

Hofstube Deimann



AUSGEZEICHNET
MIT EINEM MICHELIN-STERN

SCHMALLENBERG, SAUERLAND
DEUTSCHLAND

GOURMETRESTAURANT

HOFSTUBE DEIMANN



ÖFFNUNGS- UND SCHLIEßZEITEN:

Das Gourmetrestaurant hat von Mittwoch bis Samstag geöffnet. Das Menü startet um 19 Uhr. Bitte beachten Sie die Schließzeiten des Restaurants. Diese sind auf der Website einsehbar.

PREISE:

Sechs-Gang-Menü: 195 Euro pro Person

Weinbegleitung: 95 Euro pro Person

Hotelgäste mit Halbpensions-Arrangement erhalten beim Besuch der Hofstube eine Gutschrift von 27 Euro für das nicht eingenommene Dinner im Hotelrestaurant.

RESTAURANT

In Schmallenberg, im Sauerland, wo traditionelle Gastlichkeit und zeitgemäßer Genuss aufeinandertreffen, präsentiert sich die Hofstube Deimann als eine der charakterstärksten kulinarischen Adressen Nordrhein-Westfalens. Das Sternerestaurant verbindet stilvolle Eleganz mit einer angenehmen Leichtigkeit und schafft durch die offene Küche eine lebendige, ungezwungene Atmosphäre, die Nähe zwischen Gästen und Team entstehen lässt.

Bereits seit 2017 ist das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Gourmetrestaurant Hofstube Deimann das kulinarische Herz des Hotel Deimann in Schmallenberg-Winkhausen und darüber hinaus das einzige Sternerestaurant des Sauerlandes. Seit dem Umzug des Restaurants innerhalb des Hotelgebäudes 2023 kocht Küchenchef Felix Weber und sein Team in einem neu gestalteten, modernen Ambiente mit Showküche für maximal 30 Gäste. Für Feierlichkeiten mit besonderer Privatsphäre steht zudem ein separater Raum für bis zu 14 Personen zur Verfügung. Ob Austern in Holunder-Vinaigrette oder Räucheraal mit hauchdünnen Brotchips - Fisch bringt Leichtigkeit ins Menü. Die puristischen Menüs aus Lebensmitteln von höchster Qualität werden im offenen Küchenkonzept direkt vor den Augen der Gäste zubereitet. „Wir sind ein junges, ehrgeiziges Team und immer darauf bedacht, unsere Gäste mit neuen Kreationen und einer persönlichen Note zu verzaubern und so unvergessliche Wow-Momente zu schaffen“, erzählt der im November 1989 geborene Chefkoch. Mit 16 Punkten und drei Hauben von Gault & Millau ist die Hofstube Deimann der kulinarische Stolz des Fünf-Sterne-Superior-Hotels.

Die Abläufe in der Küche folgen einer klaren Struktur: Jeder Mitarbeiter hat sein Aufgabenfeld, wodurch ein präzises und reibungsloses Arbeiten möglich ist. Das Team umfasst drei Köche sowie eine Spülkraft; im Service kümmern sich drei Fachkräfte um die Gäste. Felix Weber zeichnet für die Entwicklung und Herstellung neuer Gerichte verantwortlich und betreut zusätzlich den Saucier- und Poissonnier-Posten. Sein Sous Chef Julian Steilmann fungiert als rechte Hand und übernimmt einen Großteil der administrativen Aufgaben, darunter Bestellungen sowie die Instandhaltung der Arbeits- und Lagerflächen. Zudem ist er für die Kommunikation zwischen Küche und Service zuständig. Jonas Wege verantwortet den kalten Bereich von den Snacks über die Vorspeisen bis hin zu Desserts und Patisserie. Seit Anfang 2026 zeichnet außerdem Sommelier Christian Soltys für die Weinauswahl verantwortlich.

Bei der Produktauswahl gilt höchste Qualität als entscheidender Grundsatz. Die Hofstube Deimann arbeitet mit einem eng vernetzten Händlerkreis zusammen, der viermal wöchentlich frische Ware liefert. Einer der wichtigsten Partner ist Simon Bruijnooge, ein holländischer Fischlieferant aus dem kleinen Familienunternehmen Jacques Jean, der persönlich ins benachbarte Nordrhein-Westfalen fährt, um seine Ware auszuliefern - eine Beziehung, die für Weber aufgrund von Vertrauen und Sympathie eine ebenso große Rolle spielt wie das Niveau des Produkts selbst.

Der Innenausbau der neuen Hofstube Deimann wurde vom örtlichen Planungsbüro RAUMZENIT unter der Leitung von Martin Schürmann realisiert. Hochwertige Materialien, warme Beige- und Grautöne sowie edle Stoffe prägen den Raum. Maßgefertigte Möbel aus der Werkstatt eines heimischen Tischlers verleihen dem Restaurant eine individuelle und handwerklich exakte Note. Kunstvolle Wandskulpturen des Schmieds Walter Schneider setzen dekorative Akzente. Im Hintergrund schimmert die offene Küche in elegantem Edelstahl, der zentrale Herdblock der österreichischen Manufaktur Lohberger Küchen unterstreicht den professionellen Anspruch des Hauses. Für die Präsentation der Gerichte kommt überwiegend weißes Porzellan zum Einsatz, darunter Teller der französischen Manufaktur J.L Coquet sowie von Vista Alegre aus Portugal. Die Weingläser stammen aus der Glasmanufaktur Zalto Denk'Art, das Besteck aus feinem Silber fügt sich harmonisch in das Gesamtbild der Hofstube Deimann ein.

FELIX WEBER

Ehrgeiz, Disziplin und Fleiß prägen den Werdegang von Felix Weber ebenso wie seine frischen, kreativen Ideen. Sein Talent für die Kochkunst entwickelte er in einigen der besten und ausgezeichneten Restaurants Deutschlands, bevor er in seine Heimat zurückkehrte. Auf der Suche nach einer Wirkungsstätte fand er diese im Südosten Nordrhein-Westfalens - im Gourmetrestaurant Hofstube Deimann. Hier bringt er seinen unverwechselbaren, modern-französischen, puristischen Stil ein, der dem Haus seit 2017 in Folge immer wieder einen Michelin-Stern einbringt.

SEINE STATIONEN	GUIDE MICHELIN	GAULT & MILLAU	FEINSCHMECKER
Raub's Restaurant, Kuppenheim	1 Stern	18 Punkte	4,5 F-Punkte
Restaurant Louis C. Jacob, Hamburg	2 Sterne	18 Punkte	4 F-Punkte
Rüssels Landhaus St. Urban, Trier	1 Stern	18 Punkte	4,5 F-Punkte
Restaurant La Vie, Osnabrück	3 Sterne	19 Punkte	5 F-Punkte
Restaurant Sonnora, Dreis	3 Sterne	19,5 Punkte	5 F-Punkte

MICHELIN-STERNE: 1 Stern: „Eine sehr gute Küche, die Beachtung verdient“ / 2 Sterne: „Eine hervorragende Küche - einen Umweg wert“ / 3 Sterne: „Eine außergewöhnliche Küche - eine Reise wert“ **GAULT & MILLAU:** 18 Punkte: Spitzenküche / 19-19,5 Punkte: Weltklasseküche **FEINSCHMECKER:** 4 F-Punkte: sehr hohe Qualität / 4,5-5 F-Punkte: absolute Spitzenklasse



FRAGEN AN CHEF DE CUISINE FELIX WEBER

Warum wollten Sie Koch werden?

Ich bin in der Küche des elterlichen Gasthofs groß geworden - Gastgeber zu sein, war für mich von klein auf selbstverständlich. Schon als Kind habe ich meinen Vater in der Küche bewundert und wusste früh, dass ich nichts anderes machen möchte. Mich fasziniert bis heute, mit hochwertigen Produkten zu arbeiten und aus ihnen das Beste herauszuholen. Kochen bedeutet für mich Kreativität, Perfektion und Leidenschaft - und es macht mich glücklich, wenn ich Gäste mit einem Teller überraschen kann.

Wie würden Sie Ihren Kochstil beschreiben?

Meine Küche basiert auf klassischen Fundamenten, der Geschmack steht immer im Vordergrund. Die Gerichte sind unkompliziert, leicht zugänglich und zugleich raffiniert. Ich mag Frische, Säure und Leichtigkeit, die sich mit reichhaltigen Elementen wie Butter oder Sahne verbinden lassen. Besonders wichtig sind für mich Saucen - an ihnen erkennt man die Handschrift eines guten Kochs. Bekannte Gerichte interpretiere

ich gerne neu, sodass etwas entsteht, das vertraut wirkt und doch überrascht. In vier Worten beschreibt meine Philosophie: Spaß, Perfektion, Leidenschaft und Herzlichkeit.

Was erwartet die Gäste in der Hofstube?

Die Hofstube Deimann ist ein Erlebnis für alle Sinne. In offener Küche kochen wir direkt vor den Gästen mit erstklassigen Produkten, der Austausch beginnt bereits beim Zubereiten. Das schafft Transparenz, Nähe und eine entspannte, persönliche Atmosphäre. Ich bin Teil eines starken Teams, das zu den besten im Sauerland zählt. Unser Menü umfasst in der Regel sechs Gänge - zwei Fischgerichte, ein Fleischgericht und zwei Desserts - und ist auf nur 30 Gäste ausgelegt. So entsteht ein Abend, den man in dieser Form nirgendwo anders erlebt.

Welche Rolle spielen die Produkte für Ihre Küche?

Produkte sind die Grundlage allen Kochens. Ich liebe es, mit Lebensmitteln zu arbeiten, die auf dem Höhepunkt ihrer Reife sind. Dabei verlasse ich mich auf die Empfehlungen meiner Lieferanten - wenn etwa ein Fisch nicht in der optimalen Qualität erhältlich ist, wähle ich eine Alternative. Fisch liegt mir besonders am Herzen, er bringt Leichtigkeit in ein Menü. Unsere Ware kommt aus aller Welt direkt über

Frankfurt, gleichzeitig spielen Saisonalität und Regionalität eine große Rolle: Im Herbst steht beispielsweise Wild aus den heimischen Wäldern auf der Karte.

Woher nehmen Sie Ihre Inspiration?

Meine Ideen kommen vor allem aus der Natur. Ich gehe mit offenen Augen durch die Welt und lasse mich von Jahreszeiten, Landschaften und Stimmungen inspirieren. Oft führt ein bestimmtes Produkt die Idee, manchmal ist zuerst die Vision da und das passende Produkt folgt. Basis bleibt für mich immer die klassische Küche, die ich stetig weiterentwickle, um Bekanntes neu und zeitgemäß auf den Teller zu bringen.



HOTEL DEIMANN

Seit vier Generationen führt Familie Deimann das Hotel Deimann in Schmallenberg-Winkhausen. Ausgehend von einem Gutshaus aus dem Jahr 1880 entwickelte sich das Haus zum einzigen Fünf-Sterne-Superior-Hotel im Sauerland. Heute steht das familiengeführte Hotel für hohe Qualität, ein ausgewähltes Wellness- und Kulinarikangebot sowie einen ganz persönlichen Gästekontakt.

Inmitten einer großzügigen Parkanlage gelegen, umfasst das Hotel Deimann 115 Zimmer, darunter mehrere Juniorsuiten und Penthouse-Suiten. Zum Angebot gehören neben der Hofstube Deimann noch das Parkrestaurant, Barrestaurant und die Hotelbar sowie eine Bibliothek und das Spa im Gutshof mit weitläufigem Bade- und Wellnessbereich und dem exklusiven Adults-Only-Bereich „Seeterrassen“. Ergänzt wird das Angebot durch ein täglich wechselndes Fitnessprogramm sowie geführte Wanderungen mit der Gastgeberfamilie. Die hoteleigene Knollenhütte mit regelmäßig stattfindenden Grillabenden, eine Gastronomie am Golfplatz, eine Ladenpassage sowie das Hotel Störmann im Stadtkern von Schmallenberg runden die vielseitige Erlebnishotellerie der Familie Deimann ab.

Eingebettet in die walddreiche Mittelgebirgslandschaft von Hunau- und Rothaargebirge bietet das Schmallenberger Sauerland ideale Voraussetzungen für Erholung und Aktivurlaub. Die Region ist vor allem als Naherholungsziel und für ihre Wintersportmöglichkeiten bekannt - mit dem größten zusammenhängenden Skigebiet nördlich der Alpen. Auch abseits der Pisten lädt das Gebiet zu ausgedehnten Spaziergängen, Wanderungen und Fernwanderungen ein: Premiumwege wie der Rothaarsteig oder der Sauerland-Höhenflug erschließen die landschaftliche Vielfalt des Naturraums. Nur wenige Fahrminuten vom Hotel entfernt liegt der historische Stadtkern von Schmallenberg mit seinen Fachwerkhäusern, kleinen Geschäften und Cafés - ein kulturelles Zentrum der Region und Ausgangspunkt für zahlreiche Entdeckungen im Sauerland. In Fußnähe befindet sich zudem die gepflegte 27-Loch Golfanlage und ein Sechs-Loch-Kurzplatz des Golfclub Schmallenberg.

Info

RESERVIERUNGSKONTAKT:

Gourmetrestaurant Hofstube Deimann
Alte Handelsstraße 5
57392 Schmallenberg, Deutschland
T +49(0)29 75 810
info@deimann.de
www.deimann.de

SOCIALMEDIA:

 @hotel-deimann

 @hoteldeimann

#hofstubedeimann #deimann #deimannlike
#sterneküche #sauerland #guidemichelin
#gourmet #finedining

WEITERE PRESSEINFORMATIONEN:

Sonia Becker / Franziska Schönborn
STROMBERGER PR GmbH
c/o WeWork - Gerhofstraße 1-3
20354 Hamburg
Deutschland
T +49(0)174 323 66 02
becker@strombergerpr.de
www.strombergerpr.de

Larissa Gnacke / Andrea Schulte
Hotel Deimann
Alte Handelsstraße 5
57392 Schmallenberg
Deutschland
T +49(0)29 75 810
info@deimann.de
www.deimann.de



