

FOTOS: José García



Turismo y Gastronomía

FASS-ESPECIALIDADES ALEMANAS

MERCED a la cocina, un día estamos en Austria, otro en México, otro en Noruega. Hoy toca la alemana, en un barrio por completo transformado, con una potencia enorme, mucho consumo y gente que buile. El restaurante Fass está en Rodríguez Marín, esquina a Concha Espina, y es como encontramos, de pronto, con ese abigarramiento, esas multitudes y personas transeúntes atareadas de Frankfurt o Berlín. Aquí no conoce uno a nadie, ni estos transeúntes van al centro para nada, ni nadie puede imaginar que estamos en la tierra del cocido o de la paella. Así somos de cosmopolitas y este barrio tiene el sello de la actividad.

Fass se inauguró en 1975 y nos da cuenta de un Madrid multitudinario, cambiante, de variadísimos productos. Para entrar en este establecimiento se cruza la cervecería bávara. Las Semanas Internacionales han revestido una gran importancia y revelan un conocimiento de los productos de cada país, sus especialidades, sus vinos y la capacidad de su cocina. Todo ello mientras el restaurante alemán seguía su ruta y sus menús. Para programar y realizar todo esto con largueza hay que reunir condiciones, por lo que debemos elogiar la capacidad y la «batuta» del director, Herbert Fritzsche, maestro también en relaciones públicas.

Se brinda una sección de aperitivos que, como se verá, podrían servir de almuerzos: codillo de cerdo con chucrut y puré de patatas (590 pesetas); salchicha asada, salchicha de Frankfurt y hamburguesa (100 pesetas cada una); quesos (150).

En la cervecería, funcional y característica, la copa de cerveza alemana de barril cuesta 50 pesetas (barra) y 70 en la sala; el «barro», 90 y 110 pesetas, respectivamente. Ahora Fass ha importado de Alemania barriles de cerveza Eku, tipo «pilsner» —de cinco litros— con un sistema que la hace salir a presión. El precio es de 2.790 pesetas, si bien las barricas de roble cuestan más. Aguardientes, licores, zumos, «el licor de mil hierbas» (Jägermeister), en-

saladas, arenques «rollmops», lo que se quiera.

La carta del restaurante —cuatro tenedores— se compone de sopas, ensaladas, pescados, platos fríos, carnes, caza y platos especiales para estómagos delicados y para niños; novedad como «El plato de su hijo», que consiste en medio escalope vienés con verdura y puré de patatas (310 pesetas). Entre los pescados destacan la trucha (510 pesetas) y el salmón (850). Como platos fríos hay unas diez especialidades entre 400 y 570 pesetas. Entre los platos de pescado, el más caro es el lenguado «a la molinera» (1.000 pesetas) y la merluza.

Carnes y caza comprenden cerca de veinte «espezialitäten», como el entrecote a la parrilla (620 pesetas), el escalope vienés (470), el «goulasch» con patatas hervidas y la cacerola Fass —tres filetes en salsa picante—. Un plato sugestivo es el lomo braseado de ciervo con croquetas de almendras, col, lombarda y pera rellena de arándanos (610) y otro el «ragout» de venado (500).

Profusión de postres —tartas, «crêpes», helados, «copas», etcétera, a precios corrientes. En cuanto a las bebidas, en el

restaurante, la copa de cerveza especial cuesta 80 pesetas, el «barro», 125, y los aguardientes importados, de 110 a 250 pesetas.

Fass es un restaurante internacional con una cocina avezada al trabajo y que da muestras en todo de lo que Luciano llamaba «furor teutónico». Acaso por ese ímpetu afrontó el programa de sus Semanas Internacionales por este orden: Hungría, USA, Austria y Francia, con los platos típicos y especialidades gastronómicas de los países citados, que dieron mucho que hacer y complacieron a una clientela variadísima. A la lista de los platos de tan diferentes cocinas se unían sus vinos famosos, licores y champañas.

El primer «maitre» de Fass es Antonio López y el jefe de cocina Carlos Wiegel. En la cervecería pueden atender a 70 u 80 personas y el restaurante tiene capacidad para 140 o 150 clientes. Como es natural, a estos establecimientos acuden muchos extranjeros. He aquí un reducto al día de la Alemania madrileñizada o del Madrid a lo «Kurfurstendamm» o «Alexanderplatz» en el antiguo barrio de la Prosperidad y de la Ciudad Jardín.

Antonio de OBREGON



A. B. C.

6. 6. 1981