



PRESSEMITTEILUNG

Familienbande mit kulinarischem Weitblick: Mario Lohninger führt Restaurant Lohninger gemeinsam mit seinen Eltern

Nur ein kleiner bürokratischer Schritt auf dem Papier, aber ein großer Schritt für die Lohningers: Mit Gründung der Lohninger GmbH realisierte Mario Lohninger 2013 gemeinsam mit seinen Eltern Erika und Paul ein entscheidendes Projekt. Der gastronomische Fokus der Familie liegt nun auf dem 2010 eröffneten und mit 17 Gault&Millau Punkten bewerteten Restaurant Lohninger, in dem neben modernen Kreationen der Spitzenküche auch die Klassiker der österreichischen Küche einen festen Platz auf der Speisekarte haben.

Frankfurt. Die Konzentration auf das Restaurant Lohninger begann Anfang 2012, als Mario Lohninger sich dazu entschloss, die Restaurants Silk und Micro im ehemaligen Cocoon Club in Frankfurt am Main und damit die Restaurantverbindung Hören-Sehen-Schmecken aufzugeben. Sein Fokus richtet sich seitdem auf das Lohninger, wo er seit jeher seine Handschrift unter die Speisekarte setzt und als Spiritus Rector und Küchenchef die Richtung vorgibt. Mit Gründung der Lohninger GmbH Anfang 2013 gehört der österreichischen Familie um Mutter Erika, Vater Paul und Sohn Mario Lohninger das gleichnamige Restaurant in Sachsenhausen voll und ganz, und bei Töchterchen Kate wird sich zeigen, ob die kulinarische Ader der Lohningers auf die dritte Generation übergehen wird.

Mutter Erika und Vater Paul blicken auf 45 Jahre Erfahrung in der Gastronomie zurück und unterstützen ihren Sohn in allen Bereichen. So steht Paul Lohninger gemeinsam mit dem ehemaligen Silk-Koch Dirk Schommer für die moderne Gourmetküche und ausgewählte österreichische Speisen ein. Mutter Erika lernte die jetzige Restaurantleiterin des Lohninger Stefanie Pfeiffer an und ist für die Serviceleitung und die Weinkarte verantwortlich. „Unseren Namen trägt das Restaurant nicht ohne Grund, denn wir bürgen für hohe Qualität und Genuss auf

Sterneniveau. Allen Komponenten des Betriebs legen wir Leidenschaft und hohen Anspruch zugrunde, denn das Wohl unserer Gäste ist für uns der wichtigste Gradmesser“, so Mario Lohninger.

Die Verbundenheit zu seinem Heimatland paart der Österreicher mit seiner Hingabe für die Küchen der Welt. Mehr als zehn Jahre konnte er sein Wissen in renommierten Restaurants und bei einigen der besten Köchen der Welt vertiefen: bei David Bouley, seinerzeit einer der innovativsten Gastronomen der New Yorker Restaurantszene, in Los Angeles bei Starkoch Wolfgang Puck und bei dem berühmten Drei-Sterne-Koch Guy Savoy in Paris. Diese Fülle an Erfahrungen und den heimatlichen Bezug erkennen die Gäste des Lohninger ab sofort auf der umgestalteten Speisekarte „Heimat – Die Welt“: Auf der linken Seite sind typisch österreichische Gerichte wie das Wiener Schnitzel mit Kipfler-Erdäpfel-Gurken-Salat und Preiselbeeren aufgeführt. Auf der rechten Seite stehen Gourmetgerichte wie gebratene Foie Gras mit Banane, Kokos und Nougat oder Rape Negro Seeteufel mit Baby-Aubergine, Schmortomate und Kümmel – für solche Gänge wurde Mario Lohninger über viele Jahre mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Die neue Aufteilung der Speisekarte ist für die Familie kein Zeichen konkurrierender Küchenstile, sondern steht für ein harmonisches Ganzes, das Mario Lohninger kreiert und gemeinsam mit seinem Vater und Dirk Schommer Tag für Tag in höchster Perfektion am Herd umsetzt.

Für Mario Lohninger bedeuten die Lohninger GmbH und das Restaurant viel mehr als nur ein Geschäftsfeld: „Das Lohninger ist meine Homebase, hier tanke ich meine kreative Energie und übertrage sie auf die Entwicklung der Gerichte. Wir haben Spaß bei dem, was wir tun, das ist entscheidend. Und unsere starken Familienbande flechten sich in unser Verständnis von Genuss und Gastlichkeit ein – das spüren auch die Gäste.“

Weitere Informationen: www.lohninger.de



Dieses und weiteres Bildmaterial schicken wir Ihnen gerne in druckfähiger Qualität zu.

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