

PRESSEINFORMATION

Denis und Kathrin Feix: Leidenschaft und Kreativität im Doppelpack - Marburger Esszimmer unter neuer gastronomischer Leitung



Frankfurt am Main / Marburg, 13. Oktober 2022 – Das Gastronomen-Paar Denis und Kathrin Feix, Spitzenkoch und Sommelière, eröffnen das VILA VITA Gourmetrestaurant Marburger Esszimmer mit neuem Konzept. Die beiden blicken schon jetzt auf eine erfolgreiche Karriere zurück.

Pressekontakt

Global Communication Experts GmbH, Ulrike Hahn | Carla Marconi, Hanauer Landstr. 184,
60314 Frankfurt, Tel.: + 49 (69) 175371 -064/-046, Mail: presse.vilavita@gce-agency.com, www.gce-agency.com

PRESSEINFORMATION

Denis Feix: ein Koch mit grünem Daumen

Wenn er von Crosne (Knollenziest) erzählt, über Ysop sinniert oder sich an den Stilmus seiner Oma erinnert, ist Denis Feix Feuer und Flamme. Denn altes Gemüse, damit sind nicht mehr gängige Sorten gemeint, gehört neben dem Kochen zu seinen Leidenschaften. Und das nicht nur, weil er das intensive Aroma von Tagetisblättern und Co liebt, sondern auch, weil er vielschichtige Geschmackserlebnisse für seine Gäste kreieren will. Künftig wird der 46-Jährige nicht nur alte Gemüsesorten verarbeiten, sondern Produkte, die er selbst angebaut hat. So kommen im Marburger Esszimmer, wo Denis seit August 2022 die Chefkochposition bekleidet, leichte, raffinierte Speisen mit Zutaten frisch vom Feld auf den Teller.

Dafür kultiviert er auf dem Hofgut Dagobertshausen, das ebenfalls zur VILA VITA Familie gehört, auf einem eigens fürs Esszimmer abgesteckten Feld sowie im Folientunnel, Gemüse und Kräuter speziell für seine Gerichte. „Der Geschmack ist bei vielen Produkten verloren gegangen. Diesen wollen wir unbedingt wieder einfangen, mit alten Sorten und Liebe zu den Produkten weit weg von Massenware“, sagt Denis.

Denn Themen Nachhaltigkeit und Tierwohl liegen ihm am Herzen. Dies spiegelt sich in seiner Küche wider. „Ich konzentriere mich auf das Wesentliche, koche mit wenigen Produkten, die ein großes Geschmacksbild ergeben“, erklärt er. Auch der gesundheitliche Aspekt sei im Laufe der Zeit immer wichtiger geworden. Seine Gerichte sind leicht und oft fleischlos. Wenn Fisch und Fleisch, dann stammen sie immer aus ausgewählter, nachhaltiger Zucht.

Doch woher kommt diese Liebe zu hochwertigen Produkten? „Das hat bereits in meiner Kindheit angefangen. Meine Eltern haben gut und gerne gegessen und wir waren oft in Sternerestaurants“, erinnert er sich. Diese Zeit hat ihn zweifelsohne geprägt und wohl auch zu seinem Credo geführt: „Wenn man kocht, muss man den Anspruch haben immer besser zu werden.“ Zum Kochen selbst ist er eher zufällig gekommen, als er einer befreundeten Gastronomen-Familie hinterm Tresen und in der Küche aushalf. Es habe gepasst, daher habe

Pressekontakt

Global Communication Experts GmbH, Ulrike Hahn | Carla Marconi, Hanauer Landstr. 184,
60314 Frankfurt, Tel.: + 49 (69) 175371 -064/-046, Mail: presse.vilavita@gce-agency.com, www.gce-agency.com

PRESSEINFORMATION

er sich entschieden eine Kochlehre zu machen. Ein Entschluss, den er nie bereut hat. Denn als Koch könne er etwas erschaffen und kreativ sein, sowie schnell Ideen umsetzen. „Das Feedback der Gäste ist unmittelbar, das ist toll, vor allem natürlich, wenn es ein Lob ist.“

Und davon heimste Denis Feix einige ein in seiner Laufbahn. So hat er nach seiner Ausbildung in diversen Restaurants und Positionen in Deutschland gearbeitet - unter anderem bei Sterneköchen wie Dieter Müller, Joachim Wissler, Henri Bach und Thomas Bühner. Als Küchenchef im Il Giardino im Columbia Hotel in Bad Griesbach erkochte er seinen ersten Michelin-Stern, später erhielt seine Küche zwei Sterne. Hier durfte er zusammen mit seiner Ehefrau Kathrin erstmals ein Restaurant etablieren, Kräutergarten inklusive. Und die nächste berufliche Station, die Zirbelstube im Hotel am Schlossgarten in Stuttgart, ebenfalls mit einem Stern ausgezeichnet, ging das Gastronomen-Paar wieder gemeinsam an.

Und wie sehen die Ambitionen von Denis für das VILA VITA Gourmetrestaurant aus? „Sicher wäre ein Stern gut für uns und das Unternehmen, doch an erster Stelle geht es darum, den Gast glücklich zu machen. Alles andere kommt dann von selbst.“

Kathrin Feix: Sommelière mit dem richtigen Gespür für den Gast

Es war Liebe auf den ersten Blick, als Kathrin Feix in jungen Jahren ein Schulpraktikum in einem Hotel absolvierte: „Ich war fasziniert von dem Leben im Hotel, von der Atmosphäre, den Gästen und dem gesamten Flair“, erinnert sich die Berlinerin, die mit ihrem Mann, dem Chefkoch Denis Feix, das Gourmetrestaurant Marburger Esszimmer leitet. Später kam ihre zweite Leidenschaft, der Wein, hinzu.

