

# RENÉ FRANK

---

## Über René Frank

1984 in Wangen im Allgäu geboren, absolviert René Frank im Jahr 2004 die Ausbildung zum Koch und war zuletzt 6 Jahre lang als Chef Pâtissier in einem der besten Restaurants Europas, in dem seit 2012 mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant „la vie“ in Osnabrück tätig. Mehrfach wurde er als Pâtissier des Jahres ausgezeichnet u.a. Gault Millau 2013 und Busche Verlag 2016. Heute betreibt René Frank als Mitbegründer zusammen mit Oliver Bischoff das CODA in Berlin, Deutschlands erstes Dessert Restaurant. Bereits kurz nach der Eröffnung wurde das CODA im Rahmen der Rolling Pin Awards mit dem Preis als „bestes Gastrokonzept des Jahres 2016“ geehrt.

2005 gewinnt René Frank in Helsinki die World Skills Berufsweltmeisterschaft und holt dort die Goldmedaille. 2007 zieht es ihn hinaus in die Welt: So geht René Frank nach seiner ersten Station als Junior Chef Pâtissier in der Zirbelstube in Stuttgart nach Spanien in die Chocolaterie „Oriol Balaguer“ in Barcelona und direkt im Anschluss in das mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurant Akelarre in San Sebastian. Weitere Stationen in der Schweiz (Restaurant Lampart's, 2\* Guide Michelin) und in Frankreich (Restaurant Georges Blanc, 3\* Guide Michelin) folgen, bevor René Frank für sechs Monate nach Japan geht (u.a. Nihon Ryori RyuGin, Tokio, 3\* Guide Michelin). Besuche an der Alain Ducasse Formation in Paris und Kurse am Culinary Institute of America in New York und Napa Valley runden sein Können ab. Er ist „wie seine Gerichte: professionell, aber immer mit einem Augenzwinkern“ (rolling pin 2013).

René Frank  
c/o CODA  
Friedelstr. 47  
12047 Berlin  
[www.rene-frank.de](http://www.rene-frank.de)