



Sternesegen im Restaurant Haerlin an der Binnenalster. Christoph Rüffer und sein Team erkämpfen sich den lang ersehnten 3. Michelin Stern.

Hamburg, Juni 2025 – Das Restaurant Haerlin im Hotel Vier Jahreszeiten ist mit der begehrten Auszeichnung des Guide Michelin mit 3 Michelin Sternen am Dienstagabend in Frankfurt geehrt worden.

Küchenchef Christoph Rüffer und sein 18-köpfiges Team haben allen Grund zum Feiern – sie wurden nach Jahren der harten Arbeit am heutigen Abend mit der begehrten Auszeichnung des 3. Michelin Sterns endgültig in den Küchenolymp aufgenommen. In den vergangenen 13 Jahren ehrte der Guide Michelin das Restaurant Haerlin rund um Christoph Rüffer bereits konstant mit 2 Michelin Sternen. Für Christoph Rüffer und sein Team aber nicht genug und der Ansporn nach einem dritten Michelin Stern zu greifen, setzte neue Ideen, Konzepte und Geschmackskompositionen in allen frei.

„Ich könnte die Welt umarmen!“ so Christoph Rüffer, überwältigt nach der Verleihung. „Ich habe in den vergangenen Jahren gemeinsam mit meiner rechten Hand Tobias Günther und unserem Team sehr hart daran gearbeitet und uns jeden Tag neu herausgefordert. Solch eine Ehrung ist der Lohn für viele Stunden hinter dem Herd, auf dem Gemüsefeld, in der Auseinandersetzung mit neuen Produkten und sicherlich auch der eine oder anderen schlaflosen Nacht. Für mich persönlich geht damit ein Lebenstraum in Erfüllung“.

Die Auszeichnung einer so besonderen Art der Kulinarik, bedeutet für das gesamte Team des Restaurant Haerlin, sich täglich neu zu erfinden und ein Höchstmaß an Kreativität, im Umgang mit Speisen und besonderen Produkten, konstant abzuliefern.

„Ich bin unglaublich stolz auf das gesamte Team des Restaurant Haerlin, denn nur als eine geschlossene Einheit, wie Christoph Rüffer und seine Mannschaft, ist so eine Auszeichnung zu erlangen“, so Ingo C. Peters, geschäftsführender Direktor des Hotel Vier Jahreszeiten. „Wir haben viele Jahre stark an dem Erlebnis im Restaurant Haerlin gearbeitet und haben keine Kosten und Mühen in den letzten Jahren gescheut um zusammen mit unsere Eigentümern Familie Dohle das Restaurant Haerlin auf die beste kulinarische Ebene zu heben. Mit der Ehrung durch den Guide Michelin geht auch für mich als Direktor des Hauses ein echter Traum in Erfüllung.“

Das Restaurant Haerlin, rund um Küchenchef Christoph Rüffer, bietet seinen Gästen, aus aller Welt, bei einem Besuch eine einzigartige Reise durch die Vielfalt der Aromen, inspiriert von den vier Jahreszeiten. Im Fokus stehen raffinierte Kompositionen, die sich durch frische, saisonale Produkte, geschickt kombinierte Aromen und mitunter überraschenden Texturen auszeichnen.

Regionalität und Liebe zum Produkt treffen höchstes Niveau exzellenter Kochkünste in dem Restaurant an der Binnenalster. Abgerundet wird dieses besondere Erlebnis für den Gast mit einem herausragenden Service, unter der Leitung von Marius Jürke und einer ausgezeichneten Weinauswahl des Sommelier Christian Scholz.



Mit dieser so besonderen Bewertung steigt das Restaurant Haerlin endgültig in den gastronomischen Himmel der Hansestadt auf und gehört zu den absoluten Spitzenreitern der Sterneküche im Norden. An der Binnenalster werden nun erst einmal die Korken knallen gelassen, bevor es wieder zurück an die Aufgabe geht, die 3 Michelin Sterne in den kommenden Jahren zu verteidigen.

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 charmanter 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
