

**GAULT MILLAU 2019:
RESTAURANT LAKESIDE MIT 17 PUNKTEN AUSGEZEICHNET
STEFANIE HEHN IST SOMMELIER DES JAHRES**

Hamburg, 13. November 2018. Auch dieses Jahr hat der Gault Millau, einer der wichtigsten Guides im Gastronomie-Bereich, seine aktuellen Bewertungen herausgebracht. Erstmals mit dabei – und sogleich mit 17 Punkten eingestiegen: Chefkoch Cornelius Speinle vom Fine Dining Restaurant Lakeside im Hamburger Hotel The Fontenay. Das Fünf-Sterne-Superior-Hotel an der Außenalster hat erst im März dieses Jahres eröffnet. Darüber hinaus wurde Stefanie Hehn als Sommelier des Jahres ausgezeichnet.

In der jüngst erschienenen Ausgabe lobt der Guide Cornelius Speinle mit „meisterhaft durchkomponiert“ sowie für „immense Aromentiefe“ – die Komponenten der Desserts von Chef-Pâtissier Marco D’Andrea gehen eine „lustvolle Allianz“ ein.

„Selbstverständlich haben wir die Nachricht der 17 Gault Millau Punkte für 2019 mit größter Freude entgegengenommen. Eine solche Auszeichnung innerhalb so kurzer Zeit zu erhalten, ist eine besondere Anerkennung in der jungen Geschichte des Hotels - und für das gesamte Team und mich eine wunderbare Bestätigung des kulinarischen Konzeptes“, so Cornelius Speinle, 32. Zu diesem trügen viele Faktoren als Gesamterlebnis bei – die Menükreationen inklusive der Pâtisserie von Marco D’Andrea, die Weinauswahl von Chef-Sommelière Stefanie Hehn sowie die Servicebegleitung unter Restaurantleiter Michel Buder bis zur Atmosphäre hoch oben im siebten Stock mit fantastischem Panorama-Blick über Hamburg.

Hell, lichtdurchflutet und in warmen Weiß- und Greigetönen – die Atmosphäre im Lakeside ist luftig und leicht. Eine große Spiegelwand holt das Licht von draußen nach drinnen. Das ambitionierte, internationale Küchenteam steht für kreative Gerichte auf Spitzenniveau. Dabei spielen ein moderner Stil mit Einflüssen aus aller Welt zusammen, gemeinsam mit handwerklicher Perfektion ergeben sie maximale Geschmacksintensität. „Man sieht und weiß, was man isst“, lautet das Credo von dem gebürtigen Schweizer Cornelius Speinle - eine aufwändige Küche, die die klassischen Wurzeln jedoch nicht vernachlässigt.



Auch die Weinbegleitung von Stefanie Hehn wurde im Guide betont: „Mit Charme und Feingefühl empfiehlt sie glasweise passend zu jedem Gang und zur Laune des Gastes.“ Und die Chance, einen Weinkeller ganz von null aufzubauen, habe sie mit Bravour genutzt – „mit viel Experimentierlust und Spaß am Thema Wein“. „Die Auszeichnung ‚Sommelier des Jahres‘ ist eine besondere Ehre für mich, ich freue mich sehr über diesen Titel.“, so die 33-jährige.

Thies Sponholz, Geschäftsführender Direktor, resümiert anerkennend: „Mein Glückwunsch gilt dem gesamten Team. Die Ehrung von Stefanie Hehn sowie die 17 Punkte spiegeln zudem wider, wie schnell innerhalb von nur einem halben Jahr die Küchen- & Servicebrigade zusammengewachsen sind und sie gemeinsam diese hohe kulinarische Leistung erbracht haben.“

Schon vor kurzem gab es wunderbaren Anlass zur Freude: Im Oktober 2018 wurde Cornelius Speinle vom Gault Millau Schweiz geehrt und erhielt den Titel „Schweizer Star im Ausland.“

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 verglaster 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 www.thefontenay.de.

Fotos zum Hotel The Fontenay stehen unter diesem Link zur Verfügung:

<http://www.thefontenay.de/media/download-galerie/>.

Pressekontakt:

Ulrike Mann

PR Manager

The Fontenay Hamburg

Fontenay 10, D-20354 Hamburg

Tel: +49 40 605 6605 837

ulrike.mann@thefontenay.de