Dieser Passion ging sie jedoch nicht zu Beginn ihrer Karriere im Hamburger Spitzenrestaurant Le Canard oder im Hotel & Restaurant Jörg Müller auf Sylt nach, sondern erst als es sie in den Rheingau, an die Ahr oder an die Mosel verschlug. Hier war sie in diversen Restaurants als Chef de Rang und später als Sommelière tätig. „Ich hatte die Weinanbaugebiete vor der Tür, wo

Pressekontakt

Global Communication Experts GmbH, Ulrike Hahn | Carla Marconi, Hanauer Landstr. 184,
60314 Frankfurt, Tel.: + 49 (69) 175371 -064/-046, Mail: presse.vilavita@gce-agency.com, www.gce-agency.com

PRESSEINFORMATION

Wein und gutes Essen zum Leben dazu gehören“, erzählt Kathrin. Da habe sie angefangen, sich intensiver mit der Materie zu beschäftigen. „Ich besuchte diverse Weinseminare, machte viele sensorische Erfahrungen und probierte mich durch diverse Sorten, fand heraus, wie sie mit bestimmten Gerichten harmonierten.“

So entwickelte sich das Berliner Stadtkind zu einer großartigen Weinkennerin. Auch bekam sie das richtige Gespür für ihre Gäste. „Es ist wichtig, den Gästen ein Wohlfühlgefühl zu vermitteln, sie dort abzuholen, wo sie gerade sind und sie auf eine besondere kulinarische Reise zu begleiten“, erläutert die 46-Jährige. Sie wirkt offen und unaufgeregt, freundlich und zuvorkommend. Eigenschaften, die für ihren Job von Vorteil sind. Wichtig sei zudem ein aufmerksamer, lockerer Service. „Auch in der gehobenen Gastronomie darf es casual zugehen, es muss eine gewisse Leichtigkeit herrschen, sollte unkompliziert und professionell sein“, ergänzt sie. Durch einen respektvollen Service will sie eine Atmosphäre schaffen, in der der Gast sich wohl fühlt und in Ruhe genießen kann. „Und vielleicht kann man ihn dann noch neugierig machen und ihn dazu animieren, Neues auszuprobieren“, meint Kathrin.

Ihr großer Erfahrungsschatz, zahlreiche Zusatzqualifikationen und ihre Einfühlungsgabe führten schließlich dazu, dass sie im Restaurant Il Giardino im Columbia Hotel in Bad Griesbach zehn Jahre lang zusammen mit ihrem Mann und Chefkoch Denis die Restaurantleitung inne hatte. Hier konnten die beiden den Betrieb erfolgreich positionieren. Dabei wurde sie vom Gault Millau 2016 zur Gastgeberin des Jahres gekürt. „Ich hatte mich sehr darüber gefreut, das war eine Bestätigung für unsere Leistung. Wobei ich davon überzeugt bin, dass Gastlichkeit ein Kulturgut ist und dass wir sie ganz fest in unserer DNA verankert haben.“

2017 wechselte das erfolgreiche Duo in das Restaurant Zirbelstube des Hotels am Schlossgarten in Stuttgart, wo sie mit ihrer Professionalität und der Neugier, sich immer wieder neu zu erschaffen, punkteten.

Pressekontakt

Global Communication Experts GmbH, Ulrike Hahn | Carla Marconi, Hanauer Landstr. 184,
60314 Frankfurt, Tel.: + 49 (69) 175371 -064/-046, Mail: presse.vilavita@gce-agency.com, www.gce-agency.com

PRESSEINFORMATION

Auch im Marburger Esszimmer hat sie die Auswahl der Weine am Gesamtkonzept und dem Küchenstil ihres Mannes angepasst. Überhaupt wirken die beiden sehr harmonisch. Sie arbeiten nicht nur zusammen, sondern teilen auch die gleichen Hobbies. So entspannen sie in ihrer Freizeit beim Golfspiel oder beim Besuchen bekannter Weinanbaugebiete, immer auf der Suche nach einem neuen Wein oder nach Inspiration für innovative Gerichte.

Weitere Informationen zu VILA VITA Marburg gibt es unter www.vilavitamarburg.de.

Über VILA VITA Marburg

Gerade einmal 45 Minuten von der Finanzmetropole Frankfurt entfernt, bietet VILA VITA am Standort Marburg ein einzigartig vielfältiges Portfolio: Das **VILA VITA Rosenpark** ist ein mehrfach ausgezeichnetes Tagungs- und Wellnesshotel mit 196 Zimmern, 12 Tagungsräumen, zwei Restaurants, einer Bar sowie einem 1.000 Quadratmeter großen Wellnessbereich mit Pool. Das **Congresszentrum Marburg** für bis zu 500 Teilnehmer sowie das **Hofgut Dagobertshausen** mit Event- und Tagungskapazitäten für bis zu 300 Personen bieten den idealen Rahmen für jede Veranstaltung. Zur **VILA VITA Kulinarik** gehören drei weitere Restaurants, zwei Cafés, ein Bistro & Eisbar sowie ein Feinkostgeschäft. Das **Weingut am Nil** in der Pfalz bereichert die VILA VITA-Welt mit ausgezeichneten Weinen. Die VILA VITA Marburg ist eine Tochtergesellschaft der **VILA VITA Hotel & Touristik GmbH**. Zu den VILA VITA Hotels gehören drei Hotels in Deutschland, eins in Österreich und eins in Portugal.

Pressekontakt

Global Communication Experts GmbH, Ulrike Hahn | Carla Marconi, Hanauer Landstr. 184,
60314 Frankfurt, Tel.: + 49 (69) 175371 -064/-046, Mail: presse.vilavita@gce-agency.com, www.gce-agency.com