Ein Luxus-Hotel mit viel Herzlichkeit

Kleine kulinarische Reise durch das Hotel „The Fontenay“ in Hamburg

Foodjournalisten sind eine verwöhnte Spezies, die zu begeistern nicht so leicht ist. Schließlich kennen sie sich mit den kulinarischen Genüssen des Lebens bestens aus. Als die Einladung an den Food Editors Club Deutschland ging, das neue Grandhotel „The Fontenay“ an der Alster kennenzulernen, machten sich 14 Mitglieder der Hamburger Regionalgruppe am 16. September 2020 erwartungsvoll auf den Weg.

Das ganze Haus ein Unikat

Zugegeben, der imposante Bau ohne Ecken und Kanten macht Eindruck: Er besteht aus drei ineinander verlaufenden Kreisen, inmitten einer grünen und großzügigen Parkfläche. Das Hotel ist nicht nur von außen ein Blickfang. Auch drinnen gibt es viel zu bestaunen: Direkt vor den Fahrstühlen empfängt den Besucher eine brusthohe, über und über mit Spiegelplättchen verzierte Elefantenfigur. Im ganzen Haus finden sich Kreise und organische Formen wieder: Bis auf einige Trennwände zwischen den 130 Zimmern und Suiten hat das gigantische Gebäude keine einzige gerade Wand! Die Fassade und sämtliche Innenräume sind geschwungen. Im Atrium steht ein 25 Meter langes, halbrundes Sofa. Der Blick von dort in die Höhe macht schwindelig, denn es geht sechs Etagen, also 27 Meter aufwärts. Wow! Es gibt halbrunde handgetuftete Teppiche auf den Zimmerfluren, exquisite Möbel, von denen viele eigens für das Haus

angefertigt wurden. Alle Zimmer haben eine große Fensterfront und nahezu alle einen Balkon, von dem man auf die Alster oder ins Grüne blickt. Mit diesem Luxus-Hotel hat sich der Hamburger Milliardär Klaus-Michael Kühne (83) einen Traum erfüllt. Es ist die erste Fünf-Sterne-Superior Hoteleröffnung seit 20 Jahren in der Hansestadt.

Wie bei den meisten Mammutprojekten gab es auch beim Bau des „Fontenay“ Probleme: Ein Wasserschaden verzögerte die Eröffnung um über ein Jahr, die Sterne-Küche wurde zwischenzeitlich abgeschafft und Rauchmelder lösten einen Fehlalarm aus, sodass die Hotelgäste nachts in Negligé und Schafanzug am Straßenrand standen. Doch nun hat sich alles gut eingespielt.

Das Essen ist grandios

Herumlaufen und Staunen macht Appetit. Auf der großen Dachterrasse mit wunderbarem Blick über die ganze Stadt serviert Küchenchef Julian Stowasser (33) Häppchen wie Burrito mit Kidneybohnen und Harrissa sowie eine ganze Macadami Nuss umhüllt von Gänselebercreme mit einem Hauch von Maracuja sowie warmen Lachs mit zitronigem Dashi und Miso-Hollandiase, dazu Sekt. Was für ein Auftakt! Stowasser erkochte zuletzt im Frankfurter Restaurant „Weinsinn“ einen Stern und wurde dort vom Gault&Millau als Aufsteiger des Jahres 2020 ausgezeichnet. Man darf gespannt sein, wann er mit seinem Gourmetrestaurant „Lakeside“ im Fontenay zu neuen Weihen gelangt.

Anschließend geht es hinauf in die Fontenay-Bar im sechsten Stock mit ihrem atemberaubenden 320-Grad-Hamburg-Panorama. Man kann gar nicht genug kriegen von diesem Sensationsblick! Der Assistant Bar-Manager Ceiron Gedigk präsentiert hier voller Stolz den Wormwood Wagon. Warm – was? Noch nie gehört? Wir auch nicht. Das ist ein Barwagen auf Rollen, auf dem neue Wermut-Variationen kreiert werden.

Ein Bar-Manager der viel Wissen vermittelt

Aha. Faszinierend die Eleganz, mit der er agiert. Es ist ein Genuss, ihm zuzuschauen und zuzuhören, denn er vermittelt jede Menge Hintergrundwissen. Riesige Eiswürfel prägt er mit einem Fontenay-Stempel, wabernder Eisnebel umhüllt den Wormwood Wagon. Ceiron Gedigk ist in seinem Element. Mittels Pipette träufelt er uns verschiedene Essenzen auf den Handrücken. Zum Schnuppern und Probieren. Wir erfahren, dass Enzian das bitterste Lebensmittel der Welt ist, und sind fast traurig, dass die interessante Wissensreise für das Dinner im Erdgeschoss beendet wird.

Ceiron Gedigk berichtet noch, dass die Bar-Crew sich auf Wunsch auch gern einen Moment zu den Gästen setzt und weitere Infos gibt. Wir kommen wieder, ganz bestimmt!

Lockeres Personal sorgt für gute Stimmung „Unaufgesetzte, herzliche Gastfreundschaft ist die Philosophie des Hotels“, erklärt uns Claudia Bellmann, die PR Managerin, auf dem Weg ins Gartenrestaurant. Die 180 Mitarbeiter seien jung, hätten Fachkompetenz und würden diese auf erfrischende, angenehme Art vermitteln.

Mit dem konservativen, steifen Charme anderer Fünf-Sterne-Luxushotels wäre das nicht zu vergleichen. Schwellenangst braucht man hier wirklich nicht zu haben. Die schönsten Orte des Hauses sind öffentliche Bereiche. Von der Bar über das Gourmetrestaurant „Lakeside“ oder das Gartenrestaurant „Parkview“ im Erdgeschoss. Auch die Hamburger sollen sich hier wohl fühlen und auf einen Drink in der Bar oder ein Mittagessen vorbeischauen.

Im „Parkview“ erwartet uns ein Dreigangmenü. Wir lernen den Küchendirektor Stefan Wilke, die Chef-Sommelière Stefanie Hehn und den Chef-Patissier Marco D’Andrea kennen. Alle super sympathisch und locker. Das Abendessen startet mit lauwarmem Antipasti mit Burrata, gerösteten Pinienkernen und altem Balsamico. Sehr lecker.

Als Hauptgang konnten wir wählen zwischen konfiertem Steinbutt mit Kerbelschaum, Artischocken-Birnensalat und Kartoffelmousseline oder rotem thailändischem Kichererbsencurry mit Kokosmilch, grünen Bohnen und gebackener Avocado. Begeisterung erntete vor allem der Steinbutt mit dem raffinierten Artischocken-Birnensalat. Sehr schöne Kombi, fein abgeschmeckt.
Den Abschluss bilden Trüffel von Piemonteser Haselnüssen mit Himbeere, Vanille und Basilikum. Marco D’Andrea wurde 2019 in der Rolling Pin und 2020 im Gault Millau zum Patissier des Jahres gekürt, und das schmeckt man bei jedem Bissen!
Die begleitenden Weine, die Stefanie Hehn jeweils am Tisch vorstellt, passen hervorragend zum jeweiligen Gang.

Am besten, Sie überzeugen sich selbst: Im Herbst bitten Marco D’Andrea und sein Team zum Afternoon Tea. Seine sechs verschiedenen Editionen sind jeweils saisonal inspiriert. Herzhaft und süß. Aktuell präsentiert er die sechs Tellerchen, auf denen Köstlichkeiten thronen, in einem Vogelkäfig.
Unbedingt genießen!

Text:
Ann-Christin Baßin

Fotos:
Hotel The Fontenay & Ann-Christin Baßin