

## KEVIN FEHLING PLANT SEINEN HERBST

In jeder Ausgabe des club!-Magazins stellen wir eine bekannte Persönlichkeit der Stadt vor, die im Strandkorb des **BUSINESS CLUB HAMBURG** Platz nimmt. Dort werden dann kleine und große, private und berufliche Pläne für die nahende Zukunft besprochen.



Kevin Fehling hat das Kochen in seiner Heimatstadt Delmenhorst erlernt. Er war Küchenchef auf der MS Europa und erkochte sich drei Sterne im Columbia Hotel in Travemünde, das er 2015 verließ, um „The Table Kevin Fehling“ in Hamburg zu eröffnen.

**„Wenn ich essen gehe, bin ich einer der unkompliziertesten Gäste auf diesem Planeten.“**

Kevin Fehling, 40, ist Deutschlands jüngster 3-Sterne-Koch. Seit 2015 betreibt er in der Hafencity das Spitzenrestaurant „The Table“, bei dem 20 Gäste an einem geschwungenen Tisch aus Kirschholz die hohe Kunst der Gourmetküche genießen können. Zu Hause verwöhnt der Spitzenkoch seine Frau und die zwei Töchter mit klassischen Gerichten. Das Essen mit der Familie ist für ihn der größte Luxus.

Wir haben ein eigenes, sehr hochwertiges Magazin, das zweimal im Jahr erscheint. Darin stellen wir unter anderem 3-Sterne-Köche aus aller Welt vor. Ich besuche die Restaurants und schaue mir an, was die Kollegen für Ideen haben. Im August war ich im Hotel Conrad in Quinta do Lago an der Algarve und im Herbst werde ich drei 3-Sterne-Restaurants in Amsterdam besuchen. Selbst essen zu gehen ist meine große Leidenschaft, dabei kann ich Hobby und Arbeit kombinieren. Für die Titelseite haben wir diesmal etwas ganz Besonderes: Udo Lindenberg wird ein Bild für unser Magazin malen. Das ist eine tolle Sache.

Wir haben uns außerhalb Hamburgs ein Haus mitten in der Natur gekauft. Da können wir aus dem Fenster Rehe auf dem Feld beobachten. Das ist ein schöner Rückzugsort. Jetzt wollen wir dort eine neue Küche nach unseren Planungen einbauen. Da freue ich mich drauf, denn ich koche sehr gern daheim für meine Frau und die beiden Mädchen. Die meistgestellte Frage meiner Gäste ist übrigens: „Herr Fehling, was kochen Sie zu Hause?“ Das hat mich auf die Idee gebracht, ein Kochbuch mit den Gerichten für meine Familie zu schreiben. Wenn die Küche fertig ist, mache ich mich daran.

Eins meiner Hobbys ist, Gastronomiekonzepte zu entwickeln. Derzeit arbeite ich an drei verschiedenen Plänen. Einen davon werde ich im Herbst fertigstellen. Ich plane im nächsten Jahr die Eröffnung eines weiteren Restaurants in der Stadt. Allerdings mit einem völlig anderen Konzept als „The Table“ – so viel kann ich schon verraten.