

HOCH ÜBER DEN DÄCHERN HAMBURGS – DAS GOURMET-RESTAURANT LAKESIDE IM THE FONTENAY

Hamburg, 28. März 2018. Nach der offiziellen Eröffnung des neuen Luxushotels The Fontenay an der Hamburger Außenalster am 19. März, präsentiert sich nun auch das Gourmet-Restaurant Lakeside mit seinem Team. Das in der siebten Etage des Hotels gelegene Restaurant steht für ein zeitgemäßes Fine-Dining-Erlebnis mit einem Zusammenspiel aus moderner Architektur mit Hamburg-Panorama.

Hell, lichtdurchflutet und in warmen Weiß- und Greigetönen – die Atmosphäre im Lakeside ist ätherisch, luftig und leicht. Eine große Spiegelwand holt das Licht von draußen nach drinnen in den halbrund geformten Raum mit Kuppeldecke. Direkten Blick auf die Hamburger Skyline haben die Gäste sowohl durch die großen Fensterfronten, als auch von der Außenterrasse. Die schlichte Klarheit der Inneneinrichtung bildet das Passepartout für die intensiven Kreationen des Küchenteams.

Hier über den Dächern der Hansestadt kocht der 31-jährige Cornelius Speinle. „Mein moderner Küchenstil kombiniert internationale Einflüsse mit ausnahmsloser Produktqualität, die sich in handwerklicher Perfektion leicht und kreativ zu maximaler Geschmacksintensität verbinden. Es ist eine sehr aufwendige Küche, in der ich mit meiner Neugier als Koch innovative Techniken einsetze, ohne die klassischen Wurzeln zu vernachlässigen. Man sieht und weiß, was man isst“, so der Schweizer. Das internationale Küchenteam bearbeitet mit Aufgeschlossenheit, Teamgeist, Experimentierfreude und Spaß die Spielwiese Küche.

Cornelius Speinle wollte nie etwas anderes werden als Koch. Nach seiner Ausbildung im Theaterrestaurant in Schaffhausen unter Roger Werlé arbeitete Speinle von 2006-2008 in dem mit einem Michelin Stern dekorierten Les Quatre Saisons in Basel unter Chefkoch Peter Moser. Danach folgte bis 2009 das Gästehaus Erfort in Saarbrücken, anschließend zog es Speinle ins Ausland, wo er zunächst in Singapur im Restaurant Jaan par Andre im Swissôtel The Stamford als Souschef unter Andre Chiang weitere Erfahrungen sammelte. Von 2011-12 setzte er seine Karriere in Heston Blumenthals drei Sterne Michelin Restaurant The Fat Duck in Bray in England fort. „Die Erfahrungen, die ich bei Heston Blumenthal vor allem im Labor machen durfte, waren für mich prägend“, so Speinle. 2013 erfolgte dann der mutige Schritt sich selbstständig zu machen. Cornelius Speinle eröffnete gemeinsam mit seiner Frau Restaurant dreizehn sinne im huuswurz in Schlattingen in der Schweiz. Hier erkochte er innerhalb kürzester Zeit einen Michelin Stern und wurde vom Gault Millau mit 16 Punkten und als „Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz 2015“ ausgezeichnet. Für Cornelius Speinle ist es „eine große Chance, in einem Haus wie dem The Fontenay als Küchenchef des Gourmet-Restaurants von Anfang an dabei zu sein.“

../2



THE FONTENAY
HAMBURG

- 2 -

Der Lakeside Restaurant Manager Michel Buder schätzt „echte Gastfreundschaft mit natürlicher Herzlichkeit.“ Das beinhaltet für ihn „ein zurückhaltendes Auftreten, einen fachlich versierten Service und stetige Präsenz, ohne aufdringlich zu sein“, so der 29-jährige. Für Stefanie Hehn, Chef-Sommelière im The Fontenay, ist das Wichtigste, dass Menschen Freude am Weintrinken haben – sie möchte für ihr Herzenthema begeistern und neue Welten aufzeigen. Durch ihre guten Kontakte zu vielen Winzern konnte die 32-jährige Weine mit beeindruckender Jahrgangstiefe für die Karte aufstöbern. Ganz ohne Alkohol kommen die milde Teebegleitung und die Abfolge aus verschiedenen Seccos und Säften aus: „Besonders interessant finde ich Saftcuvées oder Gemüsesäfte, die mit Kräutern und Essigen verfeinert sind – so kann man die Strukturen von Weinen nachempfinden“, freut sich Stefanie Hehn.

Das Lakeside ist von Mittwoch- bis Samstagmittag (12.00-13.30 Uhr) und von Dienstag- bis Samstagabend (18.30-21.00 Uhr) geöffnet. Zum Lunch kann ein kleineres 3- oder 4-Gang-Business-Lunch-Menü gewählt werden. Das 8-Gang-Menü am Abend (€ 165) kann auch auf 5 Gänge (€ 132) reduziert werden. Die volle Wahlfreiheit haben Gäste mit der à-la-Carte-Karte. Im Lakeside ist Platz für 40 Gäste; ein Private Dining Room für zehn Personen kann separat angemietet werden.

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 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.

Weitere Informationen finden Sie unter: <https://www.facebook.com/TheFontenayHamburg/> und auf der Homepage <https://www.thefontenay.de/>. Fotos und Renderings stehen unter diesem Link zur Verfügung: <https://www.thefontenay.de/media/download-galerie/>.

Pressekontakt:

Claudia Bellmann
PR Manager
Fontenay 10, D-20354 Hamburg
Tel: +49 40 605 6605 837
claudia.bellmann@thefontenay.de

