

FAIRMONT HOTEL VIER JAHRESZEITEN HAMBURG

Christoph Ruffer feiert 15. Jubiläum im Restaurant Haerlin



Hamburg, Juni 2017 – Christoph Ruffer, Chefkoch des Restaurant Haerlin im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten, feiert sein 15. Jubiläum. Zwei Michelin-Sterne, 19 Gault Millau Punkten sowie 4½ Feinschmecker F's – Zahlen die für sich, aber vor allem für Christoph Ruffer sprechen. Am 15. Juni 2002, es war ein Samstag, begann der gebürtige Essener seinen Dienst an der Binnenalster. Seither wurde das Haerlin zweimal renoviert, die Küche wurde zu einer einzigartigen Eventlocation und der Chef's Table, von dem man Ruffer und seinem Team über die Schulter blicken kann, wurde als bester Europas ausgezeichnet. Mit seinen phantasievollen Kompositionen, die sich durch frische, oft saisonale Produkte, geschickt kombinierte Aromen und mitunter überraschende Texturen auszeichnen, erkochte der 44-Jährige große Branchentitel wie „Deutsches Restaurant des Jahres 2014“ (Der Feinschmecker), „Bester Koch Hamburgs 2014“ (Großer Gourmet Preis Hamburg) und „Koch des Jahres 2015“ (Gault Millau).

Gefeiert wird das große Jubiläum mit einem exklusiven Fünf-Gang-Dinner à drei Gerichten, in dem Christoph Ruffer die vergangenen 15 Jahre kulinarisch Revue passieren lässt.

Ingo C. Peters, selbst seit 20 Jahren Direktor des Hotel Vier Jahreszeiten, zeigt sich stolz über die langjährige Zusammenarbeit: „Auf Christoph Ruffer ist seit seinem ersten Tag im Haerlin immer Verlass – auch nach 15 Jahren überrascht und begeistert er unsere Gäste und auch mich immer wieder aufs Neue. Davor habe ich größten Respekt. Als Hoteldirektor kann man nur stolz sein, einen der besten Köche Deutschlands so treu in seinen Reihen zu wissen!“ Wie es weitergeht steht indes auch für den Spitzenkoch fest: „15 wundervolle und erfolgreiche Jahre lassen mich mit Stolz und großem Dank an meine Mitarbeiter in Service und Küche zurückblicken und voller Enthusiasmus ‚auf die nächsten 15‘ in die Zukunft zu schauen.“ Das Ziel, den dritten Michelin-Stern zu erkochen, wird er mit seinem Team natürlich auch weiterhin verfolgen.

Das Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten bedankt sich herzlichst bei Christoph Ruffer für die großartigen vergangenen 15 Jahre und freut sich auf die gemeinsame Zukunft!

Über das Restaurant Haerlin

Ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen und 19 Gault Millau Punkten, sowie 4½ Feinschmecker F's ist das Gourmetrestaurant Haerlin inzwischen weit über Hamburg Grenzen hinaus bekannt. Küchenchef Christoph Rüffer und sein Team bereiten seit 2002 mit kreativ kombinierten Aromen und überraschenden Texturen in den saisonal ausgerichteten Menüs ein wahres Feuerwerk für den Gaumen. Zwischen chinesischen Seidentapeten und Goldprägungen, hellen Crème- und Grüntönen – und Blick auf die Binnenalster genießen die Gäste ein Vier-, Fünf- oder Sechs-Gang Menü der Extraklasse. Weitere Highlights des Sternerestaurants sind der maßgefertigte Weinschrank aus Glas und poliertem Messing mit edlen Tropfen und echten Raritäten ebenso wie der dazugehörige Sommelier-Hochtisch – und einem Separée für private Dinner: dem in der Event-Küche angesiedelten Chef's Table.

Weitere Informationen sind unter www.restaurant-haerlin.de abrufbar

Über das Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten

Das luxuriöse Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten ist Inbegriff europäischer Grandhotellerie. Seit 1897 bietet das elegante Hotel an der Hamburger Binnenalster seinen Gästen aus aller Welt charmanten Luxus und zeitlose Eleganz im Herzen der Hansestadt in unmittelbarer Nähe zu vielen kulturellen und architektonischen Sehenswürdigkeiten, zahlreichen Shoppingmöglichkeiten und dem Hamburger Messe- und Congress Centrum. Der neue Einrichtungsstil ist frisch und unkonventionell, bleibt dabei jedoch angenehm klassisch und zeitlos elegant. Die 156 luxuriösen Hotelzimmer und Suiten vereinen wertvolle Stoffe und internationale Ansprüche mit besten Materialien, die in sechs verschiedenen Farbkonzepten effektiv in Szene gesetzt werden. Auf fast 1000 qm erstreckt sich das Vier Jahreszeiten Spa & Fitness inklusive Tea Lounge und Dachterrasse mit Blick über die Dächer der Stadt. Das kulinarische Angebot umfasst zwei weitere hervorragende Restaurants – der Vier Jahreszeiten Grill serviert hanseatische Küche in originalem Art-déco Ambiente und Gourmets lieben das mit zwei Michelin Sternen und 19 Gault Millau Punkten ausgezeichnete Restaurant Haerlin – sowie das verspielte Café Condi, die Condi Lounge und die vielfach ausgezeichnete Jahreszeiten Bar. Fünf Veranstaltungsräume für Tagungen, Meetings, Conventions und Events auf ca. 600 qm und der exklusive Jahreszeiten Cateringservice runden das Angebot ab.

Weitere Informationen sind unter www.fairmont-hvj.de abrufbar.

Über Fairmont Hotels & Resorts:

Die Fairmont Hotels & Resorts ermöglichen es dem anspruchsvollen Gast, ganz in das Reiseziel einzutauchen, indem sie dessen Kultur, Geschichte und besondere Dynamik wiederspiegeln. Die Luxushotelmarke steht für unvergessliche Reiseerlebnisse, einen höchst persönlichen und aufmerksamen Service und einzigartige Hotels. Diese sind bekannt für das unverwechselbare Design, eine lokal inspirierte Küche, ansprechende Bars und Lounges voller Leben sowie ihr kontinuierlicher Einsatz für ökologische und soziale Belange. Zum Portfolio von mehr als 70 Luxushotels weltweit gehören Ikonen wie das The Plaza in New York, The Savoy in London, das Fairmont Peace Hotel in Shanghai und das Fairmont Le Château Frontenac in Quebec. Fairmont ist Teil von FRHI, einer führenden Hotelgesellschaft mit über 130 Häusern weltweit, die den Marken Fairmont, Raffles und Swissôtel angehören. Das Unternehmen führt außerdem luxuriöse Residenzen und Private Residence Clubs der Marken Fairmont und Raffles.

Weitere Informationen sind unter www.fairmont.com beziehungsweise www.frhi.com abrufbar.

Adresse:

Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten
Neuer Jungfernstieg 9 - 14
20354 Hamburg, Germany
Tel: +49 (0) 40 34 94 0
Fax: +49 (0) 40 34 94 26 00
E-Mail: hamburg@fairmont.com
fairmont-hvj.de

Pressekontakt:

Jana Lang
Marketing & Communications Manager
Neuer Jungfernstieg 9 - 14
20354 Hamburg, Germany
Tel: +49 (0) 40 34 94 31 84
Fax: +49 (0) 40 34 94 26 10
E-Mail: jana.lang@fairmont.com