



MARCO D'ANDREA – CHEF PATISSIER IM THE FONTENAY

Hamburg, 27. Februar 2020. Ende 2019 regnete es Auszeichnungen für den The Fontenay Chef Pâtissier Marco D'Andrea und sein Team. Vom Gault&Millau wurde der 30-jährige zum „Pâtissier des Jahres 2020“ ernannt; gemeinsam mit seinem Kollegen Mike Kainz erlangte er den Titel „Pâtissier Team des Jahres“ beim Busche Verlag. Doch was zeichnen seinen Stil und seine Arbeitsweise aus?

Bereits seit Eröffnung des Hamburger Luxushotels The Fontenay im März 2018 ist der Chef Pâtissier Marco D'Andrea mit an Bord. Gemeinsam mit seinem Team inklusive einer Auszubildenden ist er im gesamten Hotel zuständig für alles Süße: Dazu gehören sowohl die Desserts im Gourmet-Restaurant „Lakeside“ als auch im Gartenrestaurant „Parkview“. D'Andrea richtet für Bankettveranstaltungen die Kaffeepausen, Dessertbuffets und Candy Bars her; backt die Kuchen- und Tortenkreationen für die Atrium Lounge und erfüllt alle süßen Gästewünsche. Sein besonderes Lieblingsprojekt ist die sechsmal jährlich wechselnde moderne Tea Time im The Fontenay. Zu Marco D'Andreas neuesten Projekten zählt das im September 2020 im Südwest-Verlag erscheinende Kochbuch rund um das Thema „Afternoon Tea“.

Welche Philosophie steht hinter den Kreationen?

Marco D'Andrea: „Ich verwende hochwertige Produkte aus aller Welt, kein Gemüse und selten herzhaftere Zutaten. Für mich muss es süß sein; Schokolade und Salz liegen mir am Herzen. Meine Zubereitungsmethoden sind modern, komplex und tiefgreifend. Manchmal brauche ich Wochen, um eine neue Kreation zu entwickeln. Ich liebe es, mit den verschiedenen Texturen der einzelnen Zutaten zu spielen. Außerdem ist es mir wichtig, dass alle Bestandteile des Desserts auf einen Löffel passen, um sie auf einmal zu probieren.“

Woher kommen die Ideen?

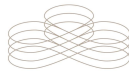
Marco D'Andrea: „Um neue Inspiration zu finden, verwenden wir im Team das klassische Mind Mapping. Im Allgemeinen wählen wir eine Hauptzutat und maximal drei weitere Zutaten. Meiner Meinung nach entsteht die perfekte und harmonische Mischung nur durch die Verwendung verschiedener Komponenten und Texturen.“

Gibt es ein Signature-Dessert?

Marco D'Andrea: „In unserem Gourmet-Restaurant ‚Lakeside‘ präsentieren wir die Desserts in Form eines Rings; inspiriert von den drei Kreisen des Hotels. Die Zutaten und Aromen wechseln abgestimmt auf die Jahreszeit. Der Ring besteht meistens aus Crème, Ganache oder Mousse und wird getoppt mit frischen Früchten, mit verschiedenen Texturen und Komponenten. Dazu gibt es immer ein kaltes Sorbet und einen Sud, der am Gast auf den Teller gegossen wird.“

../2





THE FONTENAY
HAMBURG

- 2 -

Schon früh wusste Marco D'Andrea, dass ihn die Küche fasziniert. Im Alter von 16 Jahren machte er ein Praktikum bei Karlheinz Hauser im Hotel Süllberg in Hamburg-Blankenese. Gleich im Anschluss entschloss er sich, dort ab 2007 seine Ausbildung in der Küche zu machen. Danach wechselte er ins Restaurant Vendôme zu Joachim Wissler, wo er für ein Jahr weitere Erfahrungen sammelte. Im April 2011 kehrte der gebürtige Frankfurter auf den Süllberg zurück und trat dort die Stelle als Chef Pâtissier an; seit 2017 ist er in gleicher Funktion im The Fontenay tätig.

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 verglaste und mit Bäumen begrünte 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 48m² - 220m² und Tageslicht zur Verfügung. Über den Dächern Hamburgs erlebt man auf 1.000m² eine exklusive Wellnesswelt mit Innen-/Außenpool. Das Hotel ist Mitglied von The Leading Hotels of the World.

Fotos stehen hier zur Verfügung: <http://www.thefontenay.de/media/download-galerie/>.

Pressekontakt:

Claudia Bellmann

PR Manager

The Fontenay Hamburg

Fontenay 10, D-20354 Hamburg

Tel: +49 40 605 6605 837

Claudia.bellmann@thefontenay.com

www.thefontenay.com



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD