

Puur genot in een glas

Sterrenrestaurant Hofstube verrast met nieuwe wijnreizen - exclusieve premium begeleiding en een alcoholvrij alternatief vanaf 1 januari 2026

Aromatisch nieuws uit het Sauerland: vanaf januari 2026 breidt het aanbod van het sterrenrestaurant Hofstube Deimann uit met nieuwe wijnreizen. Met sommelier Christian Soltys haalt het Hotel Deimann bovendien een expert binnen die de culinaire koers van het restaurant mede zal vormgeven. Het degustatiemenu wordt voortaan aangeboden met een premium wijnbegeleiding én een alcoholvrije variant. De premiumvariant verwent gasten met uitzonderlijke wijnen uit het Coravin-systeem, terwijl de alcoholvrije optie bestaat uit ontalkoholiseerde PIWI-toekomstwijnen, mousserende vruchtwijnen en stille begeleiders in biologische kwaliteit. Deze laatste komen uit de gerenommeerde manufaktur van Jörg Geiger en combineren de zoetheid van pruimen met de frisheid van grenache en kruiden. Het hart van de premium-wijnreis is de Coravin-techniek, waarmee hoogwaardige wijnen per glas kunnen worden uitgeschonken zonder de kurk te verwijderen. Een fijne naald dringt door de kurk, het ontbrekende volume wordt vervangen door argon-gas en de wijn blijft jarenlang vers, alsof de fles net geopend is. Zo wordt toegang verkregen tot wijnen die eerder alleen per fles beschikbaar waren: grote gewassen, Grand Crus en andere topwijnen behoren tot de zeldzaamheden die gasten nu kunnen ontdekken. De nieuwe wijnreizen sluiten naadloos aan bij de filosofie van Chef de Cuisine Felix Weber, die de smaken van zijn gerechten bewust open laat voor bijpassende nuances. Vooral de Riesling - in dit geval de Zeltinger Sonnenuhr Riesling Auslese 2015 van Markus Molitor - profiteert van dit gezamenlijke concept van sensoriek, herkomst en stijl. Het samenspel van keuken, wijn en alcoholvrije dranken herdefinieert het culinaire aanbod van het huis volledig. Het zesgangendiner is te reserveren voor €195,- per persoon en de reguliere wijnbegeleiding kost €95,-. De premium-wijnbegeleiding is te boeken voor €155,- en de alcoholvrije optie voor €65,-. Alle begeleidingen omvatten vijf zorgvuldig samengestelde composities. Meer informatie is te vinden op: www.deimann.de/hofstube.

Een centrale rol in de Hofstube zal vanaf volgend jaar Christian Soltys vervullen als sommelier en restaurantmanager van de Hofstube. Hij brengt meer dan twintig jaar ervaring in de topgastronomie mee, met onder andere werkzaamheden in het Wasserturmhotel en functies in gerenommeerde huizen in Berlijn en de Rijnregio, die zijn persoonlijke stijl sterk hebben beïnvloed. Voor Soltys is de verbinding tussen keuken en wijn een essentieel onderdeel van de culinaire beleving: *"Een zorgvuldig geselecteerde, bijpassende wijn moet het menu naar een hoger niveau tillen. Een fine-dining-ervaring gaat niet alleen over het eten, maar vooral over de harmonie tussen gerechten en dranken,"* aldus Soltys.



"We zijn altijd blij als gasten naar bijzondere wijnen uit onze kelder vragen en of we deze ook per glas kunnen uitschenken. Daar is het Coravin-systeem uitermate geschikt voor. Het stelt ons in staat hoogwaardige wijnen uit te schenken zonder kwaliteitsverlies," legt gastheer en wijnliefhebber Jochen Deimann uit. De alcoholvrije variant wordt gepresenteerd in biologische kwaliteit en combineert ontalkoholiseerde wijnen met dranken die door hun zuurbalans, diepte en lengte doen denken aan klassieke wijnprofielen. De alcoholvrije reis is bewust opgezet als een volwaardige begeleiding en richt zich op gasten die van de complexiteit van wijn willen genieten, maar liever geen alcohol drinken. Tijdens de proeverij door het Hofstube-team worden momenteel de nieuwste trends getest; zo zal de ene of andere verrassing in de toekomst een plek op de kaart krijgen.

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 Schmallenberg vullen de uitgebreide horeca-ervaring van de familie Deimann aan.

München, 11 december 2025

Meer informatie:

STROMBERGER PR GmbH
Elsbeth Reinke
Kistlerhofstraße 70, Haus 5, Gebäude 188
81379 München, Duitsland
T +49(0)89/189478-76
reinke@strombergerpr.de
strombergerpr.de

Hotel Deimann
Andrea Schulte
Alte Handelsstraße 5
57392 Schmallenberg, Duitsland
T +49(0)2975/810
asc@deimann.de
deimann.de