

Fischers Fritz war gestern, jetzt ist Jörg Lawerenz Chef im Hotel Regent Berlin

Wohin steuert das einstige

Zwei-Sterne-Restaurant?

Christian Lohse verließ vor drei Monaten nach zehn Jahren das Restaurant Fischers Fritz im Hotel Regent in Berlin, das mit zwei Sternen im Michelin ausgezeichnet wurde. Künftig wird für die kulinarischen Geschicke des Hauses Jörg Lawerenz verantwortlich sein. Von offizieller Seite wird vermieden, zu der künftigen Ausrichtung eindeutig Stellung zu beziehen. Ob das Hotel mit seinem einstigen Spitzenrestaurant also erneut ein Sterne-Niveau anstrebt, steht in den Sternen.

Jörg Lawerenz (im Bild) ist neuer Küchendirektor im Hotel Regent Berlin am Gendarmenmarkt und leitet jetzt das 30köpfige Küchenteam des Luxushotels. Zudem ist er verantwortlich für das kulinarische Konzept des einstigen Spitzenrestaurants Fischers Fritz, das im April nach einem aufwendigen Umbau für 1,5 Millionen Euro wieder eröffnen soll. Für den Vater von drei Kindern ist es eine Heimkehr in die Hauptstadt, in der er schon einmal sechs Jahre gelebt und gearbeitet hat: „Die Sehnsucht nach Berlin war immer da“, sagt Lawerenz. Zu seinen von der Öffentlichkeit am stärksten mit Interesse verfolgten Aufgaben gehört es, die Speisekarte für das Restaurant neu zu entwerfen. Hierbei möchte der gebürtige Neu-Strelitzer den

Schwerpunkt auf die Region legen: „Der Stil der Karte wird eine Kombination der Besonderheiten der heimatlichen, frischen Küche mit Einflüssen aus anderen Ländern und Provenienzen.“ Diese moderne Verbindung soll sich auch in der Umgestaltung des Restaurants wiederfinden. So wird es zum Beispiel einen Außeneingang zum Gendarmenmarkt geben. Ob auch selbst geangelte Speisefische der Berliner Gewässer künftig im Hotel Regent Berlin auf der Karte stehen werden, verrät Lawrenz noch nicht – den Angelschein hat er jedenfalls gerade mit Erfolg bestanden.

Nach Stationen im „First Floor“ in Berlin war Jörg Lawrenz unter anderem Küchenchef im Romantikhôtel „Walk óches Haus“, für das er einen Michelin Stern erkochte. Der Wechsel in das Drei-Sterne Gourmetrestaurant im Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach als Souschef sieht er bisher als seine wichtigste Station an, vor allem auch wegen der Zusammenarbeit mit Nils Henkel und Dieter Müller. Zuletzt arbeitete Jörg Lawrenz als Executive Chef im Schlosshotel Kronberg im Taunus. Dort konnte er in vier Jahren allerdings kaum etwas bewegen und auch keine nennenswerten Auszeichnungen in den Restaurantführern erreichen. Jetzt darf Lawrenz beweisen, dass es auch anders geht.