

BERLIN & BRANDENBURG

Die Ess-Klasse unter den Sterneköchen

Zum zweiten Mal in Folge gewinnt Zwei-Sterne-Koch Christian Lohse den Großen Gourmet Preis von Berlin

„Das ist ein Formel-1-Laden hier, der muss laufen“, sagt er über das „Fischers Fritz“

ALEXANDRA KILIAN

Ohne seinen Cremetopf startet er nie. Den blauen Deckel abgezogen, Mittel- und Zeigefinger ins Weiß getaucht und ab damit auf Lippen und Hände. Christian Lohse steht in seiner Küche, beobachtet seine Köche, wie sie sich an ihren Posten positionieren, Messer, Schäler, Schalen zurecht schieben – und cremt sich ein. Dann greift er zur Kochschürze, schnürt sich den schwarzen Stoff um die Hüfte und stellt sich an die Spitze seines Teams. An den Pass, den Verbindungstresen zwischen Service und Küche. Hier geht kein Gang, kein Teller vorbei, ohne dass der Chefkoch letzte Hand anlegt.

Seit acht Jahren kocht Christian Lohse im „Fischers Fritz“, dem Gourmetrestaurant des Regent Hotels. Ein Glücksgriff für das Fünf-Sterne-Haus am Gendarmenmarkt – der 44-Jährige holte im Jahr 2007 erstmals nach 13 Jahren wieder zwei Michelin-Sterne nach Berlin. Diese verteidigt er bis heute, so wie seine 18 Punkte im Gourmetführer Gault Millau. Und obwohl im vergangenen Jahr auch Daniel Achilles aus dem „Reinstoff“ und Hendrik Otto aus dem „Lorenz Adlon“ mit zwei Sternen ausgezeichnet wurden und Tim Raue ihn mit 19 Punkten vom Gault-Millau-Thron stieß – so erfolgreich wie Christian Lohse kocht nach wie vor keiner in der Hauptstadt. Am 30. April wird der „Berliner Meisterkoch 2009“ deshalb den Großen Gourmet Preis von Berlin

verliehen bekommen, dessen Wertung auf dem Ranking der wichtigsten Restaurantführer wie Michelin, Gault Millau, Feinschmecker, Schlemmeratlas, Gusto, Varta-Führer und der Große Restaurant & Hotel Guide beruht. Seit zwei Jahren wird der Preis in Berlin verliehen – und zum zweiten Mal in Folge erhält ihn Christian Lohse.

80 Plätze hat das „Fischers Fritz“, geöffnet an sieben Tagen in der Woche, von 12 bis 14 und 18.30 bis 22.30 Uhr. Es gibt einen Private Dining Room, das Separée für Geschäftsessen beziehungsweise Promi-Gelage mit Extra-Eingang und Vinothek. So stilvoll der Gastraum, so zweckmäßig die Küche. Dutzende Töpfe, Pfannen, Schalen stapeln sich auf den Herdstellen, rechts wummert die Spüle, links wüten die Köche am Gemüse-, Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Patisserie-Posten. Im Vorraum kommt einem die gut gelaunte Restaurantleiterin Andrea Güttes entgegen – „Lohsilein, kommst Du mal?“ – im Keller läuft

peifend ein Küchenhelfer zwischen den Kühlräumen umher. „Das ist ein Formel-1-Laden hier, der muss laufen“, sagt Christian Lohse. „Die Stimmung, die muss immer gut sein – und sie ist immer gut.“ Der Küchenchef steht nun wieder am Pass und grinst. Zufrieden schaut er auf sein Team. Der Laden läuft. Ab und zu sagt er: „Paul, bring mal die Butter, bitte“, oder: „Scholli-Baby, baust mir mal ein Brett auf.“ Christian Lohse schreit nicht, er wünscht, er bittet, er fordert. „Wie man so ist als Chef“, sagt Commis de Patisserie Paul Mäser. „Auch mal hart, aber insgesamt

super.“ Wenn etwas nicht klappt, die Schüsseln zu laut klappern, der Wecker nicht zeitig gestellt wird, verdreht Christian Lohse schon mal die Augen. Aber: „Die Jahre, in denen ich wie ein General exerziert habe, sind vorbei“, sagt er.

