

Regent

BERLIN

Der Weg des Hummers in die Presse



FISCHERS FRITZ

BERLIN - Kein Hummer, der in Deutschland in die Presse will, kommt am Gourmetrestaurant des Regent Berlin vorbei: Im Fischers Fritz steht die erste Christofle-Hummerschneidemaschine des Landes, weltweit existieren lediglich fünf Exemplare. Auch wenn die Hummerschneidemaschine einen großen ästhetischen Reiz besitzt, ein Modell sogar im Museum zu bewundern ist, dient sie in erster Linie einem kulinarischen Zweck: Der vollendeten Zubereitung der köstlichen Schalentiere. In der silbernen Presse pressen Servicemitarbeiter des Fischers Fritz Panzer und Corail des Hummers, schlagen aus dem gewonnenen Jus mit Fond einen Hummerschaum und servieren diesen zusammen mit dem Fleisch. Voilà, „Homard à la presse“.

Das sterneprämierte Restaurant Fischers Fritz im Regent Berlin darf sich zu den stolzen Besitzern einer Hummerschneidemaschine der französischen Silbermanufaktur Christofle zählen. Ein edles Einzelstück und ein Meisterwerk traditioneller Handwerkskunst und kreativen Designs. Ein kleines Kunstwerk stellt auch die Zubereitung dar: Das Fleisch des Hummers bereiten Chef de Cuisine Christian Lohse und sein Team in der Küche tischfertig vor, die Pressung des Hummers und das Zubereiten des Hummerschaums bleibt jedoch dem Service im Restaurant vorbehalten.

Eine nicht ganz einfache Aufgabe: Es gilt das gewonnene Eiweiß vor den Augen der Gäste schnell und elegant mit einem heißen Fond, wenig Zitrone und Crème fraîche zu einer Sauce zu verarbeiten, ohne dass es gerinnt. Dazu gibt ein Servicemitarbeiter den Panzer des Hummers, die so genannte Carcasse, zusammen mit dem Corail in die Hummerschneidemaschine und presst sie. Der Pressvorgang selbst erfordert viel Kraft und Geschicklichkeit, so dass ihn zwei Personen ausführen. Auch der Showcharakter darf hierbei nicht vernachlässigt werden, denn die Zubereitung des Hummerschaums nimmt etwa eine Viertelstunde in Anspruch – genug Zeit um Details über Presse, Hummer und die perfekte Sauce zu erläutern. Das raffinierte Ergebnis der Anstrengungen von Küche und Service ist der „Homard à la presse“ – Hummer mit einem Schaum aus dem Jus, serviert mit jahreszeitlichen Beilagen.

„Die Hummerschneidemaschine ermöglicht dem Gast vielfältige Einblicke in unsere Arbeit“, erläutert Christian Lohse den über kulinarische Aspekte hinausgehenden Nutzen der Hummerschneidemaschine. „Wir legen extremen Wert auf die Herkunft und Qualität des Produktes, auf Nachhaltigkeit und den Respekt vor diesem natürlichen Rohstoff, was wir dem Gast während der Zubereitung am Tisch sehr gut erläutern können. So gewinnt er ein Gefühl für die Hochwertigkeit des Produkts und für die Kunstfertigkeit der Verarbeitung gleichermaßen.“

Als Vorbild für die Hummerpresse diente eine klassische Entenpresse, den Anstoß zu ihrer Entwicklung gab der Patron des Pariser Restaurants „Le Divellec“, das wie das Fischers Fritz auf edle Fisch- und Meeresfrüchtekreationen spezialisiert ist. In der französischen Silberschmiede Christofle, die traditionelle Silberschmiedekunst bewahrt, auch heute noch viele Stücke in Handarbeit fertigt, und dem Designer Bernard Yot fand er die idealen Partner. Die reine Entwicklungszeit der Hummerpresse lag bei sechs Monaten, die Produktion selbst geschieht in sorgsamer Handarbeit. Zehn Handwerksmeister – vom Schmelzer über den Silber-schmied bis zum Graveur – benötigen mehr als 150 Arbeitsstunden bis zu ihrer Fertigstellung. Alle Handwerksmeister dieses Teams, zu dem auch ein Drechsler, ein Polierer und ein Ziseleur zur Ausgestaltung des Dekors gehören, haben zwischen 20 und 40 Jahre Berufserfahrung, sind als hervorragende Vertreter ihrer Zunft prämiert. Sie verarbeiten 27 Kilo reines Silber, das Gesamtgewicht der Presse beträgt schließlich 40 Kilo. So verwundert es auch nicht, dass seit Entwicklung der Hummerpresse im Jahr 1985 erst fünf Stück des edlen Geräts ausgeliefert wurden, von denen eines im Pariser Christofle-Museum zu bewundern ist.

Reservierungen für das Fischers Fritz werden gerne unter der Telefonnummer +49 (0)30-20 33 63 63 entgegen genommen. Der „Homard à la presse“, ein ganzer Hummer von etwa 600g, wird mit 145 Euro berechnet. Für Reservierungen besuchen Sie bitte auch unsere Website www.fischersfritzberlin.com

*Das **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 sternepremiierten Gourmetrestaurant Fischers Fritz bietet das Regent Berlin für jeden Anlass das passende Ambiente.*

Weitere Informationen unter www.regenthotels.com/berlin

Pressekontakt:

Carolin Meltendorf

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

F. +49 (0)30-20 33 61 19

carolin.meltendorf@regenthotels.com