

Aufstieg für die Sterneküche

Hotel Deimann eröffnet Gourmetrestaurant nach Umbau - Mehr Panorama, mehr Freiraum, mehr Eleganz

Fine Dining noch feiner: Das Hotel Deimann in Schmallenberg hat einen weiteren Grund zum Feiern. Der lange geplante Umzug des Gourmetrestaurants Hofstube innerhalb des Hauses ist vollzogen. Seit Herbst 2023 genießen Gäste die Sterne-Kochkunst von Küchenchef Felix Weber mitten im Herzen des Hotels, in erlesenem Rahmen im ersten Obergeschoss des Stammhauses. Erst letztes Jahr wurde das familiengeführte Refugium von der DEHOGA als erstes und einziges Fünf-Sterne-Superior-Hotel im Sauerland klassifiziert. Für seine hochwertige Kulinarik erhielt es außerdem zum sechsten Mal in Folge einen Michelin-Stern. Mehr Raum, weite Ausblicke in die Natur, geschmackvoll-elegantes Mobiliar und mit Liebe zum Detail ausgewählte Dekoration warten in der neuen Hofstube auf alle Foodies. Die offene Showküche, in der Felix Weber und sein Team ein exquisites, saisonales Sechs-Gang-Menü voller Aromen live vor den Augen der Gäste zubereiten, bleibt erhalten. Genuss in Privatsphäre ermöglicht ein abtrennbarer Raum für bis zu 14 Personen für Weinverkostungen, Feiern oder Geschäftsessen. Geöffnet ist das Restaurant von Mittwoch bis Sonntag und die Kosten für das Menü liegen bei 185 Euro pro Person. Das Hotel bittet um Anwesenheit der Gäste bis 19 Uhr und um Tischreservierung vorab an der Rezeption oder unter der Telefonnummer +49 2975 810. Eine Übernachtung im Hotel Deimann inklusive Verwöhn Pension kostet ab 190 Euro pro Person im Doppelzimmer. Weitere Informationen finden sich unter www.deimann.de.

„Mit den ersten Planungen für die Vergrößerung und einen neuen Ort für unsere Gourmetküche haben wir schon vor drei Jahren begonnen. Nun ist unser Herzstück, die Hofstube, im Zentrum des Hotels angekommen und hat ihre Wertigkeit deutlich gesteigert“, freut sich die Gastgeberfamilie Deimann.

.../2



Der Umzug ermöglichte auch den Einbau einer top-modernen Profiküche und eine verbesserte Infrastruktur für die Weinlagerung. Alle Liebhaber edler Tropfen kommen in den neuen Räumen der Hofstube in den Genuss einer noch eindrucksvolleren Präsentation der Weine. Von den Neuerungen profitieren aber vor allem auch Küchenchef Felix Weber und sein Team. „Kürzere Wege und modernste Technik bedeuten einen enormen Zeitgewinn. Zeit, die ich nun in Ideen und Gedanken stecken kann, um neue, spannende Gerichte für unsere Menüs zu entwickeln“, berichtet der junge Sternekoch motiviert. Gäste dürfen sich künftig also auf noch ausgefeiltere Geschmackserlebnisse im Hotel Deimann freuen.

Neben der neuen, mit einem Michelin-Stern dekorierten Hofstube Deimann begeistert seit kurzem auch der exklusive Liege- und Ruhebereich Seeterrassen des Hotels. Erwachsene Gäste entspannen hier auf ergonomischen Liegen und stylischen Hängeschaukeln der Marke Dedon. Seit Ende 2023 ergänzen außerdem verschiedene Panorama-Saunen, ein Eisbrunnen sowie ein Outdoor-Infinity-Pool das neue Wellness-Areal. Familien und Actionfans toben sich im seit Sommer 2023 fertiggestellten Aktivpark mit Neun-Loch-Adventure-Golfplatz, Tennisplatz, Boule- und Eisstockbahn sowie einem Kinderspielplatz aus.

Hotel Deimann

Vor der Kulisse des Hunau- und Rothaargebirges und angrenzend an das größte Skigebiet nördlich der Alpen, ist das ehemalige Gutshaus das einzige Fünf-Sterne-Superior-Hotel des Sauerlandes. Inmitten einer großen Parkanlage gelegen, umfasst es 114 Zimmer und Suiten, drei Restaurants, darunter das mit einem Michelin Stern ausgezeichnete Gourmetrestaurant Hofstube Deimann, eine Bibliothek, das Spa im Gutshof, ein tägliches Fitness- und Entspannungsprogramm sowie wöchentliche Wanderungen mit der Hoteliersfamilie. Eine eigene Waldhütte, ein Aktivpark mit Neun-Loch-Adventure-Golfplatz, ein Kinderspielplatz sowie eine eigene Boule- und Eisstockbahn ergänzen das Angebot. Das Golf-Café-Restaurant am nahegelegenen 27-Loch-Meisterschaftsplatz und das Hotel Störmann im Stadtkern von Schmallenberg ergänzen die umfangreiche Erlebnishotellerie der Familie Deimann.

München, 10. Januar 2024

Für weitere Informationen

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

Hotel Deimann
Anabel Eberth
Alte Handelsstraße 5
57392 Schmallenberg, Deutschland
T 02975/810
ae@deimann.de
deimann.de