



HOTEL
VIER JAHRESZEITEN
HAMBURG
EST. 1897

Auszeichnungen von höchstem Rang an der Hamburger Binnenalster: Das Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg wird zum „Hotel of the Year“ und Matthias Förster als „Restaurant Manager of the Year“ von „Die 101 Besten“ geehrt

Hamburg, April 2026: Doppelte Freude im Hotel Vier Jahreszeiten an der Hamburger Binnenalster. Im Rahmen der Verleihung „Die 101 besten Hotels: Schweiz, Österreich, Südtirol und Deutschlands 2026“ im Bürgenstock Resort Lake Lucerne ehrt „Die 101 Besten“ das Hotel Vier Jahreszeiten als „Hotel of the Year“. Die zweite Ehrung gebührt an diesem Abend Matthias Förster, Restaurantleiter des NIKKEI NINE als „Restaurant Manager of the Year“. Zwei Ehrungen, die erneut den gemeinsamen Geist von Exzellenz, Leidenschaft und gelebter Gastfreundschaft eindrucksvoll unterstreichen.

Das Hotel Vier Jahreszeiten ist mit der Auszeichnung als „Hotel of the Year“ als bestes Hotel im deutschsprachigen Raum geehrt und gilt als Ikone der europäischen Luxushotellerie. Besonders ausschlaggebend für die Jury war die hanseatische Eleganz, die persönliche Herzlichkeit und die durchweg gelebte Servicekultur, die das Haus in seiner 129-jährigen Geschichte immer auf dem höchsten Niveau gehalten hat. Geschäftsführender Direktor Ingo C. Peters sagt voller Stolz über diese besondere Ehrung: „Die Fachjury würdigt damit das Engagement und den Einsatz des gesamten Teams im Haus. Jeder von uns ist maßgeblich dafür verantwortlich, dass wir diese Philosophie leben und erlebbar machen. Diese Auszeichnung bestätigt unser tägliches Handeln.“

Mit der Anerkennung als „Restaurant Manager of the Year“ für Matthias Förster wird die herausragende Gastgeberpersönlichkeit, Führungsstärke und Liebe zum Detail, die dem NIKKEI NINE seit Jahren eine unverwechselbare Handschrift verleihen, gewürdigt. „Der Erfolg von Matthias Förster und seinem Team steht beispielhaft für die Kultur des Hauses – für die Verbundenheit, Hingabe und das tägliche Streben nach Perfektion, das dieses Hotel seit über einem Jahrhundert prägt. Es sind die Menschen, die unsere Vision lebendig machen und jedem Moment seine emotionale Tiefe verleihen.“ unterstreicht Ingo C. Peters diese Ehrung. Matthias Förster nimmt diese Würdigung voller Freude und mit besonders tiefer Dankbarkeit seinem Team gegenüber an: „Wir möchten jeden Abend ein Erlebnis schaffen, das unsere Gäste inspiriert und verbindet - authentisch, weltoffen und voller Lebensfreude. Das ist nur als Teamarbeit möglich.“ Förster ist bereits seit über zwei Jahrzehnten Teil der Hotel Vier Jahreszeiten Familie und leitet, seit der ersten Minute vor fast zehn Jahren, das Restaurant NIKKEI NINE.

Für das Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg sind diese beiden Auszeichnungen eine weitere Bestätigung und zugleich Ansporn, diesen Weg mit Haltung und Begeisterung fortzuführen.



HOTEL
VIER JAHRESZEITEN
HAMBURG
EST. 1897

ÜBER DAS HOTEL VIER JAHRESZEITEN

Das luxuriöse 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 1.000 qm erstreckt sich der Vier Jahreszeiten Spa & Fitness inklusive Tea Lounge und Dachterrasse mit Blick über die Dächer Hamburgs. Das kulinarische Angebot umfasst drei hervorragende Restaurants – der GRILL serviert hanseatische Küche im exklusiven Design-Ambiente, Gourmets lieben das mit drei Michelin Sternen und 5 von 5 Hauben vom Gault Millau ausgezeichnete Restaurant Haerlin – und das japanisch-peruanische NIKKEI NINE, welches sich als Hot-Spot der Hansestadt zeigt. Das verspielte Café Condi, die Condi Lounge, die Wohnhalle und die vielfach ausgezeichnete Jahreszeiten Bar laden zum Verweilen ein. Fünf Veranstaltungsräume für Tagungen, Meetings, Conventions und Events auf ca. 600 qm runden das Angebot ab. Weitere Informationen sind unter www.hvj.de abrufbar.

ÜBER ACCOR UND FAIRMONT HOTELS

<https://all.accor.com/brands/fairmont.en.shtml>

PRESSEKONTAKT

Anna Ziegler
Director of Sales & Marketing
Neuer Jungfernstieg 9 - 14
20354 Hamburg
T: +49 (0) 40 34 94 31 80
E-Mail: anna.ziegler@fairmont.com