



THE FONTENAY
HAMBURG

BARKULTUR "2.0" AT ITS BEST: DER WORMWOOD WAGON IN DER FONTENAY BAR

Hamburg, 26. Juni 2019. Der eigene Wormwood Wagon ist seit kurzem das Glanzstück in der Fontenay Bar im Fünf-Sterne-Superior-Hotel The Fontenay. Kreiert wurde das in der weltweiten Barszene bisher einzigartige Konzept von Bar Manager Sebastian Schneider und das Unikat handgefertigt in einer kleinen Manufaktur in Italien. Die Besonderheit liegt im Spiel von De- und Rekonstruktion. Denn der Wormwood Wagon präsentiert die einzelnen Komponenten - quasi die DNA von Wermut - rund um Bitterkeit, Süße und Kräuter. Am Tisch, vor den Augen des Gastes, werden die individuellen Ingredienzien wieder zusammengesetzt.

Der neue Wormwood Wagon in der Fontenay Bar ist eine Hommage an einen Klassiker der Barkultur und Trendsetter zugleich – mit dem Erlebnis Wormwood Wagon wird aus einem traditionellen Apéritif ein Signature Drink voller Facetten. Inspiration zu dieser Innovation war der 'Old fashioned', der Ursprungscocktail aller Cocktails.

Der Wermut trifft derzeit als aromatisierter Wein mit einer gewissen Leichtigkeit und dennoch starken Aromen den aktuellen Zeitgeist. Mit der Vorliebe von Bar Manager Sebastian Schneider für alles Bittere war schnell die Idee geboren, diesen Schwerpunkt auch in der Fontenay Bar zu setzen. „Das Spannende daran sind die Geschmacksnuancen, die gleichzeitig eine Herausforderung für die Zunge sind.“ sagt Sebastian Schneider. „Sich einen Wermut selbst zusammenzustellen, ist ein sehr bewusstes und sinnliches Erlebnis. Denn im Austausch mit dem Barkeeper entsteht ein lebhaftes Bild vor Augen, und der Gast setzt sich somit intensiv mit dem Rezept und der Entstehung des Drinks auseinander.“ Dieser Vorgang sei voller Muße und Genuss. Langfristiges Ziel ist, die Gäste der Fontenay Bar zu Connoisseurs rund um Wermut zu machen, so dass sie sich ihre Kreation nach ihren persönlichen Vorlieben zusammenstellen lassen können.

Die Wermut-DNA // Version 2.0

Seinen Namen verdankt der Wermut dem Wermutkraut, das durch seine bitteren Aromastoffe den Geschmack deutlich prägt. Bei Wermut (französisch: Vermouth / englisch: Wormwood) handelt es sich um einen aromatisierten Wein. Zur Ergänzung des Geschmackprofils werden Kräuter – in erster Linie das Wermutkraut -, Gewürze, Früchte und Blüten genutzt. Ebenfalls ist ein Wermut mit Hilfe von Alkohol „aufgespritzt“, für den Ausgleich der Bitternoten wird Zucker zugesetzt.





THE FONTENAY
HAMBURG

Bei Sebastian Schneider wird der klassische Wermut aus Spirituose, Bitters und Zucker neu zusammengesetzt und modern interpretiert. Als Basis kommen nur erstklassige Weine zum Einsatz, beispielsweise Lorcher Riesling als Weißwein, der Yakka Shiraz als Rotwein oder der Pfalz-Rosé Saigner. Die alkoholische Ergänzung sowie eine fruchtige Note bekommen die Weine mit Obstbränden aus Deutschland, Österreich und der Schweiz, u. a. von der Edelobstbrennerei Hiebl. Rotwein ergänzt sich beispielsweise hervorragend mit schwarzer Bergfeige, Weißwein mit Apfelquitte und Rosé mit Aromen von Bananen.

Eine Bandbreite an Aromen bieten Kräuter-Essenzen und -Elixiere aus aller Welt. Sie runden das geschmackliche Ergebnis ab, ebenso wie der Silber Wermut Geist von der am Bodensee ansässigen Firma Organic Distillery. Zum Schluss wird gesüßt – mit natürlichen Ingredienzien wie Agavendicksaft, Reissirup oder Honig.

Anschließend werden im Wormwood Wagon alle ausgesuchten Zutaten in einer auf Crushed Ice gelagerten Metallschale vermengt. Durch die hohe Thermodynamik des Metalls wird der Inhalt schnell gekühlt, und es entsteht kein Schmelzwasser. Mit einem Matcha-Besen hebt der Barkeeper dann Luft in den Drink, damit sich alles homogen und luftig miteinander verbindet. Final wird die Kreation in ein - ebenfalls auf dem Wagen à la minute gefrostetes - Glas eingeschenkt und zügig serviert. Die finale Zutat: der Eiswürfel im Glas mit dem The Fontenay-Logo.

