PRESSEMITTEILUNG

Mario Lohninger misst sich bei Kitchen Impossible mit Tim Mälzer

In Frankfurt und dem Rhein-Main-Gebiet ist Mario Lohninger als Patron und Küchenchef des Lohninger bekannt und vereint in dem Familienbetrieb seine österreichischen Wurzeln mit seinen zahlreichen Erfahrungen aus der ganzen Welt. Für die angesagte Kochshow Kitchen Impossible, die gerade für den Deutschen Fernsehpreis 2018 nominiert wurde, stand er jetzt mit weiteren Vertretern der deutschen Koch-Elite vor der Kamera und hat gemeinsam mit Fernsehkoch Tim Mälzer ein Duell um die Welt bestritten. Ziel war es, ein fremdes Gericht ohne Hilfe nachzukochen und den jeweils anderen zu schlagen. Die Folge mit Mario Lohninger wird am 18. März um 20.15 Uhr auf Vox ausgestrahlt.

Frankfurt, Januar 2018. Nicht nur bei den Zuschauern, auch bei den teilnehmenden Köchen selbst ist Kitchen Impossible ein sehr beliebtes Format: „Wir Köche lieben ja das Spontane, Unüberlegte und Verrückte, und bei Kitchen Impossible findet sich das alles wieder. Mit Tim habe ich schon Parties erlebt und Events im Cocoon Club hier in Frankfurt gemacht, daraus ist eine tolle Freundschaft entstanden. Dass sein Format so erfolgreich ist und ich mitmachen durfte, ist daher umso schöner für mich“, sagt Mario Lohninger. Bei aller Freundschaft ging es auch um den Konkurrenzkampf, das war dem vom Gault & Millau zum Koch des Jahres 2011 Ernannten trotzdem klar: „Wann kann man sich schon mal mit einem Freund so gut messen? Außerdem sauge ich jede Inspiration aus einem fremden Land auf“, so der Spitzenkoch, der für sein Restaurant Silk mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet worden war und am Museumsufer das Lohninger betreibt.

Ohne Smartphone und in fremder Sprache ein Gericht nachkochen

Tim Mälzer ließ Lohninger nach Portugal und Jamaika reisen, um dort nur mit den eigenen Sinnen und ohne weitere Hilfe ein lokaltypisches Gericht zu entschlüsseln

und zu kopieren. Alle Zutaten müssen bei den lokalen Händlern, meist in fremder Sprache, besorgt und anschließend unter den strengen Blicken des einheimischen Kochs eigenständig zubereitet werden. Die Bewertung der Gerichte erfolgt durch eine Jury von Stammgästen, die es zu überzeugen gilt. Wie gut sie ihre Aufgabe gemeistert haben, erfahren beide Köche erst nach ihrer Rückkehr nach Deutschland.

Grillen in Jamaika und Backen in Portugal

Jamaika war ein Urlaubs-Traumziel für Lohninger, doch vor Ort war die Herausforderung groß: „Die Zutaten des Gerichts hatte ich schnell herausgefunden, darin bin ich stark. Aber die Kochtechnik war schwer, in Jamaika gibt es eine Grillmethode, bei der auf die Kohle erst ein Gitter und dann wirklich dicke Stämme Süßholz kommen. Die geben dem Fleisch natürlich den entscheidenden Geschmack, und diese Technik muss man erst mal herausfinden“, sagt Lohninger. In Portugal galt es, einen Kuchen aus Bohnen zu entschlüsseln: „Patisserie oder Backen ist wirklich schwierig ohne richtiges Rezept. Konsistenz, Saftigkeit und Süße sind ganz wichtig bei einem Kuchen. Die kann man aber dem Teig noch nicht anmerken, und das war in Portugal nicht leicht“, so Lohninger. Gerade an Jamaika hat der gebürtige Österreicher neben Sonne, Strand und Meer das Lebensgefühl geschätzt: „Die Jamaikaner leben im Hier und Jetzt, davon können wir uns was abschauen. Das hat auch das Kamerateam gespürt, wir hatten viel Spaß zusammen.“

Italien und Israel für Tim Mälzer

Seinen Konkurrenten Tim Mälzer schickte er nach Mailand und Akko: „Tim denkt ja, er ist Mister Italy und kennt sich in der italienischen Küche aus. Sie gehört mit der japanischen auch zu meiner Lieblingsküche, aber Risotto ist eben nicht gleich Risotto. Deshalb habe ich ihn auch drei verschiedene Risotti zubereiten lassen, um ihn so richtig zu testen“, so Lohninger. In Israel ging es zu einem schwer kopierbaren Autodidakten, der echte Hausmannskost serviert.

Für den Sender Vox war Mario Lohninger auch wegen seiner Freundschaft mit Tim Mälzer interessant. „Tim hat zum Sender gesagt ‚Was, ihr habt Mario dabei? Das wird schwer für mich, der ist absolut top!‘, und das hat mir natürlich gefallen. Aber

er selbst ist eben auch genial in dem, was er macht, er kann sich überall anpassen“, erklärt Lohninger.

Welchen Herausforderungen sich die beiden Kochgiganten stellen mussten und wie sie sich dabei schlugen, ist am 18. März 2018 um 20.15 Uhr auf Vox zu sehen. Mälzers weitere Kontrahenten in der Sendung sind Konstantin Filippou, The Duc Ngo, Maria Groß, Tohru Nakamura, Roland Trettl, Peter Maria Schnurr, Johannes King und Christian Bau, die Folgen dieser Duelle laufen ab dem 4. Februar 2018.

Weitere Informationen: www.lohninger.de

Die Wurzeln in Österreich, aber in der Welt zu Hause – das Restaurant Lohninger pflegt einen weltoffenen Küchenstil und gehört zu den besten Adressen in Frankfurt. Für die Raffinesse der Gerichte und die Hochwertigkeit der verarbeiteten Produkte wählte der Gault&Millau den gebürtigen Österreicher und Inhaber Mario Lohninger für seine Leistung 2011 zum Koch des Jahres. Das Lohninger ist aktuell mit 15 Punkten im Gault&Millau und drei F im Feinschmecker ausgezeichnet und schafft den Spagat zwischen österreichisch-heimatlicher und weltumspannender Kulinarik mit französischen, amerikanischen und asiatischen Elementen auf einer gemeinsamen Karte. Seit Anfang 2013 konzentriert sich Mario Lohninger mit seinen Eltern auf die Lohninger GmbH. Das hohe Qualitätsniveau der Familie Lohninger erfüllen die Küchenchefs Mario Lohninger und sein Vater Paul am Herd, Mutter Erika leitet den Service und bestimmt die Auswahl der Weine.

Kontakt:

Restaurant Lohninger
Schweizer Straße 1
60594 Frankfurt am Main
Tel.: +49 69 - 247 557 860
Fax: +49 69 - 247 557 863
E-Mail: reservierung@lohninger.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Marie Therese Heiser
Tel.: +49 69 - 25 78 128 - 19
E-Mail: m.heiser@gourmet-connection.de