



HOTEL
VIER JAHRESZEITEN
HAMBURG
EST. 1897

Restaurant GRILL im Hotel Vier Jahreszeiten startet mit neuem Restaurantleiter Sebastian Reher in die geschäftstüchtigste Zeit des Jahres.

Hamburg, Oktober 2025 – Das Restaurant GRILL im Hotel Vier Jahreszeiten ist weit über die Grenzen der Hansestadt kulinarisch und für ein besonderes Serviceerlebnis für den Gast bekannt. Die neue Leitung über das GRILL-Team hat zum 1. Oktober 2025 Sebastian Reher übernommen und folgt auf José dos Santos, der das Haus auf eigenen Wunsch verlassen hat.

Mit Sebastian Reher kommt ein ausgezeichnete Gastgeber an die Binnenalster. Der gelernte Hotelfachmann wird nach seinen Stationen als Restaurantleiter im „Vlet“ in der Speicherstadt, der „Hygge Brasserie & Bar“ und als gastronomischer Leiter bei „Hobenköök“ nun das Team des Restaurant GRILL in die winterliche Jahreszeit führen. Besonders die kommenden Monate, mit Highlights wie Weihnachten und Silvester, sind in den Restaurants des Hotel Vier Jahreszeiten gleichermaßen begehrt bei Hamburgern und internationalen Gästen des Hauses.

„Ich freue mich sehr auf diese besondere Herausforderung in einer der besten Hotels Europas und bin gespannt, gemeinsam mit dem gesamten Team direkt in den kommenden Tagen durchzustarten,“ freut sich Reher, der zuletzt als Food & Beverage Direktor bei der Firma RIMC den Bunker am Hamburger Heiligengeistfeld eröffnet hat. „Gerade, wenn man wie ich lange Zeit in der Gastronomie Hamburgs tätig ist führt kein Weg am Hotel Vier Jahreszeiten und dem ikonischen GRILL vorbei. Beides ist eine echte Institution!“ blickt der 43-jährige euphorisch auf sein Wirken.

„Mit Sebastian Reher ist es uns gelungen, eine Persönlichkeit mit umfassender gastronomischer Erfahrung auf dem Hamburger Markt zu gewinnen. Sein fundiertes Wissen sowie seine ausgeprägte Leidenschaft als Gastgeber stellen eine bedeutende Bereicherung für den GRILL dar,“ bestätigt Ingo C. Peters. „Ich wünsche ihm einen erfolgreichen Start in unserem Haus und bin überzeugt, dass unsere langjährigen Stammgäste im GRILL ihn herzlich willkommen heißen werden,“ so Peters.

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.



HOTEL
VIER JAHRESZEITEN
HAMBURG
EST. 1897

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