

# *Fairmont*

## HOTEL VIER JAHRESZEITEN

**Pressemitteilung**

### **Restaurants im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten unter neuer Leitung**

**Hamburg, 9. September 2010:** Gleich zwei der renommierten Restaurants im exklusiven Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten beginnen ihre kulinarische Herbstsaison unter neuer Leitung.

An der Seite von Sternekoch Christoph Rüffer im Restaurant Haerlin übernimmt Raoul Steinbach die Restaurantleitung von Hagen Hoppenstedt, der sich in Berlin im Hotel Adlon einer neuen Herausforderung stellt. Einigen Hotelgästen dürfte Steinbach bereits sehr bekannt sein, denn der 31-jährige hat drei Jahre lang das euro-asiatische Szenerestaurant Doc Cheng's im Vier Jahreszeiten geführt.

Steinbach hat das Restaurant Doc Cheng's mit seinem professionellen und eindrucksvollen Managementstil fast drei Jahre bedeutend geprägt und hat bei seinen Stammgästen aber auch Testern und Kritikern mit den besten Servicebewertungen abgeschnitten. „Seine außerordentlichen Fachkenntnisse, seine hohe Motivation und seine bereits hervorragenden Stationen in der Spitzengastronomie werden ihm eine große Stütze bei dieser neuen Aufgabe sein“, sagt der Geschäftsführende Direktor Ingo C. Peters. „Wir haben uns hohe Ziele gesteckt und ich freue mich sehr, dass wir Herrn Steinbach gewinnen konnten, um diese gemeinsam mit dem Team des Haerlins, zu verwirklichen“, so Peters weiter.

Zu Steinbachs Karrierestationen zählten bisher das Restaurant Seasons im Hotel Four Seasons Berlin sowie der Nachfolger, das vom Michelin mit 2 Sternen bewertete Restaurant Fischers Fritz im Hotel The Regent Berlin, und das Restaurant Le Ciel im Hotel Le Royal Meridien Hamburg. Unterstützt wird Raoul Steinbach durch ein hervorragendes Team und seinen Stellvertreter Mario Fiehn, der bereits ein fester Bestandteil des Restaurant Haerlin geworden ist und den Gästen als Weinliebhaber und Sommelier beratend zur Seite steht.

# *Fairmont*

## HOTEL VIER JAHRESZEITEN

-2-

Auch im Restaurant Doc Cheng's geht ein neues Team an den Start. Die Leitung der Doc Cheng's Küche übernimmt ab sofort Phillipp Troppenhagen. Der 32-jährige begann seine Laufbahn mit der Ausbildung im Louis C. Jacob. Zahlreiche Stationen in ausgezeichneten Restaurants in der Schweiz und Hamburg, zum Beispiel das Tafelhaus, Restaurant Engel und Il Sole folgten bevor er als Assistant Corporate Chef bei der A-ROSA Flusschiffahrt anheuerte. Unter Doc's Einfluss und mit „Troppenhagenscher“ Kreativität erwartet die Gäste ab September wieder euro-asiatische Gaumenfreude im Doc Cheng's.

An Troppenhagens' Seite startet die neue Restaurantleiterin Nadine Abou-Chabab, die mit ihren 30 Jahren umfangreiche Erfahrungen in der Luxusgastronomie der Schweiz und Hamburg, unter anderem Landhaus Scherrer, Restaurant Elba, Restaurant Sgroi und Restaurant Cucina d'Elisa mitbringt.

### Hoteladresse:

Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten  
Neuer Jungfernstieg 9-14  
20354 Hamburg  
Tel.: 040 / 34 94 0  
Fax: 040 / 34 94 26 00  
Email: [hamburg@fairmont.com](mailto:hamburg@fairmont.com)  
Internet: [www.fairmont-hvj.com](http://www.fairmont-hvj.com)

### Pressekontakt:

Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten  
Judith Fuchs-Eckhoff  
Verkaufs- und Marketingdirektorin  
Neuer Jungfernstieg 9-14  
20354 Hamburg  
Tel.: 040 / 34 94 31 80  
Fax: 040 / 34 94 26 10  
Email: [judith.fuchs-eckhoff@fairmont.com](mailto:judith.fuchs-eckhoff@fairmont.com)