



THE FONTENAY
HAMBURG

CHEF-SOMMELIÈRE STEFANIE HEHN AUS DEM THE FONTENAY IST MASTER SOMMELIER

Hamburg, 5. November 2020. Ein Ritterschlag der ganz besonderen Art: Die Chef-Sommelière Stefanie Hehn aus dem The Fontenay darf sich seit dem vergangenen Wochenende offiziell als „Master Sommelier“, geprüft vom renommierten Court of Master Sommeliers in London, bezeichnen. Weltweit haben bislang in 40 Jahren nur 269 Personen diesen Titel erreicht. Damit darf sie die Initialen MS oder das Wort Master Sommelier nach ihrem Namen nennen und ist nun Teil des exklusiven Mentorenprogramms des Court of Master Sommeliers Europe.

„Ich freue mich wirklich unheimlich über diese ganz besondere Auszeichnung und bin auch sehr stolz und erleichtert, bestanden zu haben“, so Stefanie Hehn. Mit einer Erfolgsquote von gut vier Prozent ist es eine der anspruchsvollsten internationalen Prüfungen der Branche. Neben Stefanie Hehn gelang dies in diesem Jahr nur zwei weiteren Bewerbern aus Ungarn und Italien.

Bevor die Teilnehmer zur Prüfung zum Master Sommelier zugelassen werden, müssen sie drei Level mit unterschiedlichen Schwierigkeitsstufen erlangen. Die eigentliche Master-Prüfung besteht dann aus drei weiteren Teilen: mündlich theoretisch, Blindverkostung von sechs Weinen und einem praktischen Teil. Helga Schroeder, die als erste Frau den Titel „Master Sommelier“ im gesamten deutschsprachigen Raum absolvierte, äußert sich folgendermaßen zum Prüfungsablauf: <https://www.genusswerkstatt.net/helga-schroeder-der-weg-zum-master-sommelier/>: „Neben einem wirklich detaillierten Wissen über jedwede Art von Getränken, beispielsweise Cocktails, Bier, Sake, Säfte und anderes, sind fundiertes Weinwissen und alle damit verbundenen Themen wie Klima, Geologie, internationale Weingesetze, usw., unverzichtbare Voraussetzung. Ebenso gefragt sind exzellente Service-Skills, beispielsweise ein korrekter Champagnerservice, fachgerechtes Dekantieren, Menüplanung, sowie aussagekräftige Weinberatungen und Mitarbeiterschulungen.“

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, konnte sie in der „Villa Rothschild“ in Königstein erste Sommelier-Erfahrungen sammeln. In dieser Zeit legte sie 2009 ihre Prüfung als geprüfte Sommelière bei der IHK ab. Ihre erste Stelle als Sommelière trat Stefanie Hehn 2008 auf „Burg Schwarzenstein“ an. 2010 zog es die gebürtige Fränkin 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. Seit 2017 ist sie für alle Weinbelange im Hotel The Fontenay verantwortlich. Der Restaurantführer Gault Millau zeichnete sie 2019 als Sommelier des Jahres aus.





THE FONTENAY
HAMBURG

The Fontenay ist ein Abbild des modernen Hamburgs – 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. Lässige Barkultur findet sich mit Traumblick auf die Alster, in der Fontenay Bar. Für Tagungen und Events stehen vier Veranstaltungsräume mit 48 qm - 220 qm 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

Tel: +49 40 605 6605 837

Claudia.bellmann@thefontenay.com

www.thefontenay.com



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD