



Bestätigte Exzellenz: Restaurant Haerlin* im Hotel Vier Jahreszeiten erhält erneut drei Michelin Sterne**

Hamburg, Juni 2026: Das Restaurant Haerlin*** im Hotel Vier Jahreszeiten bestätigt erneut seine Spitzenposition in der deutschen Gourmetlandschaft: Executive Chef Christoph Rüffer und sein Team wurden vom Guide Michelin auch in diesem Jahr mit drei Michelin Sternen ausgezeichnet.

Nach dem Meilenstein im vergangenen Jahr steht 2026 ganz im Zeichen der Beständigkeit auf höchstem Niveau. Diese Auszeichnung unterstreicht die kontinuierliche Weiterentwicklung der Küche sowie den Anspruch, Gästen jederzeit ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

„Der Erhalt des dritten Sterns ist für uns eine ganz besondere Wertschätzung und Bestätigung unserer täglichen Arbeit“, so Christoph Rüffer. „Unser Anspruch ist es immer, uns stetig weiterzuentwickeln und dabei unsere Handschrift klar erkennbar zu halten. Dass uns dies erneut gelungen ist, macht mich sehr stolz.“

Die Küche des Restaurant Haerlin*** steht für präzise Handwerkskunst, eine klare Produktorientierung und fein ausbalancierte Kompositionen, die von den Jahreszeiten inspiriert sind. Gemeinsam mit Tobias Günther und dem Team gelingt es Christoph Rüffer, Kontinuität und kreative Weiterentwicklung in Einklang zu bringen.

Auch Ingo C. Peters, geschäftsführender Direktor des Hotel Vier Jahreszeiten, betont die Bedeutung der Auszeichnung: „Die erneute Bestätigung durch den Guide Michelin ist ein wichtiges Zeichen für die nachhaltige Qualität des Restaurants Haerlin***. Diese Konstanz auf höchstem Niveau ist das Ergebnis eines außergewöhnlichen Teamgeistes mit großer Leidenschaft.“

Diese besondere Auszeichnung ist für jeden einzelnen ein einzigartiges Erlebnis und würdigt das gesamte Team - vom Service unter der Leitung von Marius Jürke bis zur Weinbegleitung von Sommelier Christian Scholz. Dieses Zusammenspiel macht jeden Besuch besonders.

Mit der erfolgreichen Verteidigung des dritten Michelin Sterns bleibt das Restaurant Haerlin*** als feste Größe in der nationalen und internationalen Spitzengastronomie – und setzt seinen Weg mit klarem Fokus auf Qualität, Kreativität und Beständigkeit fort.



HOTEL
VIER JAHRESZEITEN
HAMBURG
EST. 1897

ÜBER DEN GUIDE MICHELIN:

Das Abenteuer des Guide MICHELIN begann im Jahr 1900. Bevor er zur internationalen Referenz im Bereich der Restaurant- und Hotelführer wurde, handelte es sich um ein 400 Seiten starkes praktisches, touristisches und werbewirksames Büchlein, das kostenlos an Autofahrer verteilt wurde. Es sollte ihnen das Reisen erleichtern und die Mobilität fördern. Die MICHELIN Sterne zeichnen die Adressen aus, die ihren Gästen ein herausragendes kulinarisches Erlebnis bieten. Die drei MICHELIN Sterne sind die höchste Auszeichnung, die die Inspektoren den Restaurants verleihen können. Damit werden Restaurants mit einzigartiger Küche geehrt.

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>

PRESSEKONTAKTE

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