

## **Ein Gipfeltreffen der kulinarischen Grand Hotels - Das Restaurant Haerlin im Hotel Vier Jahreszeiten begrüßt das Restaurant Seafood Gastro aus dem Grand Hôtel Stockholm.**

Hamburg, September 2025 – Eine Premiere im Hotel Vier Jahreszeiten: Zum ersten 4-Hands-Dinner im Restaurant Haerlin begrüßen wir am 23.09.2025 das Restaurant Seafood Gastro aus dem Grand Hôtel Stockholm.

Es ist uns eine besondere Freude, am 23. September 2025 das Restaurant Seafood Gastro (\* Michelin) des schwedischen Spitzenkochs Mathias Dahlgren aus dem Grand Hôtel Stockholm in unserem Restaurant Haerlin (\*\*\*) willkommen zu heißen.

Ein Abend, zwei kulinarische Handschriften – und ein Gipfeltreffen zweier europäischer Grand Hotels mit höchsten kulinarischen Ansprüchen. Gemeinsam mit dem schwedischen Spitzenkoch Mathias Dahlgren, Küchenchef des Restaurants Seafood Gastro (\* Michelin) im Grand Hôtel Stockholm, lädt Küchenchef Christoph Rüffer zu einem einzigartigen 4-Hands-Dinner ins Restaurant Haerlin (\*\*\*) ein. Die Gäste dürfen sich auf ein 8-Gänge-Menü freuen, das die Handschrift beider Küchen vereint – mit saisonaler Tiefe, handwerklicher Finesse und einem besonderen Gespür für Produktnähe.

### **New Nordic und kreative Aromen-Küche**

Der legendäre schwedische Koch Mathias Dahlgren, einer der Gründerväter der New Nordic Cuisine, verkörpert eine raffinierte Naturküche, die nordische Wurzeln mit Einflüssen aus aller Welt verbindet. In seinem Sterne-Restaurant „Seafood Gastro“ präsentiert er seine Philosophie der eleganten Einfachheit: Ausgesuchte Produkte aus skandinavischen Gewässern, die ihren natürlichen Geschmack in der Kombination mit frischen, saisonalen Zutaten voll entfalten können. Mit Christoph Rüffer, Küchenchef des gerade mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants Haerlin, hat Mathias Dahlgren die Liebe zu exquisiten Produkten der Saison und zum klassischen Küchenhandwerk gemeinsam. Beide Köche stehen für tiefe, kreative Aromen-Kreationen, die den individuellen Charakter der Zutaten betonen und gleichzeitig neue geschmackliche Welten eröffnen.

### **Über Mathias Dahlgren und Seafood Gastro**

Mathias Dahlgren ist eine Legende der schwedischen Sterne-Gastronomie. Der vielfach preisgekrönte Koch hat bis heute als einziger Schwede den internationalen Kochwettbewerb „Bocuse d'Or“ gewonnen. Er ist Autor zahlreicher Kochbuch-Bestseller und einer der Gründerväter der Neuen Nordischen Küche. 2004 verfasste er mit skandinavischen Kollegen wie René Redzepi und Magnus Nilsson das „New Nordic Kitchen Manifesto“, das die internationale Spitzenküche nachhaltig in Richtung Saisonalität und Regionalität verändert hat. Seit fast zwei Jahrzehnten prägt er mit seiner kulinarischen Philosophie der exklusiven Einfachheit das Grand Hôtel Stockholm, das erste Haus der Stadt und eines der besten Hotels Skandinaviens. Das 2007 eröffnete À-la-carte-Restaurant „Matbaren“ gehört zu den beliebtesten Restaurants der Stadt, ein kulinarischer wie gesellschaftlicher Treffpunkt, lässig-elegant wie Stockholm.

Pioniergeist gehört schon immer zu Mathias Dahlgrens Handschrift. 2016 gab er zwei Michelin-Sterne ab, um in den Räumen seines gefeierten Restaurants „Matsalen“ das vegetarische Fine-Dining-Restaurant „Rutabaga“ zu eröffnen. Eine Weiterentwicklung dieses visionären Konzepts ist das 2023 eröffnete „Seafood Gastro“, ein Restaurant, das Dahlgrens ganzheitlichen Ansatz auf eine neue Stufe hebt. Im „Seafood Gastro“ präsentiert er einzigartige Zutaten aus den weitläufigen skandinavischen Gewässern: Fische und Meeresfrüchte, aber auch Seevögel und Wasserpflanzen – Maränenrogen aus dem Mälarsee, trocken gereifter, wild geangelter Steinbutt, Shrimps und Trüffelalgen aus dem Meer vor den Lofoten.



HOTEL  
VIER JAHRESZEITEN  
HAMBURG  
EST. 1897

## Über Christoph Rüffer und das Restaurant Haerlin

Das Restaurant Haerlin\*\*\* im Hotel Vier Jahreszeiten ist ein Ort, an dem kulinarische Exzellenz auf höchstem Niveau zelebriert wird. Unter der Leitung von Executive Chef Christoph Rüffer erwartet die Gäste des Restaurants eine einzigartige Reise durch die Welt der Aromen, inspiriert von den vier Jahreszeiten. Mit drei Michelin-Sternen und zahlreichen Auszeichnungen gehört das Restaurant Haerlin\*\*\* zu den besten Gourmetadressen weltweit. Eine perfekte Symbiose aus innovativen Geschmackskompositionen und raffinierten Texturen, die jedes Menü zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Seit 2002 tragen die Gourmetmenüs im Restaurant Haerlin\*\*\* die Handschrift von Christoph Rüffer und wurden im Juni 2025 mit dem 3. Michelin Stern geadelt. Damit gehört Christoph Rüffer zu lediglich 12 Sterneköchen in ganz Deutschland, die diese Ehre tragen. Im Fokus seiner Kunst stehen fantasievolle Kompositionen, die sich durch frische, saisonale Produkte, geschickt kombinierte Aromen und mitunter überraschende Texturen auszeichnen. Regionalität und Liebe zum Produkt treffen höchstes Niveau exzellenter Kochkünste.

Christoph Rüffer blickt auf eine langjährige Karriere zurück und ist fester Bestandteil der Deutschen Gourmetszene. Die klassische Haute Cuisine hat Christoph Rüffer im Restaurant „Le Gourmet“ (seinerzeit 1 Michelin-Stern) in München gelernt - weitere Erfahrungen sammelte er im „Hotel Résidence“ (2 Michelin-Sterne) in seiner Heimatstadt Essen bei Henri Bach, in Baiersbronn bei Claus-Peter Lumpkin im „Hotel Bareiss“ (3 Michelin-Sterne) und in der „Traube Tonbach“ (3 Michelin-Sterne) unter der Leitung von Harald Wohlfahrt.

## 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 charmanter Luxus und zeitloser 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 zwei 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](http://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](mailto:anna.ziegler@fairmont.com)