



THE FONTENAY
HAMBURG

THE FONTENAY HAMBURG GREIFT NACH DEN STERNEN DER SCHWEIZER CORNELIUS SPEINLE WIRD KÜCHENCHEF DES GOURMET-RESTAURANTS

Hamburg, 20. FEBRUAR 2017: Cornelius Speinle wird für das Gourmet-Restaurant im neuen Luxushotel The Fontenay verantwortlich zeichnen. Seine Einarbeitungszeit beginnt am 1. Juli 2017.

Mit seinem eigenen Restaurant "dreizehn sinne im huuswurz" in Schlattingen, Schweiz, erkochte Cornelius Speinle in kürzester Zeit einen Michelin Stern und wurde vom Gault Millau mit 16 Punkten und als „Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz 2015“ ausgezeichnet

Sein Restaurant zu schließen und nach Hamburg zu gehen war für den 30-jährigen Cornelius Speinle keine leichte Entscheidung: „Im dreizehn sinne konnte ich meine Kreativität ausleben und meinen eigenen, unverwechselbaren Stil entwickeln. Die Möglichkeit, in einem Haus wie dem The Fontenay als Küchenchef des Gourmet-Restaurants von Anfang an dabei zu sein, ist eine große Chance.“

Eigentümer Klaus-Michael Kühne freut sich: „Unser Ziel ist es, gemeinsam mit Herrn Speinle ein weiteres, kulinarisches Aushängeschild des gastronomischen Hamburg zu werden und uns auch überregional unter den Spitzenrestaurants zu etablieren. Persönlich wünsche ich mir, dass seine Freude an der Kochkunst mit dem "The Fontenay" noch wächst und sich weiterentwickelt und wir eine Vielzahl von zufriedenen, aber auch anspruchsvollen, Stammgästen gewinnen können.“

Cornelius Speinle wollte nie etwas anderes werden als Koch. Nach seiner Kochlehre im Theaterrestaurant in Schaffhausen unter Roger Werlé, arbeitete Speinle von 2006-2008 in dem mit einem Michelin Stern dekorierten Les Quatre Saisons in Basel. Danach folgte bis 2009 das Gästehaus Erfort in Saarbrücken, ausgezeichnet mit drei Michelin Sternen. Anschließend zog es Speinle ins Ausland, wo er zunächst in Singapur im Restaurant Jaan par Andre im The Stamford als Souschef unter Andre Chiang weitere Erfahrungen sammelte. Von 2011-12 setzte er seine Karriere in Heston Blumenthal's drei Sterne Michelin Restaurant The Fat Duck in Bray in England fort.



THE FONTENAY
HAMBURG

-2-

„Cornelius Speinle gehört für mich aufgrund seiner Vita mit Stationen in diversen internationalen Spitzenrestaurants aber insbesondere wegen seiner jüngsten Erfolge als selbstständiger Küchenchef zu den Top-Talenten in der europäischen Küchenszene. Sein Küchenstil ist weltoffen und modern, ohne die klassischen Wurzeln zu vernachlässigen und reflektiert damit genau das The Fontenay. Seine Küche ist kreativ, innovativ und leicht, ausdrucksstark und kontrastreich.“ sagt geschäftsführender Direktor Thies Sponholz.

Das Gourmet-Restaurant im siebten Stock des The Fontenay mit spektakulärem Blick über die Alster verfügt über 40 Sitzplätze und einen Private Dining Room für 10 Personen sowie eine großzügige Rund-Um-Terrasse mit 40 Plätzen im Sommer. In den kommenden Monaten werden das Konzept und die Speisekarte erarbeitet, dabei werden einige von Cornelius Speinle kreierten Signature Gerichten berücksichtigt. Ein Name für das Restaurant ist noch nicht gefunden.

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 verglastes und mit Bäumen begrünter Innenhof sowie das imposante 27m hohe, geschlossene Atrium. Im Garten-Restaurant genießt man eine facettenreiche Küche mit nordischem Einschlag. Lässige Barkultur findet sich mit Traumblick auf die Alster, in der Fontenay Bar. Darüber, in der siebten Etage, liegt das Gourmet Restaurant. Für Tagungen und Events stehen vier Veranstaltungsräume mit 48m² - 220m² und Tageslicht zur Verfügung. Über den Dächern Hamburgs erlebt man auf 1.000qm eine exklusive Wellnesswelt mit Innen-/Außenpool. Das Hotel ist Mitglied von The Leading Hotels of the World.

Weitere Informationen sind zu finden unter:

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

Für weitere Presseinformationen:

Claudia Bellmann

The Fontenay Hamburg

Fontenay 10, D-20354 Hamburg

Tel: +49 40 605 6605 837

claudia.bellmann@thefontenay.de