The Fontenay: Neues Luxushotel mit Topküche für Hamburg

Cornelius Speinle wird Küchenchef im Gourmet-Restaurant

Ein ehemaliger Michelin-Tester kommt als Food & Beverage Manager

Der Schweizer Spitzenkoch **Cornelius Speile** (im Bild rechts oben) wird Küchenchef des Gourmet-Restaurants im neuen Hotel The Fontenay in Hamburg, das im Herbst eröffnen soll. Mit seinem eigenen Restaurant „Dreizehn Sinne im Huuswurz“ in Schlattingen in der Schweiz erkochte 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 Cornelius Speinle keine leichte Entscheidung: „Im eigenen Restaurant konnte ich meine Kreativität ausleben und meinen persönlichen, unverwechselbaren Stil entwickeln. Die Möglichkeit, in einem Haus wie dem The Fontenay als Küchenchef des Gourmet-Restaurants von Anfang an dabei zu sein, ist aber eine große Chance.“

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- Restaurant The Fat Duck in Bray in England fort.

Fontenay-Hoteldirektor Thies Sponholz jubelt: „Cornelius Speinle gehört für mich aufgrund seiner Vita mit

The Fontenay

Stationen in diversen internationalen Spitzenrestaurants und vor allem 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."

Das Gourmet-Restaurant im siebten Stock des The Fontenay mit fabelhaftem Blick über die Alster verfügt über 40 Sitzplätze und einen Private Dining Room für 10 Personen sowie eine großzügige Rundum-Terrasse mit 40 Plätzen. In den kommenden

Monaten werden das Konzept und die Speisekarte erarbeitet, wobei Cornelius Speinle dazu auch einige Signature Gerichte entwerfen will. Ein Name für das Restaurant ist noch nicht gefunden.

Als **Küchendirektor** ist **Stefan Wilke** an Bord. Nach seiner Kochausbildung im Restaurant Engel Obertal sammelte der 37-jährige Erfahrungen in der Traube Tonbach und beim Luxuskreuzfahrtanbieter Hapag-Lloyd. Zehn Jahre lang bereiste der gebürtige Freudenstädter auf der MS Europa und MS Europa 2 als Küchenchef die Welt. Der gebürtige Hamburger **Jan Fischer** übernimmt die Position des **F&B Managers** und bringt für seine Abteilung eine ganz besondere Erfahrung mit: Der 31-jährige gelernte Koch und Hotelfachmann war in den vergangenen drei Jahren Inspektor des Guide Michelin für Deutschland, Österreich und Schweiz und hat in dieser Zeit mehr als 850 Restaurants getestet. Hoteldirektor **Thies Sponholz** begleitet das Hotel The Fontenay bereits seit Januar 2015.

Jan Fischer

Das moderne Hotel The Fontenay liegt direkt am Ufer der Außenalster. Es beherbergt 131 Zimmer und Suiten, viele mit Alsterblick. Das Herzstück bilden ein verglaster und mit Bäumen begrünter Innenhof sowie das imposante 27 m hohe Atrium. Im Garten-Restaurant soll eine facettenreiche Küche mit nordischem Einschlag serviert werden. Lässige Barkultur findet sich mit Traumblick auf die Alster, in der Fontenay Bar. Darüber, in der siebten Etage, liegt das Gourmet Restaurant. Über den Dächern Hamburgs erlebt man auf 1.000 qm eine exklusive Wellnesswelt mit Innen-/Außenpool. Das Hotel ist Mitglied der Leading Hotels of the World.

Photocredit: Wöhrstein, The Fontenay