

3-Sterne-Koch Kevin Fehling zieht nach Hamburg

Konzept mit Chef's Table und wenig Gästen

3-Sterne-Koch Kevin Fehling verlässt nach zehn Jahren das Belle Epoque in Travemünde, um im Juni sein eigenes Restaurant in Hamburg zu eröffnen. Gerade noch mischte er beim Rheingau Gourmet-Festival mit, bei dem auch die Gerüchteküche angeheizt wurde. Jetzt ist es offiziell, dass er sich in der von Flüssen und Kanalläufen durchzogenen Hamburger Hafencity selbständig macht, gemeinsam mit seinem Restaurantleiter David Eitel. In dem neuen Lokal soll es nur einen großen Tisch und Platz für 18 Gäste geben, den Chef's Table mit Blick auf die Küche. Ein solches Konzept gibt es auch im Hamburger 2-Sterne-Restaurant Haerlin mitten in der Küche, allerdings neben dem normalen Gästebereich. Kevin Fehling, der für extravagante Kompositionen à la Kessler mit Auster und gefrorenem Senf bekannt ist, wurde vom Michelin mit drei Sternen bedacht, während ihn der Gourmet Guide Gault & Millau (17 Punkte) deutlich kritischer sieht und ihm oft Effekthascherei vorwirft. Das Restaurant Belle Epoque im Columbia Hotel Casino Travemünde will auch weiterhin eine hochwertige Küche anbieten. Kevin Fehling wiederum tritt in Hamburg ganz neu und damit ohne jegliche Sterne-Auszeichnung an und muss sich das Vertrauen der Restaurantführer und anderer Gäste erneut erwerben.

Bild oben: Kevin Fehling (M.), Sebastian Lühr vom Kronenschlösschen Eltville (r.), Richard Ekkebus, Mandarin

Oriental Hongkong (l.) beim Rheingau Gourmet-Festival