



STAR-PÂTISSIER: 2-STERNEKOCH RENÉ FRANK

"Wir lassen uns von den Pâtisserie-Techniken aus aller Welt inspirieren. Jeder Gang ist eine Komposition, die ganz bewusst Grenzen aufbricht und überwindet." René Frank

René Frank zählt zu den renommiertesten und bekanntesten Pâtissiers weltweit. Über 20 Jahre hat der gebürtige Allgäuer international in den besten Häusern gearbeitet und Erfahrungen gesammelt. Als Gründer und Mitinhaber leitet er heute das „CODA“, Deutschlands einziges Dessert-Restaurant im Szene-Kiez in Berlin-Neukölln. Seit 2019 ist das CODA als weltweit einziges Dessert-Restaurant mit einem Michelin Stern ausgezeichnet, gefolgt vom zweiten Stern in 2020.

INNOVATIVE PÂTISSERIE

Klassisches Handwerk neu und innovativ interpretiert – so lässt sich Renés Handschrift auf den Punkt bringen. Er dekonstruiert klassische Dessert-Bilder um zu zeigen, dass die Pâtisserie von heute weit über den letzten Gang des Menüs hinaus geht. Prägend für seine Ideen ist der stark reduzierte Zucker-Einsatz. Auch Milch, Sahne und Butter sind keine Haupt-Zutaten. René Frank denkt Pâtisserie neu: Andere Zutaten, leichte und bekömmliche

Kombinationen, die natürlich süß, aber niemals zucker-süß sind.

OHNE RAFFINIERTEN ZUCKER

René Frank definiert den Dessert-Begriff neu: Anstelle von raffiniertem Zucker, der in der klassischen Pâtisserie nicht wegzudenken ist, setzt er ausschließlich auf natürliche Süßkraft. Das heißt: Anstelle künstlichen Zucker hinzuzufügen nutzt er ausschließlich solche Produkte, die bereits von Natur aus eine Süßkraft mitbringen. Und das sind mehr, als sich manch einer vorstellt: Mais, Rote Bete, Möhren, fermentierter Reis – die Liste ließe sich unendlich fortsetzen. Der Clou besteht darin, die Produkte mit innovativen Techniken so zu verarbeiten, dass der natürliche Zuckergehalt herausgearbeitet und genutzt werden kann. Im Ergebnis entstehen so Desserts mit einem komplett neuen Image: Leicht, aromatisch hochkomplex und deutlich kalorienärmer als die traditionellen Verwandten.