



## **Gipfeltreffen der Pâtisseries – Katrin Wagenblast meets Marco D’Andrea zur Afternoon Tea Experience**

**Hamburg, im Januar 2025. Zwei Spitzen-Pâtisseries mit einer Mission: Katrin Wagenblast aus dem Schweizer Dolder Grand und Marco D’Andrea, Chef-Pâtissier im Hotel The Fontenay, bereiten Gästen Ende Januar in Hamburg eine gemeinsame Tea Time Experience. Am Wochenende des 25. Und 26. Januars, jeweils 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 November 2024 hatten beide Pâtisseries eine Tea Time im Dolder Grand Hotel angeboten.**

„Wir möchten mit unserem Austausch das Thema Tea Time in Europa 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 35-jährige D’Andrea.

Auftakt der Afternoon Tea Experience im Atrium des The Fontenay mit einer beeindruckenden Deckenhöhe von 27 Metern sind ein Champagner sowie Häppchen. 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 herzhaft Kreationen der beiden Meister ihres Fachs parat. Während das Dolder Grand einen klassischen englischen Afternoon Tea mit Scones und Sandwiches anbietet, interpretiert The Fontenay die Teezeremonie modern. 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.

Die aus Deutschland stammende Katrin Wagenblast ist seit März 2024 Chef Pâtissière im The Dolder Grand in Zürich. Zuvor war sie Assistant Executive Pastry Chef von Damian Carini, dem Gault&Millau-Pâtissier des Jahres 2024, im Bürgerstock Resort. Nach dem Abschluss ihrer Ausbildung zur Köchin im Jahr 2012 zog Katrin in die Schweiz und arbeitete bei Martin Göschel im Hotel Paradis in Ftan. Schon früh in ihrer Karriere begeisterte sie sich für die Pâtisserie und entschied sich, sich darauf zu spezialisieren. Ihre ersten Erfahrungen in der gehobenen Pâtisserie sammelte sie bei Rolf Fliegau im Ecco in Ascona und St. Moritz. Internationale Expertise gewann sie durch ihre Stationen im Crown Shy und im NoMad Hotel in New York.

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.





## THE FONTENAY HAMBURG

### **Afternoon Tea Experience mit Katrin Wagenblast und Marco D'Andrea**

**Datum:** Samstag, 25. Januar und Sonntag, 26. Januar 2025

**Uhrzeit:** 15.00 Uhr

**Preis:** 99 Euro pro Person inkl. Champagner und kleinem Begrüßungssnack

**Reservierungen:** Telefon: +49 (0)40 605 6605-710 oder per E-Mail an [parkview@thefontenay.com](mailto:parkview@thefontenay.com)

#### **The Fontenay: Natur genießen – die Stadt umarmen**

Strahlend weiß, umrahmt von uralten Bäumen, liegt das Luxushotel The Fontenay am Ufer der Hamburger Alster. Das lichtdurchflutete, großzügig gestaltete Hotel beschenkt jeden Gast mit urbaner Eleganz, entspanntem Luxus und aufmerksamer, hanseatischer Freundlichkeit. Die faszinierende, geschwungene Architektur beherbergt 130 luxuriöse Zimmer und Suiten, viele mit Alsterblick. Das Herzstück bildet das imposante 27m hohe Atrium. Hoch oben im siebten Stock erleben Gäste die mit 2 Sternen ausgezeichnete Küche des Lakeside Restaurants. Mit weitem Blick auf die Alsterwiesen können im Parkview Restaurant internationale Kreationen und norddeutsche Klassiker genossen werden. Die Fontenay Bar besticht mit lässiger Eleganz und einer 500m<sup>2</sup> großen Terrasse, die im Sommer der Logenplatz Hamburgs ist. Beim Schwimmen im Indoor/Outdoor-Pool im 1.000m<sup>2</sup> großen Fontenay Spa ist die Alster gefühlt zum Greifen nah. Für Tagungen und Events stehen vier Veranstaltungsräume mit 48m<sup>2</sup> - 220m<sup>2</sup> und Tageslicht zur Verfügung. Als Mitglied von The Leading Hotels of the World, GreenSign zertifiziert und Partner von Fair Job Hotels, setzt das The Fontenay Maßstäbe für nachhaltigen Luxus und exzellenten Service.

#### **Über The Dolder Grand**

Das 1899 eröffnete Dolder Grand verfügt über 175 luxuriöse Zimmer und Suiten. Hoch über Zürich auf dem Adlisberg thronend, bietet das City Resort eine Aussicht über das pulsierende Stadtleben, den Zürichsee und die Schweizer Alpen. Im Jahr 2024 feierte das Dolder Grand sein 125-Jahr-Jubiläum. Das legendäre Hotel blickt auf eine aussergewöhnliche Geschichte mit illustren Gästen zurück und hat sich heute als Destination für Kulinarik, Kunst und Wellness etabliert. Der imposante, schlossähnliche Bau trägt die Handschrift des angesehenen Architekten Lord Norman Foster. Mit seinen fünf permanenten Restaurants hält das Fünfsterne-Superior-Hotel ein spannendes Gastronomiekonzept bereit: The Restaurant (zwei Michelin-Sterne und 19 Gault-Millau-Punkte), Mikuriya (16 Gault-Millau-Punkte), Restaurant Saltz (15 Gault-Millau-Punkte), das vegan-vegetarische Gartenrestaurant blooms (15 Gault-Millau-Punkte) und ein Restaurant, mit wechselnden Food-Konzepten. Die Canvas Bar & Lounge ergänzt das kulinarische Angebot, das dem Dolder Grand den Titel «Hotel des Jahres 2024» von Gault-Millau eingebracht hat. Der Spa-Bereich bietet auf rund 4'000 Quadratmetern pure Erholung. Bekannt ist auch die umfangreiche Kunstsammlung des Hauses, die aus über 100 Werken von weltbekannten Künstlerinnen und Künstlern besteht, darunter Salvador Dalí und Takashi Murakami. Das Dolder Grand ist Mitglied der Leading Hotels of the World, der Swiss Deluxe Hotels und der Responsible Hotels of Switzerland.

Besuchen Sie für Bilder und allgemeine Informationen unsere [Medienseite](#).

#### **Pressekontakte:**

The Fontenay Hamburg

Claudia Bellmann

Director of Public Relations

Tel: +49 40 605 6605 837

[Claudia.Bellmann@thefontenay.com](mailto:Claudia.Bellmann@thefontenay.com)

[www.thefontenay.com](http://www.thefontenay.com)

The Dolder Grand

Joachim Schweier

Senior Marketing & Communications Manager

Tel: +41 44 456 60 00

[pr@dolderhotelag.com](mailto:pr@dolderhotelag.com)

<https://www.thedoldergrand.com/>



A MEMBER OF  
THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD