



FISCHERS FRITZ





FISCHERS FRITZ

**Fischers Fritz im REGENT BERLIN**

Charlottenstraße 49

10117 Berlin

Tel +49 (0)30 - 20 33 63 63

Fax +49 (0)30 - 20 33 61 19

[fischersfritz.berlin@regenthotels.com](mailto:fischersfritz.berlin@regenthotels.com)

[www.fischersfritzberlin.com](http://www.fischersfritzberlin.com)

**Fischers Fritz**  
**Das Gourmet-Restaurant**  
**im Regent Berlin**

**Chef de Cuisine: Christian Lohse**

Im Gourmet-Restaurant Fischers Fritz des 5-Sterne-Superior-Hotel Regent Berlin kredenzt Chef de Cuisine Christian Lohse Fisch- und Meeresfrüchtespezialitäten auf höchstem Niveau.

Das Restaurant mit dem einzigartigen Blick auf den historischen Gendarmenmarkt und einer exklusiven Atmosphäre ist zum Dinner von 18.30 bis 22.30 Uhr geöffnet.

Ein "Private Dining Room" für bis zu 15 Personen bietet die perfekte Räumlichkeit für Geschäftsessen im kleinen Kreis sowie intime Familienfeiern oder private Essen.





FISCHERS FRITZ

**Christian Lohse, Chef de Cuisine  
im Gourmet-Restaurant "Fischers Fritz"**

Christian Lohse, Jahrgang 1967, verzaubert die Gäste im Regent Berlin in seiner Funktion als Küchenchef mit seinen kulinarischen Kreationen: Im exklusiven Restaurant „Fischers Fritz“ des Fünf-Sterne-Superior-Hauses kredenzt er Fisch- und Meeresfrüchtespezialitäten auf höchstem Niveau. Auch die strengen Tester des Michelin überzeugte er auf Anhieb: Nach kaum einem Jahr wurden Lohse und sein Team im November 2005 mit einem Michelin Stern prämiert. Im Herbst 2007 holte Lohse für das Fischers Fritz den zweiten Michelin-Stern vom Gourmethimmel – als erster Berliner Küchenchef nach 13 Jahren. Diese Position bestätigte er souverän in den Jahren 2008 bis 2013, und auch im Jahr 2015 erhielt das Fischers Fritz, zum neunten Mal in Folge, die zwei-Sterne des renommierten französischen Restaurantführers.

Christian Lohse ist einer der am höchsten ausgezeichneten Küchenchefs in Deutschland. Als Patron in der "Windmühle" in Bad Oeynhausen verliehen ihm die Kritiker des Guide Michelin die begehrten zwei Sterne und die Kollegen des Gault Millau 18 Punkte. Zuvor kochte er in "Schu's Restaurant" im Hotel Schweizerhof, Hannover, das einen Michelin-Stern und ebenfalls 18 Punkte im Gault Millau inne hatte. Die Herausforderung, mit dem „Fischers Fritz“ im Luxushotel Regent Berlin ein völlig neues Konzept zu etablieren, nahm er gerne an, und wechselte vom Schlosshotel Vier Jahreszeiten im Berliner Grunewald in die City der Hauptstadt.

Zu den weiteren Stationen des Küchenkünstlers zählten Anstellungen in so renommierten Häusern wie dem Drei-Sterne-Restaurant L'Espérance in Vezelay, Frankreich, unter Marc Meneau, dem The Dorchester in London, wo er auch Privatkoch des Sultans von Brunei war, sowie dem Restaurant Schwarzer Hahn in Deidesheim. Gelernt hat Christian Lohse seine Kochkünste direkt in Frankreich, wo er für das Zwei-Sterne-Restaurant Charles Barrier in Tours sowie das Restaurant Guy Savoy mit drei Sternen in Paris tätig war. Die ersten Schritte seiner Karriere machte er als Auszubildender im Restaurant Jean Pierre Billoux in Dijon.