINZIP DES PAIRINGS

Seit August 2016 versüßt René Frank gemeinsam mit seinem Compagnon Oliver Bischoff die Gastroszene mit der ersten Dessert Bar Berlins und einem einzigartigen Konzept: Das Coda in Neukölln bietet raffinierte Dessertkreationen in Kombination mit einer ausgeprägten Barkultur. Die aus der Musiksprache stammende Bezeichnung „coda“ beschreibt das sanfte Ende einer Komposition, wie das Dessert für eine finale Abrundung und das Coda für den abendlichen Ausklang steht. In einem natürlich-modernen Ambiente werden ausgefallene Dessertkreationen, wahlweise auch zum Teilen für zwei oder mehrere Personen serviert. Getreu dem Prinzip des Pairings findet jedes Dessert in einem akribisch abgestimmten Drink seinen idealen Begleiter. Das À-la-carte-Angebot sowie eine der zwei-, drei- oder fünfgängigen Speisenfolgen und das experimentelle Trinkerlebnis ergänzen sich zur Einheit.

Dafür werden die Grenzen zwischen Küche, Gastraum und Bar aufgelöst. „Wir haben eine komplett offene Küche, die als Verlängerung in den hinteren Bereich der Bar führt. Bar und Küche arbeiten eng zusammen, wie sonst in der klassischen Küche bei Posten von Fleisch und Gemüse“, so René Frank, der mit Respekt und großer Leidenschaft vor allem mit saisonalen Produkten arbeitet. So wird vom fermentierten Ginger Most bis hin zu Infusionen und milchsäuren Getränken wie Kefir und Kombucha alles selbst hergestellt. Für die Karte tüftelt René Frank an Dessertkombinationen, zu denen ausgefallene Drinks, erlesene



Weine, Sake oder selbst hergestellte Säfte kredenzt werden. Zur geräucherten Schokoladencreme mit einer Essenz aus Zichorienwurzel kombiniert er z. B. Lambrusco mit einem Hauch von getofterm Whisky. Zum Dessert aus Kiwi, Dinkelgras und Himbeere gibt es einen Drink mit Traube, Nuss und Alge. Die Grenzen zwischen süß und salzig, heiß und kalt verschwinden und auf die Zugabe von Zucker wird verzichtet. René Frank setzt stattdessen auf die natürliche, eigene Süße von Gemüse und Früchten.

Seine professionelle Arbeit glänzt vor allem durch die Vielfalt an unterschiedlichen Techniken und die handwerkliche Umsetzung. Inspiriert von Paris, der Dessert Bar Dessance und Barcelona mit seinem Espai Sucre Eldorado versteht er es, verschiedene Komponenten zu einem geschmacklich überzeugenden Gesamtwerk zusammenzufügen. Zudem gibt es viele frische Obst- und Gemüse-Säfte, die mit raffinierten Kombinationen wie Wassermelone mit Sherryeffekt oder Kirschschaft mit Räuchertee angeboten werden.

Auch Genießer, denen Süßes weniger zusagt, kommen im Coda auf ihren Geschmack: Neben

Desserts mit Käse werden für die Welt der Patisserie untypische Produkte wie fermentierter Tofu oder schwarzer Knoblauch verwendet. Die Idee liegt darin, ungewöhnliche Zutaten mit klassischen Techniken zu verarbeiten und dadurch Geschmack und Konsistenz ganz anders definieren zu können.

René Frank, „Artist für Dessertvariationen“, absolvierte bereits mit 20 Jahren seine Ausbildung zum Koch und gewann schon ein Jahr später die Goldmedaille bei der World Skills Berufsweltmeisterschaft 2005 in Helsinki und hat in den fernen Küchen von Barcelona bis Tokio die weltweite Lust auf Süßes erkundet. Zuletzt war er sechs Jahre als Chef-Pâtissier im mit 3 Michelin Sternen ausgezeichneten Restaurant La Vie in Osnabrück tätig. Gemeinsam mit Diplom Designer und Gründer des Studios „ett la benn“ Oliver Bischoff eröffnete er das Coda in Berlin.

Sabine Zoller

www.coda-berlin.com

ERFOLGSFAKTOREN

- Das Dessert steht im Mittelpunkt
- Ungewöhnliche Zutaten
- Hohe Qualität in legerem Rahmen
- Als Pâtissier des Jahres ausgezeichnete Chef

KONZEPT

CODA DESSERT BAR – BERLIN-NEUKÖLLN

Dessertkreationen in Kombination mit Drinks.

- **Betreiber:** René Frank und Oliver Bischoff
- **Mitarbeiter:** 4
- **Plätze:** 34

