



BERLIN

NEWS RELEASE

Christian Lohse ist eine Klasse für sich

Fischers Fritz im The Regent bleibt einziges Berliner Restaurant mit zwei Michelin-Sternen

Berlin, 17. November 2008 – Insgesamt 12 Sterne hat der Gourmet-Führer Guide Michelin in Berlin vergeben. Damit hält die Hauptstadt die 2007 erkochte Spitzenstellung und hat Hamburg erneut auf Platz zwei verwiesen. Einziger Zwei-Sterne-Koch bleibt Christian Lohse, der seine Position souverän bestätigt hat. Im vergangenen Herbst hatte Chef de Cuisine Christian Lohse für das Fischers Fritz erstmals den zweiten Michelin-Stern vom Gourmethimmel geholt – als erster Berliner Küchenchef nach 13 Jahren.

„Den zweiten Stern nicht nur einmal zu erkochen, sondern ihn dann zu halten, ist eine ganz besondere Leistung“, freut sich Wolfgang Nitschke, General Manager des The Regent Berlin, über das Double von Christian Lohse. „Das Fischers Fritz hat 365 Tage im Jahr sowohl mittags als auch abends geöffnet. Das verlangt vollen Einsatz und permanente Höchstleistung von allen Mitarbeitern in Lohses Küche sowie dem Service im Restaurant.“

Mit der erneuten Auszeichnung bestätigt Christian Lohse seinen Rang unter den besten Küchenchefs Deutschlands und knüpft an seine Auszeichnungen als Patron der „Windmühle“ in Bad Oeynhausen an. Weitere Stationen seiner eindrucksvollen Karriere umfassen kulinarische Highlights wie die Drei-Sterne-Restaurants L'Espérance in Vezelay und Guy Savoy in Paris und dem The Dorchester in London, wo er auch Privatkoch des Sultans von Brunei war.

Im Fischers Fritz genießen die Gäste exquisite Fisch- und Meeresfrüchtekreationen, die Christian Lohse mit ganz eigener und unverwechselbarer Handschrift im Geist der modernen französischen Küche zaubert. Für den Service und die perfekte Weinbegleitung zeichnet Arno Steguweit verantwortlich, dessen besonderes Steckenpferd eine Wasserkarte ist. Für Christian Lohse ist die Auszeichnung eine Belohnung und Motivation zugleich: „Ich bin sehr stolz auf mein Team, das jeden Tag erneut Höchstleistungen bringt. Gourmetküche ist kein Sprint, sondern ein Dauerlauf, bei dem man permanent alles geben, eine kontinuierliche Leistung bringen und doch immer wieder ein Highlight obenauf setzen muss.“

Christian Lohses ausgezeichnete Küche genießen die Gäste des Fischers Fritz' im The Regent Berlin, Charlottenstraße 49, 10117 Berlin täglich von 12.00 bis 14.00 Uhr und 18.30 bis 22.30 Uhr.

Reservierungen im Fischers Fritz unter der Telefonnummer: +49 (0)30-20 33 63 63.

Das **The Regent Berlin** liegt am Gendarmenmarkt mit wunderschönem Blick auf den Französischen Dom und das Konzerthaus. Der Boulevard Unter den Linden, das Brandenburger Tor und die Friedrichstraße mit ihren exklusiven Boutiquen sind nur wenige Schritte entfernt. Der sehr persönliche Service und die luxuriöse Ausstattung der 195 Zimmer und Suiten machen das 5 Sterne Superior Hotel zur gefragten Adresse bei Stars, Privat- und Geschäftsreisenden. Mit hochmodernen Tagungs- und Meetingräumen sowie dem sterneprämiierten Gourmetrestaurant Fischers Fritz bietet das The Regent Berlin für jeden Anlass das passende Ambiente.

Regent Hotels & Resorts ist eine Legende der Gastlichkeit – ein Name, der für erstklassige und traditionelle Luxushotels und -resorts steht. Regent bietet Luxus für alle Sinne sowie eine 5-Sterne-Deluxe Erfahrung, die selbst die höchsten Ansprüche übertrifft. Regent ist für seinen diskret-persönlichen Service weltbekannt und hat für sich selbst klar eine Führungsrolle auf dem Luxusmarkt definiert.

Weitere Informationen unter www.regenthotels.com/berlin

Pressekontakt:

Marie Wellmann

T. +49 (0)30-20 33 60 04

F. +49 (0)30-20 33 61 66

Marie.Wellmann@RezidorRegent.com