

FLEMINGS

HOTELS

Stabübergabe im Occhio d'Oro: Spitzengastronom Marian Henß wird General Manager

Frankfurt am Main, 7. Juni 2023 (w&p) – Führungswechsel im Occhio d'Oro: Das italienische Fine-Dining-Restaurant im Flemings Selection Hotel Frankfurt-City bekommt einen General Manager. Marian Henß übernimmt ein Jahr nach erfolgreicher Eröffnung von Gastroprofi Martin Lohr, der die gesamtheitliche Umsetzung des Restaurant-Konzepts verantwortete.

„Das Occhio d'Oro hatte dank Martin Lohr und dem großartigen Restaurantteam einen tollen Start. Ich freue mich sehr, das gastronomische Neukonzept weiterzuentwickeln und meine eigene Note miteinzubringen. Durch meine jahrelange Erfahrung als Restaurantdirektor und Sommelier habe ich das nötige Knowhow, um diese Ziele umzusetzen,“ so Henß.

Ein Jahr nach dem Opening zeigt sich das Familienunternehmen Flemings Hotels äußerst zufrieden mit dem Occhio d'Oro: „Die hohen Gästezahlen und das sehr gute Feedback sprechen für sich,“ so Flemings Hotels CEO Rob Hornman, „jetzt gilt es mit Marian Henß als ersten General Manager diese Qualität beizubehalten und das Occhio d'Oro weiter zu etablieren. Mit seinen Branchenkenntnissen und internationaler Erfahrung in der Spitzengastronomie ist er eine absolute Bereicherung für unser Team.“

Zuletzt führte der gebürtige Hanauer als Director of Restaurants das Zwei-Sterne-Michelin-Restaurant The Jane in Antwerpen. Internationale Restaurantkenntnisse sammelte er zuvor auch schon in der Schweiz und auf den Malediven. „Meine Erfahrungen in der Spitzengastronomie möchte ich nun in meiner Heimat Frankfurt nutzen, um gemeinsam mit dem Team durch liebevolle Details, Finesse und emotionale Bindung das Beste aus dem Restaurant herauszuholen. Besonders in den Themen Wein und Events sehe ich großes Potenzial für das Occhio d'Oro. Mit dem individuellen Gesamtkonzept gilt es nun, sich zum festen Bestandteil der Frankfurter Gastronomie zu entwickeln“, so Marian Henß.

Das noch junge Restaurant steht neben zentraler Lage für hohe Qualität, Regionalität und eine locker-entspannte Atmosphäre. Im siebten Stock des denkmalgeschützten Flemings Selection Hotels Frankfurt-City haben Gäste im Occhio d'Oro freien Blick auf die Frankfurter Skyline. Küchenchef Andreas Hoffmann serviert traditionelle toskanisch-florentinische Speisen in moderner Interpretation. Dem Sharing-Konzept entsprechend, lassen sich alle Gerichte bequem teilen, um sich durch verschiedene Spezialitäten durchzuprobieren. Die offene Raumgestaltung im Italian Midcentury Design der 1960er-Jahre stammt aus der Feder des Berliner Architekten Friedrich Killinger und Studio Raun. Die Gäste nehmen zum Dinner auf geräumigen, mit Rubelli-Stoff gepolsterten Stühlen und Bänken aus geölter Eiche Platz. Die freistehende Bar am Ende des Restaurants fügt sich mit grünen Marmorfliesen aus Italien, kombiniert mit Elementen aus geölter Eiche und gehämmertem Messing, in den Raum ein. Am anderen Ende des Restaurants ist die Küche zum Teil einsehbar, dadurch wirkt der Raum gleichzeitig locker und entspannt. Das Occhio d'Oro bietet 75 Plätze im Restaurant- sowie 50 im Bar-Bereich. Auf der Sommerterrasse finden weitere 80 Gäste Platz.

FLEMINGS

HOTELS

Über Marian Henß:

Marian Henß war von 2009 bis 2011 als Chef de Rang im Zwei-Sterne-Michelin-Restaurant Villa Rothschild tätig, bevor er verschiedene Sommelier-Positionen innehatte – unter anderem als Head Sommelier im Berliner Michelin-Restaurant Cinco by Paco Pérez und im One&Only Reethi Rah auf den Malediven, einem der renommiertesten Resorts der Welt. Im Restaurant focus im Park Hotel Vitznau begleitete er mit dem Küchenchef Nenad Mlinarevic eine komplette Neuausrichtung des Konzepts, einschließlich einem der größten Weinkeller der Welt, aus deren Schätze die Sommeliers schöpfen. Seine ausgeprägte Opening-Erfahrung sammelte Henß unter anderem bei der Eröffnung des Design Hotel Das Stue im Tiergarten Berlin 2011, bei der er sich für den Bereich Beverage und Service verantwortlich zeichnete und das Restaurant zum ersten Michelin-Stern begleitete. In Andernach führte der Gastronom die Eröffnung des Boutique Hotels samt Fine Dining Restaurant maßgeblich mit dem Küchenchef Christian Eckhardt an. Das Restaurant PURS wurde neben zahlreichen weiteren Auszeichnungen im ersten Jahr direkt mit zwei Michelin-Sternen bewertet. Seine Rolle als Group Head Sommelier hatte die vinophile Begleitung verschiedener Restaurantkonzepte inne. Nach knapp fünf Jahren in dieser Position für zwei Hotels, vier Michelin-Restaurants und eine Eventlocation wechselte er 2022 ins Zwei-Sterne-Michelin-Restaurant The Jane in Antwerpen. Dort baute er als Director of Restaurants seine umfassenden Branchenerfahrungen und Führungsqualitäten weiter aus.

Über die Flemings Hotels:

Die Flemings Hotels sind ein einzigartiges Sortiment von individuellen Hotels in Familienbesitz mit Sitz in Frankfurt am Main. Insgesamt zählen 10 Mid- und Upscale-Hotels zur Flemings Hotels GmbH & Co. KG: neun zentral gelegene City-Hotels der Marke Flemings Hotels & Restaurants in Frankfurt, München, Wien und Wuppertal sowie ein Franchisebetrieb der Intercityhotel GmbH in Bremen. Das Restaurant „Occhio d’Oro“ ist die kulinarische Heimat der Flemings Hotels. Es fokussiert auf die toskanisch-florentinische Küche und präsentiert italienische Spitzenprodukte in entspannt-eleganter, internationaler Atmosphäre.

Mehr Details und Eindrücke zu den Flemings Hotels finden sich unter www.flemings-hotels.com oder auf [Instagram](#) und [Facebook](#).

Für weitere Informationen:

Maren Dragon
Flemings Hotels
Bleichstraße 52
60313 Frankfurt am Main
Tel. +49 (0)69 37003 – 190
maren.dragon@flemings-hotels.com
www.flemings-hotels.com

Katrin Engelniederhammer | Lisa Forderer
Wilde & Partner Communications GmbH
Franziskanerstraße 14
81669 München
Tel. +49 (0)89 - 17 91 90 – 43
flemings@wilde.de
www.wilde.de