

Sterrenkeuken krijgt upgrade

Restuarant Hofstube ontvangt het zevende jaar op rij een Michelinster
- na renovatie meer panoramablik, meer ruimte, meer elegantie

Fine dining wordt nog geraffineerder: Hotel Deimann in Schmallenberg, Duitsland heeft reden tot een feestje. Voor een culinaire ervaring op het hoogste niveau, ontving het restaurant Hofstube voor de zevende keer op rij een Michelinster. Dat past perfect bij het andere goede nieuws; de verhuizing van het fine dining restaurant Hofstube binnen het hotel is voorspoedig verlopen. Gasten kunnen nu genieten van de sterrenkookkunsten van chef-kok Felix Weber midden in het hart van het hotel, in een verfijnde setting op de eerste verdieping van het hoofgebouw. In 2023 is het door familie Deimann gerunde toevluchtsoord al door de Duitse branchevereniging DEHOGA geclassificeerd als het eerste en enige vijfsterren-superior hotel in Sauerland. Met meer ruimte, een pompeus uitzicht op de natuur en elegant meubilair verwelkomt restuarant Hofstube weer alle fijnproevers op de nieuwe locatie. De open keuken, waar Felix Weber en zijn team een exquisite, seizoensgebonden zesgangenmenu vol smaken bereiden, blijft behouden. Genieten in privacy wordt mogelijk gemaakt door een private dining voor maximaal 14 personen, geschikt voor wijnproeverijen, feestelijkheden of zakelijke diners. Het sterrenrestaurant Hofstube is geopend van woensdag tot en met zondag en de kosten voor het menu bedragen 185 euro per persoon. Het hotel vraagt gasten om aanwezig te zijn tot 19.00 uur en om vooraf te reserveren bij de receptie of via telefoonnummer +49 2975 810. Een overnachting in Hotel Deimann inclusief volpension kost vanaf 190 euro per persoon in een tweepersoonskamer. Meer informatie is te vinden op www.deimann.de.

"We zijn drie jaar geleden begonnen met de eerste plannen voor uitbreiding en een nieuwe locatie voor onze gastronomische keuken. Nu is ons paradepaardje, de Hofstube, in het centrum van het hotel aangekomen en heeft het zijn waarde aanzienlijk verhoogd", aldus de familie Deimann.

.../2



De verhuizing maakte ook de installatie mogelijk van een ultra moderne keukenapparatuur en een verbeterde infrastructuur voor de wijnopslag. Wijnliefhebbers kunnen in de nieuwe ruimtes van de Hofstube genieten van een nog indrukwekkendere presentatie van de wijnen. Vooral chef-kok Felix Weber en zijn team profiteren van de vernieuwingen. *"Koken is niet te vergelijken met de oude Hofstube, je zou kunnen zeggen dat ik vroeger in een Volkswagen zat, nu rijd ik in een Ferrari. Kortere routes en de modernste technologie betekenen een enorme tijdwinst. Tijd die ik nu kan besteden aan ideeën om nieuwe, spannende gerechten voor onze menu's te ontwikkelen,"* aldus de gemotiveerde jonge sterrenchef. Gasten kunnen dus in de toekomst nog verfijndere smaakervaringen verwachten in Hotel Deimann.

Naast de met Michelinster bekroonde Hofstube Deimann, trekt ook het exclusieve lounge bereik van het hotel, 'de Seeterrassen', veel belangstelling. Gasten kunnen hier ontspannen op ergonomische ligstoelen en in stijlvolle hangmatten van het merk Dedon. Sinds eind 2023 verrijken verschillende panoramische sauna's, een ijsbron en een buiten infinity pool het wellnessbereik. Gezinnen en actieveelingen vermaken zich in het nieuwe activiteitenpark, dat sinds afgelopen zomer een grote hit is. Met een negen holes avonturen golfbaan, tennisbaan, jeu-de-boulesbaan, ijscurlingbaan en een speeltuin.

Hotel Deimann

Met het Hunau- en Rothaargebergte op de achtergrond en grenzend aan het grootste skigebied ten noorden van de Alpen, is het voormalige landgoed het enige vijfsterren-superior hotel in Sauerland. Gelegen te midden van een groot park, beschikt het over 114 kamers en suites, drie restaurants, waaronder het met een Michelinster bekroonde restaurant Hofstube Deimann, een bibliotheek, de spa op het landgoed, een dagelijks fitness- en ontspanningsprogramma, evenals wekelijkse wandelingen met de hoteliersfamilie. Een eigen boswachtershut, een activiteitenpark met een negen holes avonturengolfbaan, een speeltuin voor kinderen en een eigen jeu-de-boules- en ijscurlingbaan complementeren het aanbod. Het Golf Café-Restaurant bij de nabijgelegen 27-holes kampioenschapsgolfbaan en het Hotel Störmann in het stadscentrum van Schmalleberg vullen de uitgebreide horeca-ervaring van de familie Deimann aan.

München, 23 april 2024

Meer informatie:

STROMBERGER PR GmbH
Lotte Hill-Bolscher
Kistlerhofstraße 70, Haus 5, Gebäude 188
81379 München, Duitsland
T +49(0)89/189478-76
hill-bolscher@strombergerpr.de
strombergerpr.de/nl

Hotel Deimann
Anabel Eberth
Alte Handelsstraße 5
57392 Schmalleberg, Duitsland
T +49(0)2975/810
ae@deimann.de
deimann.de