

Kochkunst statt Skirennlauf

In Frankfurt betreibt die Pinzgauer Familie Lohninger ein „schräges“ Gastro-Unternehmen. Im Jänner kocht Mario Lohninger im Hangar 7.

DORIS MAIER

LEOGANG, SALZBURG. Eigentlich wollte Mario Lohninger Skirennläufer werden. Doch böse Verletzungen lenkten ihn in die Laufbahn als Koch. Der Pinzgauer hat in seinen jungen Jahren schon in illustren Küchen rund um den Globus aufgeköcht – unter anderem bei Obauers in Werfen, bei Hans Haas im Münchener „Tantris“ und bei Wolfgang Puck in Los Angeles. Zusammen mit David Bouley gründete der Leoganger 1999 in New York sein eigenes Restaurant.



Mario Lohninger Bild: SW/DORIS MAIER

2004 zog es den erst Dreißigjährigen zurück nach Europa. In Frankfurt eröffnete er mit seiner Pinzgauer Familie im „Cocoon

Club“ zwei Restaurants: das „Micro“ als A-la-Carte-Restaurant und das „Silk“, wo sich die Gäste in Lümmel-Lage auf schneeweißen Leder-Couchen an einem kreativen Menü delectieren. In Frankfurt wurde Lohninger für seine Gourmetküche kürzlich mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

Anfang Jänner gastierte Familie Lohninger geschlossen im Hangar 7. Mario und Paul werkten gemeinsam mit Roland Trettl in der Küche, und Mama Erika Lohninger fungierte mit ihrer Frankfurter Belegschaft als kritische Testesser im Restaurant. Noch bis Ende Jänner ist Lohningers achtgängiges Menü im Ikarus zu erleben.

Als „Amuse Bouches“ serviert er ein Cornetto aus Brickteig, mit Lachs und Avocado sowie eine gegrillte Fine de Claire-Auster mit Steinpilz-Gulasch und Knoblauch-Eis. Nach dem Sashimi

vom Blue-Fine-Tuna folgt ein Frankfurter Lohninger-Klassiker: das Bio-Ei (eine Stunde lang bei 62 Grad gekocht!) mit Püree von französischen Kartoffeln und Périgord-Trüffel. Der Wolfsbarsch ließ sich von Zitronenpüree begleiten, der Hummer von Grapefruit-Sorbet im Olivenöl-Süppchen. Danach als Hommage an die Heimat Österreich ein Gericht mit Augenzwinkern: so genannte „Hochgebirgs Käseravioli“ – Kärntner Schlutzkrapfen mit geräucherten Pilzen und Kürbiskernöl, dann Filets vom Bison und als Dessert Zuckermais-Eis mit Granatapfel-Granitée und Chili Popcorn.

Extravagante Kreationen, die in ihrer Harmonie durchaus überzeugten. Kurzum: Eine experimentierfreudige Küche für fortgeschrittene Feinspitze.

Im Februar steht Susur Lee aus Toronto im Restaurant „Ikarus“ im Hangar 7 am Herd.

KOCHSEMINAR



Gisela Bliem (Bild) konnte für ihre Kochseminare einen neuen Gastkoch gewinnen: Gianni Cauda aus dem Piemont, der in Verduno die Trattoria „Dai Bercau“ betreibt. Vom gegrillten Toma-Käse bis zu Agnolotti al sugo d'arrosto (Nudelteigtaschen in Bratensauce) reicht das Spektrum der Spezialitäten des Lokals. Dieses muss vom 18. bis zum 28. Jänner ohne Cauda das Auslangen finden, denn da hält dieser in Bliem's Genuss.reich Kochseminare. Die gute Nachricht für Hobbyköche: Es gibt noch freie Plätze. Bild: SW/MICHAEL STADLER

