

Genuss im Glas

Sternrestaurant Hofstube begeistert mit neuen Weinreisen - Exklusive Premium-Begleitung und alkoholfreie Alternative ab 1. Januar 2026

Aromatische Neuigkeiten: Ab Januar 2026 wird das Angebot des Sternrestaurants Hofstube Deimann im Sauerland um neue Weinreisen erweitert. Mit Sommelier Christian Soltys (rechts im Bild) gewinnt das Hotel Deimann zudem einen Experten, der die kulinarische Ausrichtung maßgeblich prägen wird. So wird das Degustationsmenü künftig auch mit einer Premium-Begleitung sowie einer alkoholfreien Version angeboten. Während die Premium-Variante mit herausragenden Weinen aus dem Coravin-System aufwartet, verspricht das alkoholfreie Pendant entalkoholisierte PIWI-Zukunftsweine, Fruchtschaumweine sowie stille Essensbegleiter in Bio-Qualität. Letztere stammen aus der renommierten Manufaktur Jörg Geiger und kombinieren die Süße der Zwetschgen mit der Frische von Grenache und Kräutern. Im Mittelpunkt der Premium-Weinreise steht hingegen die Coravin-Technik, die es ermöglicht, hochwertige Weine ohne Entfernen des Korkens glasweise auszuschenken. Eine feine Nadel dringt in den Korken ein, Argon-Gas ersetzt das entnommene Volumen und der Inhalt bleibt über Jahre hinweg wie frisch geöffnet. Damit entsteht Zugang zu Weinen, die bislang nur flaschenweise denkbar waren: Große Gewächse, Grand Crus und andere Spitzenpositionen gehören zu den Raritäten, die Gästen nun offenstehen. Die neuen Weinreisen fügen sich nahtlos in die Philosophie von Chef de Cuisine Felix Weber (links im Bild) ein, der die Aromen seiner Gerichte bewusst offen für korrespondierende Nuancen gestaltet. Besonders der Riesling - in diesem Fall der Zeltinger Sonnenuhr Riesling Auslese 2015 von Markus Molitor - profitiert vom gemeinsamen Konzept aus Sensorik, Herkunft und Stilistik. Das Zusammenspiel von Küche, Wein und alkoholfreien Getränken definiert das kulinarische Angebot im Haus gänzlich neu. Das Sechsgang-Menü ist für 195 Euro pro Person buchbar und die reguläre Weinbegleitung liegt bei 95 Euro. Die Premium-Variante kann für 155 Euro gebucht werden, während die alkoholfreie Option bei 65 Euro liegt. Alle Begleitungen inkludieren fünf Kompositionen. Weitere Informationen finden sich unter www.deimann.de/hofstube.

Eine zentrale Rolle in der Hofstube übernimmt ab nächstem Jahr Christian Soltys als Sommelier und Restaurantleiter der Hofstube. Er bringt mehr als zwanzig Jahre Erfahrung aus der Spitzengastronomie mit und Stationen wie das Wasserturmhotel sowie Positionen in renommierten Häusern in Berlin und dem Rheinland prägen seine Handschrift. Für Soltys ist die Verbindung aus Küche und Wein ein wesentlicher Bestandteil des kulinarischen Erlebnisses: „Ein ausgesuchter, korrespondierender Wein soll das Menü auf die nächste Stufe heben. Die Fine-Dining-Erfahrung beinhaltet nicht nur das Essen, sondern lebt von der Harmonie aus Gerichten und Getränken.“ .../2



„Wir freuen uns immer, wenn Gäste nach besonderen Weinen aus unserem Keller fragen und ob wir diese auch glasweise ausschenken können. Genau dafür eignet sich das Coravin-System hervorragend. Es ermöglicht uns, hochwertige Weine ohne Qualitätsverlust auszuschenken“, erklärt Gastgeber und Weinenthusiast Jochen Deimann. Die alkoholfreie Alternative präsentiert sich in Bio-Qualität und verbindet entalkoholisierte Weine mit Getränken, die durch Säurespiel, Tiefe und Länge an klassische Weinprofile erinnern. Die alkoholfreie Reise ist bewusst als vollwertige Begleitung konzipiert und richtet sich an Genießerinnen und Genießer, die auf Alkohol verzichten möchten, ohne an Komplexität einzubüßen. Noch in der Verkostung durch das Hofstube Team sind aktuell die neuesten Trends; so wird noch die eine oder andere Überraschung künftig einen Platz auf der Karte finden.

Über das Hotel Deimann

Vor der Kulisse des Hunau- und Rothaargebirges und 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 sowie Entspannung, Genuss und Aktivurlaub zu jeder Jahreszeit. Umgeben von einer großen Parkanlage, umfasst es 114 Zimmer und Suiten, drei Restaurants - darunter das mit einem Michelin Stern ausgezeichnete Gourmetrestaurant Hofstube Deimann - eine Bibliothek und einen über 5.000 Quadratmeter großen Spa mit Adults-Only-Bereich und ganzjährig beheiztem Outdoor Infinity Pool. Tägliche Fitness- und Entspannungsprogramme, Wanderungen mit der Hoteliersfamilie, eine eigene Waldhütte sowie ein Aktivpark mit Neun-Loch-Adventure-Golfanlage, Kinderspielplatz und eigener Boule- und Eisstockbahn runden das Angebot ab. Nur 800 Meter entfernt liegt das Golf-Café-Restaurant mit 27-Loch-Meisterschaftsplatz. Dieses und der Schwesterbetrieb Hotel Störmann, im Stadtkern von Schmallenberg, eignen sich ideal für Festivitäten.

Hamburg/Schmallenberg, 4. Dezember 2025

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 Handelsstraße 5
57392 Schmallenberg, Deutschland
T 02975/810
asc@deimann.de
deimann.de