



PRESSE-INFO 2023

2-Sternekoch René Frank

In der internationalen Spitzen-Pâtisserie kommt man an seinem Namen nicht vorbei: René Frank zählt weltweit zu den renommiertesten Pâtissiers. Bereits vier Male erhielt er den begehrten Titel "Pâtissier des Jahres" (2013, 2016, 2019, 2020), u.a. von Gault&Millau und Rolling Pin. Zudem trägt er aktuell den international hoch angesehenen Titel "World's Best Pastry Chef 2022" und seine Kochkünste im CODA wurden erneut mit 2 Michelin-Sternen ausgezeichnet.

Renés Vita mit den wichtigsten Stationen:

1984

geboren in Wangen im Allgäu

2005

Goldmedaillengewinner
„World-Skills-Berufsweltmeisterschaft“
Helsinki

2006-2007

Junior-Chef-Pâtissier in der „Zirbelstube“
Stuttgart

2007-2010

Internationale Stationen, u.a.:

- Chocolaterie „Oriol Balaguer“
Barcelona
- Restaurant „Akelarre“
(3* Michelin) San Sebastian
- Restaurant „Lampart's“
(2* Michelin) Schweiz
- Restaurant „Georges Blanc“
(3* Michelin) Frankreich
- Restaurant „Nihon Ryori RyuGin“
(3* Michelin) Tokyo
- Restaurant „Kikunoi“
(3* Michelin) Kyoto
- Besuche im „Centre de Formation“
von Alain Ducasse, Paris
- Besuche im „Culinary Institute of America“
New York / Napa Valley

2010-2016

Chef-Pâtissier im „la vie“
(3* Michelin) Osnabrück

2012

erhält das Restaurant erstmals seinen
dritten Michelin-Stern

2016

Eröffnung des CODA
(2* Michelin) Berlin



+49 30 914 9639
press@codas-berlin.com
codas-berlin.com

CODA · Dessert Dining
Friedelstraße 47
12047 Berlin



Renés Auszeichnungen:

2023

2. Stern im Guide Michelin
(CODA Dessert Dining)

2022

“World’s Best Pastry Chef 2022”
(The World’s 50 Best Restaurants)

2. Stern im Guide Michelin
(CODA Dessert Dining)

Patissier des Jahres 2022
(Der Feinschmecker, Jahresezeitenverlag)

2021

2. Stern im Guide Michelin
(CODA Dessert Dining)

2020

2. Stern im Guide Michelin
(CODA Dessert Dining)

Patissier des Jahres 2020
(Rolling Pin Awards)

2019

1. Stern im Guide Michelin
(CODA Dessert Dining)

Patissier des Jahres 2019
(Der Feinschmecker, Jahresezeitenverlag)

2016

Innovativstes Gastronomiekonzept
des Jahres 2016 (Rolling Pin Awards)

2015

Patissier des Jahres 2016
(Aral Schlemmer Atlas, Busche Verlag)

2012

Patissier des Jahres 2013
(Gault&Millau)

René Frank hat sich kulinarisch von der Welt inspirieren lassen. Er testet die Grenzen des Machbaren aus und schlägt neue Wege ein. Er denkt progressiv, experimentiert mutig und kreiert noch nie dagewesene Desserts. Neben der Auslandserfahrung hat ihn vor allem die Zeit im 3-Sterne-Restaurant “la via” geprägt. Als langjähriger Chef-Patissier hat er dort sein Handwerk und Können zur Perfektion gebracht. 2016 erfüllte er sich mit dem CODA den Traum, ein eigenes Restaurant - nur für Desserts - zu eröffnen. An seiner Seite sind Julia A. Leitner als Küchenchefin und Mitgründer und Geschäftspartner Oliver Bischoff.

Um Renés Persönlichkeit hinter diesem Werdegang zu verstehen, hilft ein Blick auf seine Dessert-Kreationen. Er ist „wie seine Gerichte: professionell, aber immer mit einem Augenzwinkern.“ (Rolling Pin, 2013)



Zitate René Frank

- Nachhaltigkeit und ganzheitliches Denken stehen bei mir an oberster Stelle. Das umfasst die höchste Qualität unserer verwendeten Produkte genauso wie das wertschätzende Miteinander innerhalb des Teams und ein absolut faires Arbeitsumfeld.
- Ich verfolge eine ganzheitliche Küchenphilosophie: Ein perfektes Menü ist nicht nur die Summe der einzelnen Gänge auf dem Teller. Es ist vielmehr die perfekte Symbiose aus Speise, Pairing Drink und individueller Weinempfehlung.
- Der Verzicht auf industriell verarbeitete Produkte ist für mich in der Spitzengastronomie eine Selbstverständlichkeit. Dabei geht es mir um die reinen, natürlichen Grundzutaten und ihren eigenen geschmacklichen Charakter. Halb-Fertigprodukte in der Patisserie schränken das kulinarische Handwerk ein.
- Wir lassen uns von den Patisserie-Techniken aus aller Welt inspirieren. Jeder Gang ist eine Komposition, die ganz bewusst Grenzen aufbricht und überwindet.
- Für die Patisserie im Restaurant ist eine vollkommen zuckerlose Zubereitung nicht unbedingt die Zukunft. Jedoch werden Desserts mit Sicherheit zunehmend bewusst weniger süß, weniger fett und dadurch kalorienreduziert.

.....

„René Frank ist ein absolutes Ausnahmetalent in der Patisserie.

Mit seinen kreativen Dessertkreationen setzt er Maßstäbe in der süßen Küche.“

– Thomas Bühner
Patron/Küchenchef Restaurant „la vie“ (3* Michelin)

Kontakt

René Frank
c/o CODA
Friedelstraße 47
12047 Berlin

rene@coda-berlin.com

Web-Präsenz

rene-frank.de