

VON NULL AUF VIERHUNDERT – FONTENAY CHEF-SOMMELIÈRE STEFANIE HEHN UND IHR WEINKONZEPT

Hamburg, 2018. Mit einem weißen Blatt Papier beginnen und daraus ein ganzes Weinkonzept für das Hamburger Luxushotel The Fontenay entwerfen – so lautete die einmalige Aufgabe für Chef-Sommelière Stefanie Hehn, als sie im und für das Hamburger Fünf-Sterne-Superior-Hotel startete. Im Herbst 2018 wurde sie vom Gault&Millau als „Sommelier des Jahres“ 2019 ausgezeichnet, eine schöne Bestätigung für ihre Leistung mit „Experimentierlust und Spaß am Thema Wein“. Die 33-jährige ist eine von wenigen Frauen, die als Chef-Sommelière in der Spitzengastronomie tätig ist, auch wenn die Tendenz mittlerweile steigend ist. Für alle, die eine nicht-alkoholische Menü-Begleitung präferieren, hat sie eine Alternative: Tee.

Von Null auf Vierhundert

Über 400 Positionen umfasst die Weinkarte insgesamt, die Stefanie Hehn im The Fontenay verwaltet - für das Garten-Restaurant „Parkview“ im Erdgeschoss, die Atrium Lounge sowie das Fine-Dining-Restaurant „Lakeside“ in der siebten Etage, hoch über den Dächern der Hansestadt. „Wichtig ist mir, Weine und Speisen sowie Menüs, die wir unseren Gästen jeweils in unseren beiden Restaurants mit sehr unterschiedlichen Küchenstilen anbieten, aufeinander abzustimmen. Hierzu stellen wir immer wieder neue Weine, auch nach Saison, zusammen und in den Fokus.“

Vertreten sind internationale Weingüter, Akzente setzt sie auf Deutschland und Frankreich. „Aber eigentlich habe ich die ganze Welt auf der Karte – in der kosmopolitischen Hanse- & Hafenstadt Hamburg muss das sein“, findet die weit gereiste Sommelière. „Ich bin glücklich darüber, diese weite Auswahl treffen zu dürfen, denn für mich ist der Weinhorizont unendlich.“ Es sind sowohl bekannte als auch unbekannte Winzer, von Boutique-Weingütern bis zu den Big Playern mit von der Partie. Durch ihre guten Kontakte zu vielen führenden Winzern konnte Stefanie Hehn trinkreife Weine mit beeindruckender Jahrgangstiefe aufstöbern. Im The Fontenay wird schon mal ein Madeira aus den 1920ern ein Château Margaux von 1986 oder ein großes Gewächs von 1999 glasweise serviert.

Eine ganze Bandbreite erleben - mit Weinflights und Tee

Im Gourmetrestaurant „Lakeside“ können sich Gäste monatlich ein neues Weinthema näherbringen lassen. In den sogenannten 6er Flights werden sechs unterschiedliche Weine glasweise vorgestellt, die mindestens eine Gemeinsamkeit haben - seien es die Rebsorte, die Herkunft, das Klima, der Boden, der Jahrgang oder der Ausbau. Gestartet wird mit sechs verschiedenen Pinot Noirs, die dann in der Verkostung miteinander verglichen werden können. Ganz ohne Alkohol kommen die Menüs mit milder Teebegleitung im „Lakeside“ aus. In diesem Bereich probiert Stefanie Hehn ebenso immer wieder gern neue Kombinationen und Nuancen aus.

Stefanie Hehn – Sommelière aus Leidenschaft

Auch privat spielen bei Stefanie Hehn „die guten Tropfen“ eine große Rolle - über 400 Weine sind in ihrer heimischen Garage, mit denen sie täglich trainiert und Blindverkostungen durchführt. Auch gern mal mit der Hilfe ihrer Freunde oder Nachbarn. Ihre Liebe zur Schönheit und Sinnlichkeit der Kulinarik zeichnete sich bereits in ihren Kindertagen ab, denn schon damals forderte sie ihre Mutter mit ihren empfindlichen Geruchs- und Geschmacksnerven. Heute ist für sie das Wichtigste, dass Menschen Freude am Weintrinken haben – sie möchte sie für ihr Herzensthema begeistern und dessen zahlreichen Facetten auf unkomplizierte und dennoch spannende Weise aufzeigen. Dabei wird sie selbst auch immer wieder inspiriert und erfährt Neues, so beispielsweise bei ihren Reisen auf die verschiedenen Kontinente. „In Neuseeland hat mich einmal ein Winzer sehr beeindruckt – er hatte einen Container auf sein Gut gestellt und diesen als seinen Weinkeller eingerichtet. Dies fand ich spannend und unkonventionell.“

Begonnen hat Stefanie Hehn ihre Laufbahn 2005 mit einer Ausbildung zur Hotelfachfrau im Romantikhôtel „Laudensacks Parkhotel“ in Bad Kissingen. Nach weiteren Restaurantstationen in der „Speisemeisterei“ in Stuttgart und im Restaurant „Chezann“ in Warnemünde, war sie als Chef de Rang in der „Villa Rothschild“ in Königstein. Ihre erste Stelle als Sommelière trat Stefanie Hehn 2008 auf „Burg Schwarzenstein“ an – hier faszinierte sie besonders die Auswahl an älteren Rieslingen. 2009 legte sie den Grundstein als geprüfte Sommelière bei der IHK. 2010 zog es die gebürtige Bayerin in den Norden nach Hamburg, für sie „Liebe auf den ersten Blick“. Sie arbeitete in „Jacobs Restaurant“ im Hotel Louis C. Jacob (2 Sterne im Guide Michelin) für zwei Jahre als Sommelière, bevor sie dann 2012 an den Tegernsee, ins Restaurant „Überfahrt“, (3 Sterne im Guide Michelin) wechselte. Bei beiden letzteren beruflichen Stationen erlebte sie eindrucksvolle Situationen – nämlich die Verleihung von jeweils einem Michelin-Stern mehr als zuvor. Vom Magazin „Der Feinschmecker“ wurde sie 2014 als Sommelier des Jahres ausgezeichnet.



THE FONTENAY
HAMBURG

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 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/>.

Pressefotos gern auf Anfrage.

Pressekontakt:

The Fontenay
Ulrike Mann
Fontenay 10, D-20354 Hamburg
Tel: +49 40 605 6605 837
ulrike.mann@thefontenay.de



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD