

Hofstube Deimann



BEKROOND
MET EEN MICHELINSTER

SCHMALLENBERG, SAUERLAND
DUITSLAND

GOURMETRESTAURANT

HOFSTUBE DEIMANN



OPENINGSTIJDEN:

Het gourmetrestaurant is geopend van woensdag tot en met zaterdag. Het menu begint om 19 uur. Houd rekening met de sluitingstijden van het restaurant. Deze zijn te bekijken op de website.

KOSTEN:

6-gangenmenu: € 195 per persoon

Wijnarrangement: € 95 per persoon

Hotelgasten met een halfpensionarrangement ontvangen bij een bezoek aan de Hofstube een tegoed van € 27 voor het niet-genuttigde diner in het hotelrestaurant.

RESTAURANT

In Schmallenberg, in het Sauerland, waar traditionele gastvrijheid en eigentijdse gastronomie samenkomen, presenteert de Hofstube Deimann zich als een van de meest karaktervolle culinaire adressen van Noordrijn-Westfalen. Het sterrenrestaurant combineert stijlvolle elegantie met een aangename lichtheid en creëert dankzij de open keuken een levendige, ongedwongen sfeer waarin een directe verbinding ontstaat tussen gasten en het team.

Sinds 2017 vormt het met een Michelinster bekroonde gourmetrestaurant Hofstube Deimann het culinaire hart van Hotel Deimann in Schmallenberg-Winkhausen en bovendien het enige sterrenrestaurant van het Sauerland. Sinds de verhuizing binnen het hotel in 2023 kookt chef-kok Felix Weber met zijn team in een nieuwe moderne omgeving met een open showkeuken voor maximaal 30 gasten. Voor gelegenheden waarbij extra privacy gewenst is, is er bovendien een aparte ruimte beschikbaar voor maximaal 14 personen. Of het nu gaat om oesters met vlierbloesemvinaigrette of gerookte paling met flinterdunne broodchips - visgerechten zorgen voor een verfijnde lichtheid in het menu. De puristische menu's, bereid met ingrediënten van de hoogste kwaliteit, worden binnen het open keukenconcept direct voor de ogen van de gasten gecreëerd. "Wij zijn een jong en ambitieus team en streven er voortdurend naar onze gasten te verrassen met nieuwe creaties en een persoonlijke touch, om zo onvergetelijke wow-momenten te creëren", vertelt de in november 1989 geboren chef-kok. Met 16 punten en drie koksmutsen van Gault & Millau is de Hofstube Deimann de culinaire trots van het vijfsterren-superiorhotel.

De processen in de keuken volgen een duidelijke structuur: elke medewerker heeft zijn eigen takenpakket, waardoor er nauwkeurig en efficiënt gewerkt kan worden. Het team bestaat uit drie koks en een afwasser; in de bediening zorgen drie medewerkers voor de gasten. Felix Weber is verantwoordelijk voor de ontwikkeling en bereiding van nieuwe gerechten en neemt daarnaast ook de rollen van saucier en poissonnier op zich. Zijn sous-chef Julian Steilmann fungeert als rechterhand en neemt een groot deel van de administratieve taken over, waaronder bestellingen en het onderhoud van de werk- en opslagruimtes. Daarnaast is hij verantwoordelijk voor de communicatie tussen keuken en bediening. Sinds begin 2026 is sommelier Christian Soltys verantwoordelijk voor de wijnselectie.

Bij de productselectie geldt de hoogste kwaliteit als leidend principe. De Hofstube Deimann werkt samen met een hecht netwerk van leveranciers dat vier keer per week verse producten levert. Een van de belangrijkste partners is Simon Bruijnooge, een Nederlandse visleverancier van het kleine familiebedrijf Jacques Jean, die persoonlijk naar het naburige Noordrijn-Westfalen rijdt om zijn producten af te leveren - een samenwerking die voor Weber, naast het productniveau zelf, ook sterk gebaseerd is op vertrouwen en wederzijdse sympathie.

Het interieur van de nieuwe Hofstube Deimann werd gerealiseerd door het lokale ontwerpbureau RAUMZENIT onder leiding van Martin Schürmann. Hoogwaardige materialen, warme beige- en grijstinten en verfijnde stoffen bepalen de sfeer van de ruimte. Maatwerkmeubilair uit de werkplaats van een lokale meubelmaker geeft het restaurant een eigen karakter en getuigt van ambachtelijke precisie. Kunstzinnige wandsculpturen van smid Walter Schneider zorgen voor decoratieve accenten. Op de achtergrond glanst de open keuken in elegant roestvrij staal, waarbij het centrale kookblok van de Oostenrijkse fabrikant Lohberger Küchen de professionele standaard van het huis onderstreept. Voor de presentatie van de gerechten wordt voornamelijk wit porselein gebruikt, waaronder borden van de Franse fabrikant J.L Coquet en van Vista Alegre uit Portugal. De wijnglazen zijn afkomstig van de glasmanufaktur Zalto Denk'Art en het bestek van fijn zilver voegt zich harmonieus in het totaalbeeld van de Hofstube Deimann.

FELIX WEBER

Ambitie, discipline en toewijding kenmerken de carrière van Felix Weber, net als zijn frisse, creatieve ideeën. Zijn talent voor de culinaire kunst ontwikkelde hij in enkele van de beste en bekroonde restaurants van Duitsland, voordat hij terugkeerde naar zijn thuisregio. Op zoek naar een plek waar hij zich kon ontplooiën, vond hij die in het zuidoosten van Noordrijn-Westfalen - in het gourmetrestaurant Hofstube Deimann. Hier geeft hij vorm aan zijn kenmerkende, modern-Franse en puristische stijl, die het restaurant sinds 2017 jaar na jaar een Michelinster oplevert.

ZIJN CULINAIRE	GUIDE MICHELIN	GAULT & MILLAU
Raubs Restaurant, Kuppenheim	1 ster	18 punten
Restaurant Louis C. Jacob, Hamburg	2 sterren	18 punten
Rüssels Landhaus St. Urban, Trier	1 ster	18 punten
Restaurant La Vie, Osnabrück	3 sterren	19 punten
Restaurant Sonnora, Dreis	3 sterren	19,5 punten

MICHELINSTERREN: 1 ster: „Een zeer goede keuken die aandacht verdient“ / 2 sterren: „Een uitstekende keuken - een omweg waard“ / 3 sterren: „Een uitzonderlijke keuken - een reis waard“ **GAULT & MILLAU:** 18 punten: Topkeuken / 19-19,5 punten: Keuken van wereldklasse



VRAGEN AAN CHEF DE CUISINE FELIX WEBER

Waarom wilde je kok worden?

Ik ben opgegroeid in de keuken van het ouderlijke gasthof - gastheer zijn was voor mij van jongs af aan vanzelfsprekend. Al als kind bewonderde ik mijn vader in de keuken en wist ik al vroeg dat ik niets anders wilde doen. Tot op de dag van vandaag fascineert het me om met hoogwaardige producten te werken en daar het beste uit te halen. Koken betekent voor mij creativiteit, perfectie en passie - en het maakt me gelukkig wanneer ik gasten met een gerecht kan verrassen.

Hoe zou jij jouw eigen kookstijl beschrijven?

Mijn keuken is gebaseerd op klassieke fundamenteën, waarbij smaak altijd centraal staat. De gerechten zijn ongecompliceerd, toegankelijk en tegelijkertijd verfijnd. Ik houd van frisheid, zuren en lichtheid, die zich goed laten combineren met rijkere elementen zoals boter of room. Sauzen zijn voor mij bijzonder belangrijk - daaraan herken je de signatuur van een goede kok. Bekende gerechten geef ik graag een nieuwe interpretatie, zodat er iets ontstaat dat vertrouwd

aanvoelt en toch verrast. In vier woorden omschrijf ik mijn filosofie: plezier, perfectie, passie en gastvrijheid.

Wat kunnen gasten verwachten in de Hofstube?

De Hofstube Deimann is een beleving voor alle zintuigen. In de open keuken koken we direct voor de gasten met eersteklas producten; de interactie begint al tijdens de bereiding. Dat zorgt voor transparantie, nabijheid en een ontspannen, persoonlijke sfeer. Ik maak deel uit van een sterk team dat tot de besten van het Sauerland behoort. Ons menu bestaat doorgaans uit zes gangen - twee visgerechten, een vleesgerecht en twee desserts - en is afgestemd op slechts 30 gasten. Zo ontstaat een avond die je in deze vorm nergens anders beleeft.

Welke rol spelen de producten in jouw keuken?

De producten vormen de basis van elke vorm van koken. Ik werk het liefst met ingrediënten die op het hoogtepunt van hun rijpheid zijn. Daarbij vertrouw ik op de aanbevelingen van mijn leveranciers - als een vis bijvoorbeeld niet in optimale kwaliteit beschikbaar is, kies ik voor een alternatief. Vis ligt me bijzonder na aan het hart, omdat het lichtheid in een menu brengt. Onze producten komen van over de hele wereld en worden via Frankfurt geleverd, maar

tegelijkertijd spelen seizoensgebondenheid en regionaliteit een grote rol: in de herfst staat bijvoorbeeld wild uit de lokale bossen op de kaart.

Waar haal jij jouw inspiratie vandaan?

Mijn ideeën komen vooral uit de natuur. Ik ga met open ogen door de wereld en laat me inspireren door seizoenen, landschappen en stemmingen. Vaak is een bepaald product het uitgangspunt voor een idee, soms is eerst de visie er en volgt het passende ingrediënt daarna. De basis blijft voor mij altijd de klassieke keuken, die ik voortdurend verder ontwikkel om het vertrouwde op een nieuwe en eigentijdse manier op het bord te brengen.



HOTEL DEIMANN

Al vier generaties lang runt de familie Deimann Hotel Deimann in Schmallenberg-Winkhausen. Vanuit een landhuis uit 1880 heeft het hotel zich ontwikkeld tot het enige vijfsterren-superiorhotel in het Sauerland. Tegenwoordig staat het familiebedrijf voor hoge kwaliteit, een zorgvuldig samengesteld wellness- en culinair aanbod en een zeer persoonlijke benadering van de gast.

Gelegen te midden van een uitgestrekt park beschikt Hotel Deimann over 115 kamers, waaronder meerdere juniorsuites en penthousesuites. Tot het aanbod behoren naast de Hofstube Deimann ook het parkrestaurant, het barrestaurant en de hotelbar, evenals een bibliotheek en de spa in het landhuis met een ruime bad- en wellnesszone en de exclusieve adults-onlyzone 'Seeterrassen'. Het aanbod wordt aangevuld met een dagelijks wisselend fitnessprogramma en begeleide wandelingen met de gastfamilie. De hoteleigen 'Knollenhütte' met regelmatig georganiseerde barbecue-avonden, het café-restaurant bij de golfbaan, een winkelpassage en Hotel Störmann in het centrum van Schmallenberg maken het veelzijdige hospitalityconcept van de familie Deimann compleet.

Ingebed in het bosrijke middelgebergte van het Hunau- en Rothaargebergte biedt het Schmallenberger Sauerland ideale omstandigheden voor ontspanning en een actieve vakantie. De regio staat vooral bekend als recreatiegebied en om haar wintersportmogelijkheden - met het grootste aaneengesloten skigebied ten noorden van de Alpen. Ook buiten de pistes nodigt het gebied uit tot uitgebreide wandelingen, hikes en meerdaagse tochten: premiumroutes zoals de Rothaarsteig en de Sauerland-Höhenflug ontsluiten de landschappelijke diversiteit van deze natuurlijke omgeving. Op slechts enkele minuten rijden van het hotel ligt de historische binnenstad van Schmallenberg met zijn vakwerkhuisen, kleine winkels en cafés - een cultureel centrum van de regio en het ideale vertrekpunt voor talrijke ontdekkingen in het Sauerland. Op loopafstand bevindt zich bovendien de goed onderhouden 27-holes golfbaan en een zes-holes short course van Golfclub Schmallenberg.

Info

BOEKINGSINFORMATIE:

Gourmetrestaurant Hofstube Deimann

Alte Handelsstraße 5

57392 Schmallenberg, Duitsland

T +49(0)29 75 810

info@deimann.de

www.deimann.de

SOCIAL MEDIA:



@hotel-deimann



@hoteldeimann

#hofstubedeimann #deimann #deimannlike

##sterrenkok #sauerland #guidemichelin

#gourmet #finedining

OVERIGE PERSINFORMATIE:

Rosan Wick

Kistlerhofstraße 70,

Haus 5, Gebäude 188

81379 München

T +49(0) 89 189 478 63

wick@strombergerpr.de

www.strombergerpr.de/nl

Larissa Gnacke / Andrea Schulte

Hotel Deimann

Alte Handelsstraße 5

57392 Schmallenberg

Duitsland

T +49(0)29 75 810

info@deimann.de

www.deimann.de



