

Presseinformation
8. November 2011

Sternstunden an der Binnenalster Christoph Rüffer erkocht den zweiten Michelin Stern

Der Champagner steht seit einem Jahr im Kühlhaus. „Dass der gute Tropfen am 8. November 2011 geköpft wird war klar“, sagt Haerlin Küchenchef Christoph Rüffer. Nur der Anlass – Freude oder Trost, stand sprichwörtlich in den Sternen.

Jetzt aber ist es endgültig vom Guide Michelin bestätigt. Christoph Rüffer erhält seinen zweiten Stern. Im Restaurant Haerlin darf gefeiert werden.

So geduldig wie die Flasche Champagner im Kühlhaus auf den großen Tag wartete, ging es in der Küche des Restaurant Haerlin nicht zu. Harte Arbeit liegt diesem Erfolg zu Grunde. Rüffer spricht von gefühlten 1000 Testbesuchen. Jeden Abend erbringt das Team Höchstleistungen für alle Gäste. Jede Serviceleistung ist ein Highlight, jeder Gang muss ein Geschmackserlebnis sein. Dies nicht nur punktuell für anonyme Gastrokritiker, sondern für jeden Gast, der das Restaurant besucht und das Besondere sucht.

Der 38-jährige Küchenchef steht seit 2002 im Restaurant Haerlin am Herd. Er ist ein stiller und von hanseatischer Zurückhaltung geprägter Spitzenkoch. Seine Gerichte sind wie er selbst: konzentriert, akzentuiert und klar. Kompromisslos hat er die Haerlin-Küche in ein neues Zeitalter geführt. Weg von den variationsreichen Ensembles auf dem Teller hin zu reduzierten und pointierten Kompositionen. „Wir gehen mit drei, vier Bestandteilen auf dem Teller das Thema kreativ an und wollen es dann auch treffen.“

Fairmont

HOTEL VIER JAHRESZEITEN

-2-

Ich versuche auf einer klassischen Basis möglichst kreativ die Dinge umzusetzen.“ Dabei legt Rüffer großen Wert darauf, Produkte zu verwenden, die quasi vor der Haustür wachsen und verzichtet weitestgehend auf französische Importe. „So entwickelt man sich immer weiter und das macht es interessant“, so Rüffer.

Beglückend perfekt ist ein Besuch im Restaurant Haerlin, weil das Gesamterlebnis stimmt. Die moderne Küche Rüffers fügt sich perfekt in das Ambiente des Restaurants ein. Das Haerlin ist ein Ort, an dem klassische Eleganz und innovativer Lifestyle aufeinander treffen und in perfekter Harmonie einen einzigartigen Rahmen bilden. „Wir wollen alle Sinne berühren“, sagt Ingo C. Peters, Geschäftsführender Direktor des Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten. Licht und Dekoration sind dabei besondere Elemente, die mit viel Liebe neu akzentuiert worden sind, um das Haerlin in neuem Glanz erstrahlen zu lassen. Das neue Kunstkonzept im Haerlin, das im Herbst diesen Jahres vorgestellt worden ist, vervollständigt die Idee und die Vorstellung eines Gesamtkunstwerkes.

Ideenreich wird diese Überzeugung auch von der Servicebrigade umgesetzt. Unter der Leitung von Raoul Steinbach erlebt der Gast jeden einzelnen Gang als Servicehighlight. Vor den Augen der Gäste werden am Tisch zur Begrüßung die Cocktails zubereitet. Eine perfekte Präsentation der verlockendsten Brotsorten sorgt schon zu Beginn für ein besonderes Erlebnis. Die Ankündigung eines jeden Ganges in Form einer kleinen Menükarte, ist mit der zum Abschluss überreichten Rüffer Schokolade eine willkommene Erinnerung für einen beglückenden Abend im Restaurant Haerlin.

Hoteladresse:

Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten
Neuer Jungfernstieg 9-14
20354 Hamburg
Tel.: 040 / 34 94 0
Fax: 040 / 34 94 26 00
Email: hamburg@fairmont.com
Internet: www.fairmont-hvj.de

Pressekontakt:

Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten
Judith Fuchs-Eckhoff
Verkaufs- und Marketingdirektorin
Neuer Jungfernstieg 9-14
20354 Hamburg
Tel.: 040 / 34 94 31 80
Fax: 040 / 34 94 26 10
Email: judith.fuchs-eckhoff@fairmont.com