



Zu jeder Jahreszeit lohnt der Aufenthalt im Romantik- & Wellnesshotel Deimann. In der Weihnachtszeit präsentiert es sich im winterlichen Kleid und im Zauber der Lichter.



Romantik- & Wellnesshotel Deimann, Schmallenberg

Genießen à la Deimann

Zu Gast in einem der besten Familienhotels Deutschlands: Hier ist alles dem ungeschriebenen Gesetz der puren Lebens- und Genussfreude verpflichtet. Die Wellnessangebote sind vom Feinsten und die Kulinarik ist so vielfältig wie exzellent. In der „Hofstube Deimann“ zelebriert Sterne- und Sonnenkoch Felix Weber große Kochkunst. Der Report zum Wiederbesuch im Hochsauerland.

Die Touristiker haben Schmallenberg längst zum „Sehnsuchtsort des Sauerlandes“ erhoben. Der staatlich anerkannte Luftkurort im Rothaargebirge mit seinen insgesamt 83 Ortsteilen ist mit 300 Quadratkilometern Ausdehnung Nordrhein-Westfalens flächengrößte kreisangehörige Stadt und besticht durch seine zauberhaft schöne landschaftliche Idylle. Die schmucken Dörfer im südlichen Hochsauerland präsentieren sich mit ihren schwarz-weißen Fachwerkhäusern herausgeputzt, als gäbe es nur ein Ziel: Die Gäste, die

seit alters her in die Sommerfrische ins „Land der 1000 Berge“ reisen, vom ersten Augenblick an zu begeistern. Wer ins Schmallenberger Sauerland kommt, der freut sich auf die weithin intakte Natur, auf dicht bewaldete Höhen und im Tal fließende verwunschene Wasserläufe, die Lenne beispielsweise mit ihrem kristallklaren Gebirgswasser. Romantik und Natur pur sind Taktgeber einer Erlebnislandschaft, die berührt, weil sie Heimat und Tradition meisterhaft miteinander verwebt, ohne Gegenwart und Zukunft außer Sicht zu lassen.

Seit 102 Jahren in Familienbesitz

Eine Kulturlandschaft ersten Ranges ist das Hochsauerland. Die über Generationen hinweg gepflegte bodenständig-familiäre Gastlichkeit in den nahezu 400 Hotels und Restaurants gilt weit über die Grenzen des Mittelgebirges hinaus als vorbildlich. Und wenn die Rede kommt auf die erste Adresse im Schmallenberger Sauerland, dann wird das mit fünf Sternen klassifizierte „Romantik- & Wellnesshotel Deimann“ genannt, das im beschaulichen Flecken

Winkhausen, einem kleinen Paradies am Eingang des romantischen Sorperts, verortet ist. Gekrönt wird das Dorf durch den Hausberg, den Wilzenberg, der stattliche 658 Meter in die Höhe ragt. Einst von heidnisch-kultischer Verehrung, mit trutziger Wehrburg, ist das Gipfelplateau mit Wallfahrtskapelle noch immer ein begehrtes Pilger- und Wanderziel. Uns treibt es dort nicht hinauf, sind wir doch auf lukullische Gipfelgenüsse aus. Und die sind bei Familie Deimann seit 2016 im Souterrain in der „Hofstube Deimann“ auf mehrfach prämierte Art und Weise zu erleben. Nur ein Jahr nach der Eröffnung der Hofstube unter der Regie von Küchenchef Felix Weber folgte im Jubiläumsjahr 2017 der kulinarische Ritterschlag mit der Auszeichnung durch den begehrten Michelin-Stern, dem bis dato einzigen im gesamten Sauerland. Bevor wir uns zu Tisch begeben und von Restaurantleiter Philipp Ganzer und Sommelier Philipp Oltersdorf verwöhnen lassen, sei ein kurzer Blick auf das prachtvolle Hotelensemble erlaubt.

Die L'Art de Vivre-Residenz

Die Fundamente der heute 98 elegante Zimmer und Suiten umfassenden Hotelanlage gehen auf einen stattlichen Gutshof zurück, der im Jahre 1880

als Herrenhaus in Gründerzeitfassade erstand. Nur drei Jahre später wurde daraus das „Hotel zum Wilzenberg“, wiederum 34 Jahre später trat Theodor Deimann, der Groß- und Urgroßvater der heutigen Inhabersfamilie Deimann auf den Plan, erwarb das Gut mit Ländereien und etablierte es als feine Logis- und Genussadresse. Der Beginn einer Erfolgsgeschichte, die vor zwei Jahren im stolzen „100-jährigen Familienjubiläum Hotel Deimann“ mündete. Seit Jahr und Tag schmücken das Hotel fünf Sterne, es ist das einzige Luxushotel im gesamten Sauerland. Die Liste der Auszeichnungen und Mitgliedschaften ist lang, in diesem Jahr wurde das Hotel in den erlauchten Kreis der nur 22 noble Adressen umfassenden Kollektion der „L'Art de Vivre-Residenzen“ aufgenommen. Stolz ist Hoteliersfamilie Deimann darauf, das in der Schmallenberger Innenstadt beheimatete „Hotel Störmann“ vor drei Jahren übernommen und das gastliche Kleinod in diesem Jahr mit großem Erfolg in das 250-jährige Bestandsjubiläum geführt zu haben. 31 Zimmer auf Vierstern-Niveau stehen den Gästen aktuell zur Verfügung. Die weithin geschätzte Kulinarik aus und für die Region punktet mit Authentizität und verfeinerter Bodenständigkeit.

Gastlichkeit und Wohlfühlen haben im Schmallenberger Fünf-Sterne-Hotel viele Facetten: Erstklassig sind Logis, die Restaurants und der 4000 qm große Spa mit gleich drei Schwimmbädern.





Felix Weber ist der hochdekorierte Küchenchef der „Hofstube Deimann“, des Genießerrestaurants mit angeschlossener Kochschule.

Kostproben



„Gillardeau-Auster, Holunderblüten-Vinaigrette, Minze, Tomate & Zuckerschote“, „Handgetauchte norwegische Jacobsmuschel, Périgord-Gänseleber & Limonenvinaigrette“, „Handgeangelte bretonische Seezunge mit Pinien-Spinat, Tomaten-Ragout, Fischschaum, Pommes Soufflé, Kartoffelpüree & Staudensellerie“, „Challans-Entenbrust mit Pfifferlingen, Spitzkohlroulade, Orangen-Ingwer-Jus & Blutwurst-Stick“ u. „Guavensorbet, exotisches Früchteragout, Crunchsegel von Crû de Cacao, Panna cotta & Kokossschnee“.



Zurück nach Winkhausen. Die weitläufige Hotelanlage bringt es auf imposante 17.000 qm Fläche. Das Refugium wird weiter wachsen, denn Familie Deimann plant für die kommenden Jahre die Erweiterung um einige Zimmer und Suiten, auch soll die 4000 qm große Spalandschaft um zusätzliche Annehmlichkeiten (Ruheräume, neue Saunalandschaft) ergänzt werden. Das hoch dekorierte Gourmetrestaurant „Hofstube Deimann“ mit integrierter Kochschule wird dann ebenfalls innerhalb des Hotelkomplexes einen neuen Platz erhalten.

Namhafte Stationen in Drei-Sterne-Küchen

Noch erfreuen sich die Feinschmecker im Stammhaus an der formidablen Küche des gebürtigen Wittgensteiners Felix Weber. Hier kocht der 29-Jährige aus Bad Berleburg gemeinsam mit Souschef Nikolai Friedrichs am offenen Küchenblock vor den maximal 24 Gästen eine puristisch-schnörkellose Jahreszeitenküche auf Basis französischer Prägung. Die in tadelloser Qualität eingekauften und verarbeiteten Grundprodukte stehen im Vordergrund, zumeist drei bis vier Komponenten ergänzen und vervollständigen das auf geschmackliche Harmonie ausgerichtete Konzept des zweifachen Familienenvaters. Felix Weber lernte den Beruf des

Kochs im Landhotel Schütte in Schmalenberg-Oberkirchen und absolvierte anschließend bei namhaften Spitzenköchen prägende Stationen. So stand er in „Raubs Landgasthof“ in Kuppenheim, im „Hotel Louis C. Jacob“ in Hamburg, im „Rüssels Landhaus St. Urban“ und zuletzt bei den Drei-Sterne-Köchen Thomas Bühner im „La Vie“ in Osnabrück und Helmuth Thielges im „Sonnora“ in Dreis an den Herden. Seit Mai 2016 ist Weber Küchenchef in der „Hofstube“ und begeistert seitdem die Genießer mit aromenpointierten Kreationen, die er in einem vier- bis sechsgängigen Degustationsmenü offeriert. Die Ambiance ist bewusst leger, der Service unter Leitung des hochtalentierten Philipp Ganzer kommunikationsstark und erfreulich unprätentiös. Die Weinkarte, die Sommelier Philipp Oltersdorf gemeinsam mit Patron Jochen Deimann zusammengestellt hat, listet über 620 Positionen und besticht beispielsweise durch die herausragende Präsenz großer Rieslinge.

Webers meisterhaftes Menü

Wir probierten das monatlich wechselnde Menü mit Weinbegleitung und ließen uns zunächst eine gleich dreifach inszenierte Overture sehr löblicher Petitessen munden: Einem knusprigen „Cornetto mit Schalotten-Crème-fraîche, Rinderfi-

let-Tatar und Imperial-Goldkaviar“ folgte eine deliziose „Terrine von der Gänsestopfleber mit Earl-Grey-Gelee, Himbeeressig-Gel, Pinienkern und Kerbel“. Großartig war auch die dann aufgetragene „Gillardeau-Auster“ mit herrlich erfrischender Holunderblüten-Vinaigrette, Minze, Tomate und Zuckerschote. War die Einstimmung bereits verheißungsvoll so demonstrierten die beiden dann folgenden Amuses-Bouches eindrucksvoll, dass mit Felix Weber ein Großer seiner Zunft in Schmallenberg am Werk ist. Das „Tatar vom Hamachi mit Gurken-Mayonnaise, Gurken-Sorbet und Jalapeno-Espuma“ bot eine pointiert gesetzte Schärfe, die perfekt vom geschmeidigen Gurken-Sorbet aufgefangen wurde. Tadellos war auch das „Mousse und Gelee von der Tomate mit Gurken-Relish, Eismeer-Garnelen und Gazpacho von der Kirschtomate“. Zu einem Signature-Dish könnte der erste Gang des Testmenüs werden: „Handgetauchte norwegische Jacobsmuschel und Périgord-Gänseleber, rohmariniert, Reduktion von Balsamico D.O.P. und Limonenvinaigrette“. Ein Meisterwerk der subtilen Aromatik, ein Paukenschlag gleich zu Beginn der sechsteiligen Genussreise. Was folgte, war die Fortsetzung beglückender Kochkunst. Zunächst mit „Handgeangelter bretonischer Seezunge (Petit Bateau), Pinien-



Liebenswerte Gastgeber in dritter und vierter Generation: Familie Deimann, fotografiert auf dem Ponton des Enten- und Schwanenteiches.

Spinat, Tomaten-Ragout, Fischschaum, Pommes Soufflé, Kartoffelpüree und Staudensellerie“, dann folgend mit „Loch Duart Lachs und Bouchot Muschel unter der Nudelplatte mit Safran Fumet, Broccoli und Gemüsejulienne“. Zwei Kreationen, die Webers feines Gespür für exzellente Saucen und erstklassige Basisprodukte perfekt in Szene setzten. Superb und à point zubereitet folgte die „Challans-Entenbrust mit orientalischer Gewürzkruste, Pfifferlingen, Spitzkohlroulade, Orangen-Ingwer-Jus, Blutwurst-Stick, Hartweizenpolenta, Nektarine, Sellerie, Aprikosengel und Rote Kresse“. Abermals ein Gericht, das uns verzauberte und dem wir unsere Höchstbenotung attestieren. Zwei süße Ausrufezeichen vollendeten das Masterpiece-Menü. Mit „Sommerzeit“ war das Guavensorbet mit exotischem Früchteragout (Mango, Papaya, Ananas, Passionsfrucht), Crunchsegel von Crû de Cacao, Panna cotta und Kokossschnee überschrieben. Ihm schloss sich das nochmals aufwändigere Dessert „Ivoire und Tahiti Vanille“ mit Himbeeren, Rote-Bete-Chip, Joghurtbiscuit, Topfencreme, Joghurt-Sponge, Knusperboden von der Haselnusspraline, Himbeer-Baiser, Himbeer-Malto, Himbeer-Rote-Bete-Sorbet. Ein exzellenter Abschluss, dem freilich noch eine kleine Armada aus der „Feinen Patisserie“ fol-

gen sollte. So bildeten ein „Windbeutel mit Zartbitterganache“, ein „Schokolade-Sesam-Savarin“, ein „Himbeergelee mit Himbeer-Essig“ und final eine köstliche „Opéra-Schnitte mit heller und dunkler Aufschlagganache, Haselnussbiscuitboden, Karamell und Piemonteser Haselnuss“ den vierfachen Schlussakkord zu einem fulminanten Menü, zu dem Philipp Ganzer passgenaue Weine für uns öffnete. Chapeau!

Ingo Schmidt ■



Grand Chef / Gourmet

Hofstube Deimann
Hotel Deimann GmbH & Co. KG

Alte Handelsstraße 5, D-57392 Schmallenberg
Tel. +49 (0)2975-81 0, Fax +49 (0)2975-81 289
info@deimann.de, www.deimann.de

Inhaber: Familie Deimann
Geschäftsführer: Theodor Deimann, Andreas Deimann,
Jochen Deimann
Küchenchef Hofstube: Felix Weber
Restaurantleitung: Philipp Ganzer
Sommelier: Philipp Oltersdorf

Service: Ausgezeichnet
Wein: Ausgezeichnet
Ambiente: Chic mit offener Showküche