

Küchengeflüster

Lohninger kommt unter die Haube, die Vier für Frankfurt formieren sich neu.

>> Hohe Weihen für **Mario Lohninger**: Auf der Galanacht der Gastronomie in Wien erhielt der Sternekoch die Goldene Cloche – eine Auszeichnung für österreichische Köche, die im Ausland durch ihre Arbeit Werbung für ihr Heimatland machen. >> Der Eröffnungstermin



Goldene-Cloche-Träger Lohninger: Warum liegt hier eigentlich Stroh?

Fotos: Michael Kammermeier, Cocoon Club

von Deutschlands erstem **afri studio**, Textorstraße 72, musste verschoben werden. Der Startschuss für die Retro-Bar fällt nun erst Mitte März. >> Frischer Wind bei **Vier für Frankfurt!** Der vierte Koch, der die Stamm-Mannschaft – Thomas Haus (Goldman), Alan Ogden (ehemals Kameha Suite) und Uwe Plappert (Beyond) – unterstützt, wird ab dieser Saison immer aus einer anderen Nation gewählt. Diesmal wird Toshiyaki Suzuki (Mikan) sein Heimatland Japan repräsentieren. Neu ist außerdem, dass die Events, bei denen die vier Köche gemeinsam für das Menü sorgen, nicht in den eigenen Restaurants stattfinden werden, sondern in anderen exklusiven Räumen. Termine: 14. April, Atelier 3.0; 16.6., Kochwerk; 6.10. Arclinea Flagship Store; 3.11., King Kamehameha Club. Infos zur

Fotos: Socr/Stefan G81, Socr/piovasco, Casualfood GmbH



Neuer Wurst-Imbiss am Flughafen

Reservierung in Kürze auf www.vier-fuer-frankfurt.de. >> Geheimtipp für Steak-Esser: Das **Estragon** (Jahnstraße 49) führt ab sofort auch Wagyu-Beef. Preis pro Portion inklusive Beilagen: 26 €. >> Warten beim Check-in lässt sich manchmal nicht vermeiden. Damit der Bauch, in den man seine Beine stecken muss, aber nicht auch noch knurrt, komplettiert der Frankfurter Flughafen sein gastronomisches Angebot am Terminal 1 zum 1. März: Bei **KeBox** wird es Döner und Koftchen geben, bei **Hermann's** wird es von Thüringer bis Chorizo rund um die Wurst gehen, bei **Thong Thai** bietet man schnelle Thai-Küche an. Zusammen mit dem vergrößerten und renovierten **McDonald's** bilden die drei Imbisse einen „Foodcourt“ mit gemeinsamem, 300 Quadratmeter großem Sitzbereich. >> Die gemeinsame Spendengala der Villa Leonhardi, des **Brighella** und **Da Claudio** war ein voller Erfolg: Über 18000 € ließen sich die Gäste das kulinarische Spektakel kosten; am gleichen Abend nahm Stadtverordnetenvorsteher Karlheinz Bührmann die Spende an das Aktionsbündnis „Aktion Deutschland hilft“ zugunsten der Erdbebenopfer Haitis entgegen. Die Gastronomen sagen: Grazie! << fix