



23./24. Januar 2027

Romantik Hotel Waldschlösschen

Gastkoch

****Tony Hohlfeld**

Jante, Hannover

Beginn: 18:30 Uhr, 215 €

Romantik Hotel Waldschlösschen mit nordischem Ambiente

Gründungsmitglied von Deutschlands ältestem Gourmetfestival

Das Romantik Hotel Waldschlösschen in der Wikingerstadt Schleswig war bereits 1988 dabei, als die Eröffnung des 1. Schleswig-Holstein Gourmet Festivals im nahegelegenen Schloss Gottorf gefeiert wurde. Damals führte Margareta (Heta) Behmer die Geschicke des Familienbetriebs mit einer spannenden Geschichte: Auf dem ehemaligen Wildareal der Gottorfer Herzöge eröffnete 1906 ein Apotheker ein Ausflugslokal und bot Mineralwasser aus den Quellen des Pöhler Geheges an. Diese Quellen sprudeln noch heute aus dem Waldboden. Der Großvater von Hans-Werner Behmer besaß eine Ziegelei und

erwarb 1955 die Immobilie samt angrenzender Flächen, um seinen Betrieb mit Ton und Lehm zu versorgen. Das Waldschlösschen wurde von seiner Tochter Heta gemeinsam mit ihrem Mann Werner Behmer als Ausflugslokal mit Tanzsaal übernommen, die es in den folgenden Jahrzehnten zu einem Hotel mit 4-Sterne-Superior-Klassifizierung entwickelten. 1985 übernahmen Hotelier Hans-Werner Behmer und seine Frau Marion den modern aufgestellten Familienbetrieb. Marion Behmer kümmert sich um den Duftgarten und züchtet Wildkräuter für die Küche des Waldschlösschens.



Seit 2024 führt Sohn Sönke Behmer das gastfreundliche Ensemble mit 116 großzügig eingerichteten Zimmern, modernen Tagungsräumen sowie dem über 2.500 Quadratmeter großen GartenSpa mit Pool- und Saunalandschaft, Garten und frisch gepflückten Teekräutern im Kräuterpavillon. Hinzu kommen die Restaurants Fasanerie und Olearius. Während im Olearius traditionelle Küche serviert wird, verwöhnt das Team der Fasanerie unter der Leitung von Küchenchef Florian Holtmann Feinschmecker mit raffinierter, moderner Kochkunst aus erstklassigen Zutaten. „Wir bieten unseren Gästen Wild aus eigener Jagd, Fleisch von weidenden Robust-Rindern aus der Region, Bio-Gemüse, Milch und Käse regionaler Erzeuger sowie Kräuter aus dem Hotelgarten“, sagt Sönke Behmer, der selbst einen Jagdschein besitzt.

Von hier aus lassen sich kulturelle Juwelen wie Schloss Gottorf, die UNESCO-Welterbestätten Haithabu und Danewerk sowie die historische Fischersiedlung Holm entdecken. Zudem bieten sich zahlreiche Möglichkeiten für erlebnisreiche Ausflüge und sportliche Aktivitäten rund um die Schlei.



„Wellness und Kulinarik
bilden die DNA des
Waldschlösschens.“



Romantik Hotel Waldschlösschen

Kolonnenweg 152 · 24837 Schleswig · Gastgeber: Familie Behmer

Tel.: *49 (0)4621 38 30 · reception@hotel-waldschloesschen.de · www.hotel-waldschloesschen.de

Folgende SHGF Gastköche waren im Waldschlösschen: Carmelo Grecco & Bernedetto Russo, Alexandra Müller, Valentin Rottner, Philipp Heid, René Mammen, Kirill Kinfelt, Mathias Apelt, Tristan Brandt, Dak Wichangoen, Sonja Frühsammer, Benedikt Faust, Dirk Hoberg, Jacqueline Amirfallah, Denis Feix, André Stolle, Harald Wohlfahrt, Jörg Müller, Lutz Niemann, Thorsten Schmidt, Henri Bach, Markus Kebschull, Claudio Urru, Oliver Heilmeyer, Holger Bodendorf, Johannes King, René Bobzin, Thomas Martin, Wolfgang Nagler, Michael Röhm, Fritz Schilling, Ralf J. Kutzner, Jörg Sackmann, Hermann Pflaum, Josef Viehhauser, Heinz Wehmann, Willi Tetz.

Tony Hohlfeld Restaurant Jante

Gehört zur neuen Generation von
Top-Köchen – unprätentiös, mutig und nahbar.

23./24. Januar 2027

Gastkoch Romantik Hotel
Waldschlösschen



Leidenschaft, Disziplin und ein starker Sinn für Teamgeist prägten den Weg von Tony Hohlfeld. Was einst auf dem Sportplatz begann, entwickelte sich zu einer Berufung, die ihn heute zu den spannendsten Köchen der deutschen Spitzengastronomie zählen lässt. Schon früh erkannte er, dass Kochen weit mehr bedeutet als handwerkliche Präzision: Es geht um Dynamik, Kreativität und das perfekte Zusammenspiel im Team – Werte, die bis heute seine Küche bestimmen.

Sein Weg führte ihn zunächst nach Hannover, bevor er im renommierten Hotel Adlon in Berlin unter 2-Sterne-Koch Hendrik Otto seine Handschrift perfektionierte. Mit 23 Jahren übernahm Tony Hohlfeld die Küchenleitung im Restaurant Ole Deelee (Hannover) und wurde kurz darauf als jüngster Sternekoch Norddeutschlands ausgezeichnet.

Mutig erfüllte er sich 2015 gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin, der Sommelière Mona Schrader, den Traum eines eigenen Restaurants: Das Jante in der niedersächsischen Landeshauptstadt. Innerhalb kürzester Zeit entwickelte es sich zu einer der wichtigsten kulinarischen Adressen Deutschlands. Seine Klasse

bewerten die Michelin-Tester seit 2020 gar mit zwei Michelin-Sternen. Der heute 36-Jährige verfolgt keine Luxusideen, sondern setzt auf eine klare und zugleich regionale Küche, die Nachhaltigkeit priorisiert.

„Natürlich denken wir
in diesen Zeiten an die
Gesundheit – also immer
im Sinne der Natur und
Nachhaltigkeit.“

Die Atmosphäre im Jante ist besonders, denn die Köche servieren ihre Gerichte am Gast, erklären Produkte, Techniken und Gedanken hinter den Speisen am Tisch. Dieser unmittelbare Austausch schafft Nähe und macht den Abend zu einem persönlichen Erlebnis.



#42

Marienstraße 116, 30171 Hannover, Deutschland
www.jante-restaurant.de



AUSGEZEICHNET
2 Michelin-Sterne,
9 Pfannen Gusto und
3 F Der Feinschmecker.



KÜCHENPHILOSOPHIE
Eine moderne deutsche
Küche, die weltoffen denkt
und sich inspirieren lässt.



INSPIRATION
Die Ideen kommen von
den Produkten.

Schon mal
KOCHKUNST
so nah gekommen?



*Jetzt mehr
erfahren*

