Hotel Deimann

Felix Weber verteidigt Michelin-Stern zum neunten Mal in Folge

Liebe Redaktion,

Im diesjährigen Guide Michelin wurde das Restaurant Hofstube im Hotel Deimann zum neunten Mal mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Die feierliche Übergabe der Plakette fand am 14. Oktober im Hotel statt. Chef de Cuisine Felix Weber überzeugte abermals mit seiner anspruchsvollen und zugleich zugänglichen Küche, die er Feinschmeckern seit nunmehr zehn Jahren im Hotel Deimann kreativ und raffiniert präsentiert. Die Hofstube in dem Fünf-Sterne-Superior-Haus bleibt damit weiterhin das einzige Sternerestaurant des Sauerlands.

„Neun Sterne in Folge schafft man nicht allein. Ich bin sehr dankbar, ein tolles Team um mich zu haben, in der Küche wie im Service, das unsere Gäste jeden Abend aufs Neue begeistern kann“, so der 37-Jährige. Die Basis seiner Menüs bildet die französische Klassik, die er modern, puristisch und weltoffen umsetzt. Handwerkliche Präzision, aromatische Tiefe und erstklassige Produkte prägen jeden Teller. Frische, Säure und Leichtigkeit verbindet er mit reichhaltigen Zutaten wie Butter oder Sahne, besondere Aufmerksamkeit gilt den Saucen. „Bekannte Gerichte interpretiere ich gerne neu, sodass etwas entsteht, das vertraut wirkt und doch überrascht“, so Weber.

Das Menü folgt den Jahreszeiten und greift immer wieder Produkte aus der Region auf, etwa Sauerländer Reh. Felix Weber stellt die sechs Gänge regelmäßig neu zusammen; zubereitet werden sie dann in der offenen Küche vor den Augen der Gäste. Der elegant-moderne Gastraum schafft mit 30 Sitzplätzen ein persönliches Ambiente. Auch Hotelier und Gastgeber Jochen Deimann freut sich über die erneute Auszeichnung: „Ein Michelin-Stern ist nie selbstverständlich, schon gar nicht neun Mal hintereinander. Wir sind stolz auf Felix und sein Team, das Sterneküche im Sauerland jeden Abend mit so viel Leidenschaft und Herzlichkeit möglich macht.”

An Webers Seite kocht Sous-Chef Julian Steilmann und Commis de Cuisine Guido Hafner, im Service sorgt das Team um Restaurantleiter Yves Ebels für einen rundum gelungenen Abend. Um die Weinbegleitung mit Schwerpunkt auf deutschen Rieslingen und Spätburgundern kümmert sich Sommelier Christian Soltys. Neben der klassischen Weinreise stellt er auf Wunsch auch eine alkoholfreie Getränkebegleitung zusammen.

Die Hofstube Deimann ist von Mittwoch bis Samstag jeweils ab 19 Uhr geöffnet. Reservierungen sind telefonisch unter +49 (0)2975 810 oder an info@deimann.de möglich.

Weitere Informationen finden Sie hier. Wenn Sie Rückfragen haben oder an einem persönlichen Gespräch mit Felix Weber interessiert sind, melden Sie sich gerne jederzeit.

Viele Grüße

Sonia Becker, STROMBERGER PR

E-Mail: becker@strombergerpr.de I Telefon: +49 (0)174/3236602

Über das Hotel Deimann

Vor der Kulisse des Rothaargebirges, angrenzend an das größte Skigebiet nördlich der Alpen, liegt das einzige Fünf-Sterne-Superior-Hotel des Sauerlandes. Bereits in vierter Generation bietet das familiengeführte Haus unaufdringlichen Luxus, Entspannung, Genuss und Aktivurlaub zu jeder Jahreszeit. Umgeben von einer großen Parkanlage, umfasst es 115 Zimmer und Suiten, drei Restaurants – darunter das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Gourmetrestaurant Hofstube Deimann –, eine Bibliothek und der über 5.000 Quadratmeter große SPA im Gutshof mit Adults-Only-Bereich Seeterrassen und beheiztem Infinity-Außenpool. 2026 hat das Hotel Deimann sein Spa um einen eigenen Longevity-Bereich erweitert. Er vertieft die Regenerationsmöglichkeiten des Hauses und soll die Erholung eines Aufenthalts nachhaltiger machen; auf Wunsch ärztlich begleitet. Eine Arztpraxis befindet sich im Haus. Zum festen Angebot des Hotels gehört außerdem ein tägliches Fitness- und Entspannungsprogramm. Einmal pro Woche führt Andreas Deimann Gäste selbst bei einer Wanderung durch die Umgebung. Dazu kommen eine eigene Waldhütte und ein Aktivpark mit Neun-Loch-Adventure-Golfanlage, Kinderspielplatz sowie Boule- und Eisstockbahn. Seit Sommer 2026 steht im Hotelpark außerdem das Teichhäuschen. Es bietet viel Privatsphäre und Platz für bis zu zehn Personen und eignet sich damit für Urlaube mit mehreren Generationen oder für Freundesgruppen. 500 Meter vom Hotel entfernt liegt der Golfclub Schmallenberg mit 27-Loch-Meisterschaftsplatz und dem Café-Restaurant Sonnenhöhe. Die Sonnenhöhe und das Schwesterhaus Hotel Störmann im Stadtkern von Schmallenberg bieten den Rahmen für eine gemütliche Einkehr oder Feste und Feiern.

Hamburg/Schmallenberg, 19. November 2026

Für weitere Informationen

Sonia Becker
STROMBERGER PR GmbH
c/o WeWork – Gerhofstraße 1-3
20354 Hamburg, Deutschland
T +49(0)174/3236602
becker@strombergerpr.de
strombergerpr.de

Andrea Schulte
Hotel Deimann
Alte Handelsstraß e 5
57392 Schmallenberg, Deutschland
T 02975/810
asc@deimann.de
deimann.de