



PRESSEMITTEILUNG

Kampf der Kochgiganten: Mario Lohninger stellt sich erneut kulinarischen Gegnern im TV

Die Weihnachtsedition von Kitchen Impossible gilt als Rolls Royce unter den Kochshows. Die Zuschauer erwartet ein Duell der Extraklasse. Vier Spitzenköche treten gegeneinander an, neu dazugekommen ist Mario Lohninger. Am 15. Dezember um 20.15 Uhr nimmt er im Team mit Tim Mälzer den Kampf gegen Roland Trettl und Tim Raue auf. Beide Teams zieht es auch diesmal wieder in die Ferne. Während Lohninger und Mälzer in der eisigen Natur Kanadas nach dem flüssigen Gold des Landes suchen, geht es für Trettl und Raue nach Moskau. Vor Ort gilt es, ein traditionelles Weihnachtsmenü allein anhand der eigenen Sinne zu entschlüsseln und nachzukochen. Wer nicht so lange warten möchte, kann Mario Lohninger schon einen Monat eher, am 15. November, in der brandneuen Vox-Kochshow „Ready to beef!“ auf dem Bildschirm bewundern.

Frankfurt, November 2019. Pünktlich um sich für das eigene Weihnachtsmenü inspirieren zu lassen und dabei gleich noch weitere kulinarische Weihnachtstraditionen kennenzulernen, wird es auch in diesem Jahr die Weihnachtsedition von Kitchen Impossible geben. Mario Lohninger und Tim Mälzer verschlägt es in diesem Special nach Kanada. „Viel wusste ich nicht über kanadische Küche. Ich konnte deshalb nur erahnen was dort auf mich zukommt. Aber ich habe mich trotzdem total auf die Destination gefreut. Da ich ja mehrere Jahre in Nordamerika gelebt und gearbeitet habe, fühle ich mich dem Kontinent sehr verbunden“, so Lohninger.

Wie in der Sendung üblich erfahren die Köche erst vor Ort, welche Gerichte sie kochen müssen. Nur mit Hilfe von Augen, Nase und Gaumen gilt es dann, das vorgegebene Weihnachtsmenü zu entschlüsseln und es geschmacklich so genau wie möglich umzusetzen. „Das Besondere an der Weihnachtsedition ist für mich, dass man im Team antritt und die besinnliche Stimmung, die überall mitschwingt, auch

wenn wir uns gerade im Wettkampf befinden“, erklärt Mario Lohninger. Wie die Teams am Ende abgeschnitten haben, erfahren sie erst, wenn sie zusammen in gemütlicher Runde auf die Aufnahmen zurückblicken und die Bewertungen der Jurys sehen.

Spitzenköche in der eisigen Wildnis auf Goldsuche

Zum Kochen des 4-Gänge-Menüs ging es nach Montreal in die Küche einer ganz speziellen Location. „Wir waren in einer stillgelegten Kirche, die heute als Restaurant genutzt wird. Dort herrschte eine ganz besondere Atmosphäre.“, sagt Mario Lohninger. Für die Entschlüsselung ihres vorgegebenen Menüs, das aus einem traditionellen Ahornkuchen, einem Fischgericht, einem Braten und einem klassischen Meatpie bestand, mussten sich die beiden Spitzenköche besonders ins Zeug legen und sich zunächst durch die eisige Wildnis Kanadas schlagen. In einem Indianerreservat gingen sie auf die Suche nach dem flüssigen Gold der Kanadier, dem Ahornsirup. „Die Zeit in der Natur hat mich am meisten inspiriert. So viel Wald, Wasser und Schnee, es war fantastisch. Im Reservat haben wir gelernt, wie man Ahornsirup gewinnt, das war mein Highlight!“, verrät Lohninger. Um am Ende die Jury mit Ihrem Menü zu überzeugen, mussten die Köche als Team agieren. „Mit Tim in der Küche zu stehen ist immer ein spezieller Moment. Er ist eine Rampensau und ein Urgestein am Herd. Sicherlich hatten wir auch unsere Probleme, aber wir haben am Ende gut zusammen funktioniert“, so der gebürtige Österreicher.

Mälzer und Lohninger schickten die beiden Kontrahenten, Tim Raue und Roland Trettl, in die russische Hauptstadt Moskau. Hier hatten die beiden auch kein leichtes Spiel, so hofft zumindest das Team Lohninger/Mälzer: „Die russische Küche ist kein leichtes Pflaster. Wir wollten unsere Kollegen auf die Probe stellen und haben darauf spekuliert, dass Tim und Roland mit den Besonderheiten Russlands nicht so gut zurechtkommen“, so Mario Lohninger. Wie sich die beiden Teams geschlagen haben und wie das Duell der Kochgrößen bei Kitchen Impossible ausging, ist am 15. Dezember ab 20.15 Uhr auf Vox zu sehen.

Mario Lohninger in der Auftaktshow von „Ready to beef!“

Sein Können beweist Mario Lohninger auch im neuen TV-Format „Ready to beef!“, bei dem zwei renommierte Spitzenköche mit ihren Crews aufeinandertreffen und

sich einen spannenden Kampf vor Publikum liefern. „Ich nehme es ja gerne mit jedem meiner Kollegen auf. Letzten Endes kochen alle nur mit Wasser. An der Show hat mich vor allem die Spontanität und das Adrenalin gereizt sowie das Unvorhersehbare. Mein Team und ich waren Feuer und Flamme, wir haben alles gegeben“, so Mario Lohninger. Gleich bei der Auftaktssendung der Staffel tritt er im Duell gegen Max Strohe an. Kein leichter Gegner, denn der Küchenchef des Berliner Sternerrestaurants Tulus Lotrek hat bereits Anfang des Jahres Tim Mälzer in einem heißen Duell bei Kitchen Impossible in die Knie gezwungen. Mälzer fungiert bei „Ready to beef!“ als Gastgeber und Moderator, Tim Raue übernimmt den Part der Jury. In drei zehn- bis 20-minütigen Kochrunden gilt es für die Teams mit ein bis zwei zuvor unbekannten Hauptzutaten ein stimmiges Gericht zu kreieren. An Lohningers Seite kämpften sein Vater Paul Lohninger sowie sein langjähriger Sous-Chef Dirk Schommer um den Sieg.

Wie das Battle für Team Lohninger ausging, ist in der ersten Folge von „Ready to beef!“ am 15. November um 20.15 Uhr auf Vox zu sehen.

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 17 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 erfüllt Mario Lohninger gemeinsam mit seinem 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
Anne-Maria Engelfried
Tel.: +49 69 - 25 78 128 - 29
E-Mail: a.engelfried@gourmet-connection.de