Den Schlüsselmoment habe der 44-Jährige in Bad Oeynhausen erlebt, erzählt er. Als er sein eigenes Restaurant, die „Windmühle“, von 1994 bis 2003 mit hartem Ton und bis zur körperlichen Selbstaufgabe führte. Zwei Gürtelrosen, eine Blasenentzündung und Prostatitis habe er gehabt – und noch eine gänzlich andere Auffassung, wie man mit seinem Team umgeht. Vielleicht war es die Zeit in Frankreich, wo er bei Zwei-Sterne-Koch Jean Pierre Billoux lernte, im Drei-Sterne-Haus „Guy Savoy“ in Paris und später im „The Dorchester“ in London unter anderem als Leibkoch des Sultans von Brunei arbeitete, die ihn so prägte. „Mindestens Sechs-Tage-Wochen, 16-Stunden-Tage, mit Glück zwei Mahlzeiten am Tag“, sagt Christian Lohse. In der „Windmühle“ habe ihn eines Abends ein Freund des Hauses in der Küche beobachtet und ihn in sein Büro gebeten, mit zwei Gläsern Champagner. „Lohse, Du bist das größte menschliche Arschloch, das ich kenne“, habe er zu ihm gesagt und den Champagner aus dem Fenster geschmissen. Dann sei er gegangen. „Da war ich baff“, sagt Christian Lohse. Zeit, umzudenken, habe er sich dann auf dem Nachhauseweg, 4,6 Kilometer zu Fuß, genommen.

Im „Fischers Fritz“ herrschen nun andere Regeln. Gearbeitet wird in fünf Schichten, es gibt 45 Küchen- und 45 Servicemitarbeiter für die neun verschiedenen gastronomischen Bereiche des Hotels. Keiner arbeitet hier länger als neun Stunden am Tag. Dazu gibt es 30 Urlaubstage und hohes Trinkgeld.

Für sein Team freut sich Christian Lohse über den Großen Gourmet Preis. „Das ist eine Auszeichnung für die



Sternkoch Christian Lohse vom „Fischers Fritz“ serviert Kalbshaxe mit Püree und getrüffeltem Kräutersalat

AMIN AKHTAR

GROSSER GOURMET PREIS BERLIN

Am 30. April 2012 findet im **Maritim Hotel** an der Stauffenbergstraße der Große Gourmet Preis Berlin statt. Neben Zwei-Sterne-Koch Christian Lohse kochen Hendrik Otto aus dem „Lorenz Adlon“, Thomas Kammeier aus dem „Restaurant Hugos“, Michael Kempf aus dem „Facil“, Michael Hoffmann aus dem „Margaux“ und Matthias Diether aus dem „first floor“. **Ehregast** wird Heinz Winkler, Drei-Sterne-Koch aus der „Residenz Heinz Winkler“ in Aschau, sein. Die Weine werden ausgewählt und präsentiert von Gunnar Tietz, „Sommelier des Jahres

2010“ aus dem „first floor“. Am Ende des Abends findet die Preisverleihung statt. Wie die „Welt“ vorab erfuhrt, belegt den ersten Platz Christian Lohse, gefolgt von Michael Hoffmann und Hendrik Otto. Grundlage der Ehrung ist das Ranking der wichtigsten Restaurantführer wie dem **Michelin oder Gault Millau**. Eintrittskarten inklusive Sieben-Gänge-Menü, Champagner-Empfang und begleitende Weine gibt es im Maritim Hotel unter ☎ 20 65 14 35 oder per Mail an wpetraschke.ber@maritim.de zum Preis von 189 Euro. *aki*

ANZEIGE

Neue Spielzeit

„Opern der Welt“ Vol. 2 – ein Muss für Opern-Freunde!

Vervollständigen Sie jetzt, mit Volume 2 unserer großen Opern-Reihe, Ihre einzigartige Sammlung weltbekannter Klassiker! In dieser Box finden Sie zehn weitereweltbekannte Meisterwerke – ausgewählt und besprochen von unserer Redaktion. Sichern Sie sich jetzt einen stundenlangen Hörgenuss für nur 69,90 €.

Ab sofort im Handel oder auf www.welt.de/shop

Jetzt bestellen: www.welt.de/shop oder direkt unter 0800/182 72 63**

* 2 Zl. versandkostenfrei bei Standardversand. ** Kostenlos aus dem dt. Festnetz (Mo.-Sa. 8-22 Uhr)