



THE FONTENAY
HAMBURG

Gipfeltreffen der Pâtisseries – Ian Baker meets Marco D’Andrea zur Afternoon Tea Experience im The Fontenay

Hamburg, den 15. Februar 2024. Zwei Spitzen-Pâtisseries mit einer Mission: Ian Baker aus dem Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München und Marco D’Andrea, Chef-Pâtissier im Hotel The Fontenay, bereiten Gästen Anfang März in Hamburg eine gemeinsame Tea Time Experience. Am Donnerstag, den 7. März und Freitag, den 8. März um 15 Uhr bringen die beiden Experten ihre gemeinsame und moderne Interpretation des englischen Klassikers Gästen in der Atrium Lounge des The Fontenay näher. Bereits im Januar hatten beide Pâtisseries eine Tea Time im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München angeboten.

„Wir möchten mit unserem Austausch das Thema Tea Time in Deutschland noch populärer und für jeden Interessierten zugänglich machen“, so Marco D’Andrea. „Dabei stehen für uns sehr hochwertige Zutaten, eine Teamleistung bei der kreativen Zubereitung sowie ein grandioses und entspanntes Erlebnis für die Gäste im Vordergrund. In der Zukunft sind seitens des The Fontenay auch noch weitere Afternoon Tea Kooperationen mit spannenden Pâtisseries geplant“, ergänzt der 34-jährige D’Andrea.

Auftakt der Afternoon Tea Experience im Atrium des The Fontenay mit einer beeindruckenden Deckenhöhe von 27 Metern sind ein Champagner sowie gegrillte Kopfsalatherzen mit Misomayonnaise, Ponzu, Kimchi und Sesam. Beide Pâtisseries moderieren den Nachmittag und liefern Einblicke in ihre Arbeit. Neben den obligatorischen ofenfrischen Scones mit clotted cream und hausgemachten Konfitüren hält der gemeinsame Afternoon Tea noch viele andere süße und herzhaftere Kreationen der beiden Meister ihres Fachs parat. So treffen im „The Eclipse“ Amalfizitronen, Salzstangen und Baiser aufeinander oder im herzhaften Bereich wird Roast Beef mit Wasabi, Kresse und Pinienkernen auf eine spannende geschmackliche Ebene gehoben. Nicht fehlen dürfen die ausgewählten Tee-Kreationen aus dem Teehaus Ronnefeldt. Zum krönenden Abschluss erhalten die Gäste die von beiden Pâtisseries unterschriebene Menükarte sowie eine kleine Give-away Tüte.

Der gebürtige Engländer Ian Baker startete seine Ausbildung am Westminster College in London und begann nach seiner Tätigkeit im Sheraton Park Lane die gastronomische Welt zu bereisen. So machte er Station in Amerika, Frankreich, Asien und sein Weg führte ihn dann über London schlussendlich 2007 nach München. Seit 2011 ist er Chef Pâtissier im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München und wurde 2022 durch das Fachmagazin Rolling Pin als Deutschlands Pâtissier des Jahres ausgezeichnet.

Schon früh wusste Marco D’Andrea, dass ihn Kochen fasziniert. Im Alter von 16 Jahren machte er ein Praktikum bei Karlheinz Hauser im Hotel Süllberg. Gleich im Anschluss absolvierte er dort ab 2007 seine Ausbildung in der Küche. Danach wechselte D’Andrea ins Restaurant Vendôme zu Joachim Wissler. Im April 2011 kehrte der gebürtige Frankfurter auf den Süllberg zurück und trat dort die Stelle als Chef-Pâtissier an. Seit 2017 ist er im The Fontenay tätig. Das Gastromagazin „Rolling Pin“ zeichnete ihn 2019 als Pâtissier des Jahres aus. Gault Millau verlieh ihm 2020 ebenfalls diesen Titel. Zum Thema „Afternoon Tea“ ist im Herbst 2021 sein erstes Kochbuch im südwest Verlag erschienen.



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD



THE FONTENAY
HAMBURG

Afternoon Tea Experience mit Ian Baker und Marco D'Andrea

Datum: Donnerstag, 7. März und Freitag, 8. März

Uhrzeit: 15.00 Uhr

Preis: 99 Euro pro Person inkl. Empfangsgetränk und kleinem Begrüßungssnack

Buchbar über:

<https://www.thefontenay.com/restaurants-bar/atrium-lounge/afternoon-tea-experience/>

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 verglastes und mit Bäumen begrünter 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.

Für das angehängte Bildmaterial nutzen Sie bitte die Fotoquelle: "The Fontenay Hamburg".

Pressekontakte:

The Fontenay Hamburg

Claudia Bellmann

Director of Public Relations

Tel: +49 40 605 6605 837

Claudia.Bellmann@thefontenay.com

www.thefontenay.com

Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München

Carolin Grove-Skuballa

Director of Public Relations

Tel: +49 89 2125 2718

carolin.grove@kempinski.com

<https://www.kempinski.com/en/hotel-vier-jahreszeiten>



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD