

FAIRMONT HOTEL VIER JAHRESZEITEN HAMBURG

Song R. Lee ist der neue Chefkoch des Restaurants NIKKEI NINE im Hotel Vier Jahreszeiten an der Hamburger Binnenalster.



Hamburg, Mai 2019 – eine luxuriöse Oase, Hamburgs Hot-Spot Nummer 1 – seit der Eröffnung im November 2016 ist das NIKKEI NINE bei Hamburgern und Gästen aus aller Welt gleichermaßen bekannt und beliebt. Nun begrüßt das Restaurant im Hotel Vier Jahreszeiten mit Song R. Lee einen neuen Chefkoch der Spitzenklasse.

Wir schreiben das Jahr 2001, als Lee`s Karriere in Berlin beginnt. Der gebürtige Koreaner, welchen es im Alter von zehn Jahren mit seiner Mutter und Schwester nach Deutschland zog, fand den Einstieg in die kulinarische Welt zunächst bei einem kleinen Italiener, wo er nach kürzester Zeit als Küchenchef eingesetzt wurde. Hier entdeckte Lee seine Passion und entschloss sich, dieser folgend, den Grundstein seiner erfolgsversprechenden Laufbahn im Grand Hyatt Berlin zu legen. Hier erlernte er die hohe Kunst der japanischen Küche im Gourmetrestaurant Vox. Gemeinsam mit seinem Küchendirektor, Josef Eder, folgte 2010 ein kulinarischer Abstecher auf die MS Europa. Um einen unglaublichen Wert an Erfahrungen reicher kehrt Song R. Lee zurück; es folgt die Position des Küchenchefs. Daraufhin ein Angebot, welches mit dem Wunsch nach Selbstverwirklichung einhergeht; Lee bekommt 2014 die Chance, mit dem „Dae Mon“ das Konzept für das erste koreanische Fine Dining Restaurant zu entwickeln und dieses zu leiten. Nach kurzer Zeit findet sich seine Wirkungsstätte unter den 40 besten asiatischen Restaurants Deutschlands (DER FEINSCHMECKER). 2015 wird Lee als Aufsteiger des Jahres der Berliner Meisterköche nominiert. Im Jahr 2016 folgt Cambridge – hier eröffnet Lee erfolgreich das „Sticks N Sushi“, wechselt danach wieder zurück nach Berlin um dort das erste deutsche Restaurant der Marke zu eröffnen, welches als Szene-Restaurant des Jahres nominiert wird (Berliner Meisterköche 2017). Nun geht es von der Spree an die Alster; eine Entscheidung, die bereits im Jahr 2017 ihren Ursprung fand. Damals feiert Lee den Geburtstag seiner Frau im NIKKEI NINE an der Hamburger Binnenalster und kommt mit Ben Dayag, seinem Vorgänger, ins Gespräch. „Das NIKKEI NINE hat uns an diesem Abend begeistert – ein herausragendes Erlebnis, Kulinarik auf höchstem Niveau.“, erinnert sich der Chef. „Das ich nun hier arbeiten darf, ist ein Geschenk und eine tolle Herausforderung.“ Die Verbindung zu Dayag sei über die Jahre gewachsen; so gab es auch eine zweiwöchige Übergabe, während der beide Chefs gemeinsam an der Binnenalster gekocht haben. Fest steht: mit Lee begrüßt das NIKKEI NINE einen Chef der Spitzenklasse. Bewandert in der asiatischen Kochkunst, Passion für qualitative, kulinarische Erlebnisse. Geschäftsführender Direktor des Hotel Vier Jahreszeiten, Ingo C. Peters, zeigt sich hocherfreut: „Song R. Lee ist eine große Bereicherung für das NIKKEI NINE Team und wir freuen uns sehr, einen so begabten Chef bei uns begrüßen zu dürfen.“

Über das Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten

Das luxuriöse Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten ist Inbegriff europäischer Grandhotellerie. Seit 1897 bietet das elegante Hotel an der Hamburger Binnenalster seinen Gästen aus aller Welt charmanten Luxus und zeitlose Eleganz im Herzen der Hansestadt in unmittelbarer Nähe zu vielen kulturellen und architektonischen Sehenswürdigkeiten, zahlreichen Shoppingmöglichkeiten und dem Hamburger Messe- und Congress Centrum. Der neue Einrichtungsstil ist frisch und unkonventionell, bleibt dabei jedoch angenehm klassisch und zeitlos elegant. Die 156 luxuriösen Hotelzimmer und Suiten vereinen wertvolle Stoffe und internationale Ansprüche mit besten Materialien, die in sechs verschiedenen Farbkonzepten effektiv in Szene gesetzt werden. Auf fast 1000 qm erstreckt sich das Vier Jahreszeiten Spa & Fitness inklusive Tea Lounge und Dachterrasse mit Blick über die Dächer der Stadt. Das kulinarische Angebot umfasst drei hervorragende Restaurants – der Jahreszeiten Grill serviert hanseatische Küche in originalem Art-déco Ambiente, Gourmets lieben das mit zwei Michelin Sternen und 19 Gault Millau Punkten ausgezeichnete Restaurant Haerlin – und das japanisch-peruanische NIKKEI NINE, welches sich als Hot-Spot der Hansestadt zeigt. Das verspielte Café Condi, die Condi Lounge, die Wohnhalle und die vielfach ausgezeichnete Jahreszeiten Bar laden zum Verweilen ein. Fünf Veranstaltungsräume für Tagungen, Meetings, Conventions und Events auf ca. 600 qm und der exklusive Jahreszeiten Cateringservice runden das Angebot ab.

Weitere Informationen sind unter www.fairmont-hvj.de abrufbar.

Über Fairmont Hotels & Resorts:

Die Fairmont Hotels & Resorts ermöglichen es dem anspruchsvollen Gast, ganz in das Reiseziel einzutauchen, indem sie dessen Kultur, Geschichte und besondere Dynamik wiederspiegeln. Die Luxushotelmarke steht für unvergessliche Reiseerlebnisse, einen höchst persönlichen und aufmerksamen Service und einzigartige Hotels. Diese sind bekannt für das unverwechselbare Design, eine lokal inspirierte Küche, ansprechende Bars und Lounges voller Leben sowie ihr kontinuierlicher Einsatz für ökologische und soziale Belange. Zum Portfolio von mehr als 70 Luxushotels weltweit gehören Ikonen wie das The Plaza in New York, The Savoy in London, das Fairmont Peace Hotel in Shanghai und das Fairmont Le Château Frontenac in Quebec. Fairmont ist Teil von FRHI, einer führenden Hotelgesellschaft mit über 130 Häusern weltweit, die den Marken Fairmont, Raffles und Swissôtel angehören. Das Unternehmen führt außerdem luxuriöse Residenzen und Private Residence Clubs der Marken Fairmont und Raffles.

Weitere Informationen sind unter www.fairmont.com beziehungsweise www.frhi.com abrufbar.

Adresse:

Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten
Neuer Jungfernstieg 9 - 14
20354 Hamburg, Germany
Tel: +49 (0) 40 34 94 0
Fax: +49 (0) 40 34 94 26 00
E-Mail: hamburg@fairmont.com
fairmont-hvj.de

Pressekontakt:

Leonie Weber
Director of Marketing & Communications
Neuer Jungfernstieg 9 - 14
20354 Hamburg, Germany
Tel: +49 (0) 40 34 94 31 84
Fax: +49 (0) 40 34 94 26 10
E-Mail: leonie.weber@fairmont.com