Kochen ist cool: Kurse für Kinder

SALZBURG. Auf Freizeitangebote für Kids und Teens hat sich die Organisation MIWEVA spezialisiert. Unter dem Motto „Kochen ist cool“ findet sich im Programm eine Reihe von Kochkursen, die am 17. Jänner mit dem Kurs „Pasta & Co.“ im Europark gestartet wurde. Fortgesetzt wird am 18. Jänner mit dem Kurs „Leichte asiatische Küche“ im Magazin, und zwar für Kinder ab sechs Jahren. Wer älter als 10 Jahre ist, kann diesen Kurs am 19. Jänner belegen. Die Kurse dauern jeweils von 15 bis 16.30 Uhr, die Kosten betragen 22 Euro. Weitere Kurse für Kinder ab sechs Jahren: Faschingsmenü (31. Jänner), Spanische Gerichte (1. Februar), Filets vom Fleisch (8. März), Fisch – schnell und leicht (19. April), Muttertagsmenü (9. Mai). Kurse für über 10-Jährige: Span. Küche (2. Februar), Filets vom Fleisch (9. März), Fisch – schnell und leicht (20. April), Muttertagsmenü (11. Mai). Infos: www.miweva.at

WEIN

WEINGUT PRIELER

„Wir wollen den Charakter der Region ins Glas bringen“, sagt Silvia Prieler, die mit ihrer Familie (Bild) in der burgenländischen Gemeinde Schützen am Gebirge eine Rebfläche von 20 Hektar bewirtschaftet. Ertragsbeschränkung und naturnahe Bewirtschaftung im Weingarten, strenge Selektion, schonende Lese, Vergärung im Edelstahltank oder Barrique und geduldiger Ausbau sorgen für Weine voller Kraft, die am Gaumen Potenzial und



Präsenz zeigen. Die Sortenpalette ist auf das Wesentliche reduziert: Welschriesling, Pinot blanc und Chardonnay bei den Weißen. Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot noir und St. Laurent bei den Roten.

Informationen: Weingut Prieler 7081 Schützen am Gebirge, Hauptstraße 181 Telefon: 02684/2229, Fax: DW 4 Internet: www.prieler.at, weingut@prieler.at In Salzburg sind Prieler-Weine in der Vinothek Stangl erhältlich. Die angegebenen Preise beziehen sich auf den Ab-Hof-Verkauf. Abkürzungen: BF (Blaufränkisch), CS (Cabernet Sauvignon), Z (Zweigelt), M (Merlot). **Bewertung** in den Kostnotizen: von 1 (ausgezeichnet) bis 5 (ungenügend).

KOSTNOTIZEN

PINOT BLANC „Leithaberg“ (2005): opulent kräftiger Duft, dicht, komplex, am Gaumen Steinobst-, Nuss- & Anisnoten, muskulöse Textur, gut integriertes Holz, langer Abgang. **Punkte: 2,3 - Preis: 12 Euro**

ROSÉ VOM STEIN (2005): elegant fruchtige Nase, vitale Säure, animierend, von Kirsch- und Himbeeraromen geprägtes Fruchtspektrum, gehaltvoll, wunderbar gemachter Wein. **Punkte: 1,8 - Preis: 5,90 Euro**

BLAUFRÄNKISCH „Johanneshöhe“ (2004): feiner Waldbeerenduft, fruchtig, Herzkersche, rote Beeren und Mandel am Gaumen, feine Würze, klassischer Ausbau, guter Trinkfluss. **Punkte: 2,2 - Preis: 8 Euro**

ST. LAURENT (2004): dunkles Rubingranat, komplex, Brombeer-, Weichsel- & Kräuternoten, engmaschig, tolle Tanninstruktur, aber noch etwas jugendlich und vordergründig. **Punkte: 2,3 - Preis: 15 Euro**

PINOT NOIR (2004): Waldbeeren in der Nase, harmonisch, dicht, feines Fruchtspiel mit Erdbeer-, Himbeer- & Weichselnoten, sehr würzig, sortentypisch, gute Balance, langer Atem im Abgang, ein Trinkvergnügen. **Punkte: 1,5 - Preis: 24 Euro**

SCHÜTZNER STEIN (2004): gelungene Rotweincuvée aus BF & M, subtile Liebstocknote in der Nase, rund, kompakt, vielschichtige Frucht (Kirsche, Paprika, Marzipan, Vanille), feine Extrakt Süße, gutes Toasting. **Punkte: 2,1 - Preis: 17 Euro**