Folgende Kreationen hat Sebastian Schneider derzeit auf der Fontenay Bar Karte:

NO. 1

LORCHER RIESLING

Quitte / Honig / Peychaud Bitter / Wormwood Essence

NO. 2

PFALZ ROSÉ SAIGNER

Banane / Agavennektar / Black Walnut Bitter / Wormwood Essence

NO. 3

YAKKA SHIRAZ

Schwarze Feige / Ahornsirup / Angostura Bitter / Wormwood Essence

Zur Fontenay Bar

Nicht nur die geographische Lage im sechsten Stock mit 320° Panorama über die Alster, auch ein Blick in die Karte verrät höchstes Niveau. „Unsere Barkultur besinnt sich auf ihre Jahrhunderte alten Wurzeln, ist gleichzeitig aber auch kosmopolitisch. Bei unseren individuellen Interpretationen legen wir Wert auf Aromen aus aller Welt.





THE FONTENAY
HAMBURG

Ebenso haben aber auch Regionalität und ein gewisser Hamburg-Bezug bei uns ihren festen Platz.“, so Gastgeber Sebastian Schneider.

Die Rubrik „Fontenay’s Finest“ greift aktuelle Trends der internationalen Szene auf, oft auch mit hausgemachten Zutaten. Unter „Stay Classy“ wird Klassikern wie „Negroni“, „Manhattan“ oder „Knickerbocker à la Monsieur“ eine Hommage erwiesen. Eines der begehrtesten Highlights in der Fontenay Bar ist die Kreation „Gin & Gently“ aus Gin, Sherry, Cold Grip Green Tea, Enzianlikör und Champagner. Ergänzt wird das Angebot in der Fontenay Bar mit Snacks wie Fischbrötchen, Sashimi, Caesar’s Salad oder Süßem als Dessert von Marco D’Andrea, Chef-Pâtissier im The Fontenay.

Im Sommer ist die Fontenay Bar ein Ort, wo sich täglich eine traumhafte Stimmung von mittags bis tief in die Nacht genießen lässt – auf der 500m² großen Dachterrasse den hellen, großzügig gestellten Dedon Loungemöbeln, Cocoons und Gloster Chairs. Und auch wenn das Wetter einmal nicht brilliert, ist die Fontenay Bar mit ihrem dunklen Holz und dem monolithischen, 6m langen Tresen - bei Hotelgästen und Hamburgern gleichermaßen - ein „place to be“, wo Gästen die Außenalster zu Füßen liegt.

Die Fontenay Bar ist täglich von 12 Uhr mittags bis 2 Uhr nachts geöffnet und bietet insgesamt je 70 Plätze drinnen und draußen.

The Fontenay ist ein Abbild des modernen Hamburg – eine Hommage an die Hansestadt. Unmittelbar an der Außenalster gelegen, vereinen sich in diesem „Modern Classic“ auf besondere Weise urbane Natur und kosmopolitischer Lebensstil. Die faszinierende, skulpturale Architektur beherbergt 130 luxuriöse Zimmer und Suiten, viele mit Alsterblick. Das Herzstück bilden ein verglaster und mit Bäumen begrünter Innenhof sowie das imposante 27m hohe, geschlossene Atrium. Im Garten-Restaurant „Parkview“ genießt man eine facettenreiche Küche. Lässige Barkultur findet sich mit Traumblick auf die Alster, in der Fontenay Bar. Darüber, in der siebten Etage, liegt das Gourmet Restaurant „Lakeside“. Für Tagungen und Events stehen vier Veranstaltungsräume mit 48 qm - 220 qm und Tageslicht zur Verfügung. Über den Dächern Hamburgs erlebt man auf 1.000 qm eine exklusive Wellnesswelt mit Innen-/Außenpool. Das Hotel ist Mitglied von The Leading Hotels of the World.

Weitere Informationen finden Sie unter:

<https://www.facebook.com/TheFontenayHamburg> und auf der Homepage www.thefontenay.de.

Fotos zum Hotel The Fontenay stehen unter diesem Link zur Verfügung:

<http://www.thefontenay.de/media/download-galerie/>.

Pressekontakt:

Ulrike Mann

PR Manager

The Fontenay Hamburg

Fontenay 10, D-20354 Hamburg

Tel: +49 40 605 6605 837

ulrike.mann@thefontenay.de



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD