



## Die Geschichte des Relais & Châteaux Hotel Jagdhof Glashütte

- 1905 Heinrich-Friedrich Dornhöfer (1856-1938) erbaut das Bauernhaus. Dieses galt damals schon als regionaler Forstarbeitertreffpunkt.
- 1939 Wird von Heinrich Dornhöfer (1889-1945) das Gebäude zur Herberge ausgebaut. Herr Dornhöfer erhielt die erste Konzession, die es ihm erlaubte, Getränke und Tabakwaren zu verkaufen.
- 1949 Erfolgt der Umbau zum Gasthof, welcher ein Geheimtipp für Förster, Forstarbeiter und Fuhrmänner war.
- 1959 Wegen der großen Beliebtheit des Lokals und den mangelnden Platzverhältnissen wird an die Gaststube der Dorfsaal angebaut.
- 1973 Anbau des neuen Küchenbereichs von Heinrich Dornhöfer (1914-1974).
- 1975 Nach dem frühen Tod seines Vaters übernimmt Edmund Dornhöfer im Alter von 20 Jahren den Gasthof.
- 1976 Renovierung und Neugestaltung des Dorfsaals zum "Grillrestaurant Sauerland".
- 1977 Neubau und Eröffnung des Gourmetrestaurants "Kaminzimmer".
- 1984 Das Hotel Jagdhof Glashütte entsteht mit 20 Zimmern und Edmund Dornhöfer wird vom Gastronom zum Hotelier.
- 1985 Erweiterung des Hotels um 5 Zimmer und Bau des Jagdsalons, der als Frühstücksraum und Café genutzt wird.
- 1986 Küchenvergrößerung und Erweiterung der Geschäftspassage, Boutique & Kosmetikabteilung.
- 1990 Neubau des Restaurants "Rotisserie Jagdhofstuben" und der Hotelbar, wobei nochmals einige Apartments neu entstehen.
- 1992 Bau der hauseigenen Konditorei in der seitdem Kuchen und Süßspeisen hergestellt werden.
- 1996 Renovierung der Kaminhalle und Ausbau der Hotelterrasse.
- 1997 Neugestaltung des Wiener Cafés und Anbau des Ansitz sowie der Fasanenstube.
- 1998 Das alte Gourmetrestaurant "Kaminzimmer" wird vergrößert, umgestaltet und als Giardino - Der Fischgarten neu eröffnet.
- 1999 Mitte Oktober eröffnet Edmund Dornhöfer in den Räumen des ehemaligen Fischrestaurants das neue fine dining Abendrestaurant "Ars Vivendi".
- 2000 Auszeichnung des Jagdhof's mit drei Kronen im "Varta Hotel Guide", womit er zu den "Top Five" in Deutschland gehört.
- 2000 Ein Stern im Guide Michelin für das Gourmet Restaurant Ars Vivendi.

WeberBenAmmar PR, Vor dem Leetor 7, D – 53545 Linz am Rhein  
Tel: +49 (0)2644-9457 155, E-Mail: pr@wbapr.de, www.wba-pr.de



- 2001 Renovierung und Neugestaltung der Maisonette-Appartements und der Rotisserie.
- 2002 Der Jagdhof wird ein Relais & Châteaux Hotel.
- 2003 Komplette Neugestaltung der "Country-Style-Zimmer" und Bäder im 2. Obergeschoss.
- 2004 Komplette Neugestaltung der „Country-Lord-Zimmer“ und Bäder im 2. Obergeschoss.
- 2007 Renovierung der Pianobar
- 2008 Komplette Neugestaltung der „Country- Lord- Zimmer“ und Bäder im 1. Obergeschoss. Ländlich, edel und luxuriös im englischen Jagdstil. Neumöblierung der Jagdhofwiese und des Schwimmbades.
- 2009 Auszeichnung für den Jagdhof Glashütte mit der Welcome- Trophy 2009 von Relais & Châteaux.
- 2009 Das Hotel Jagdhof Glashütte wird offiziell durch den Deutschen Hotel und Gaststättenverband (DEHOGA) mit 5 Sternen klassifiziert.
- 2011 Auszeichnung als Gastgeber des Jahres 2012 von Deutschland durch den Hotel- & Restaurant Guide Bertelsmann.
- 2012 Neubau der "SOUL-KITCHEN". Die Genussinstitution verbindet das Traditionelle und das Experimentelle in einem Kochatelier. Die Ideen- und Kaderschmiede für Sterneköche.
- 2013 Im November wird das Gourmetrestaurant "Ars Vivendi" rund um das Jagdhof Soul Kitchen Team zum 7. Mal mit dem begehrten Michelin-Stern ausgezeichnet.
- 2014 Das Portal hotel.de zeichnet den Jagdhof Glashütte als eines der 3 besten Hotels in Deutschland aus.
- 2014 Das Hotel Jagdhof Glashütte feiert 30 jähriges Jubiläum.

### **Kaderschmiede für Sterne und Haubenköche**

**\*Hans Horberth** - Michelin Stern 2000 **\*Stefan Marnier** - Michelin Stern 2004  
**\*Mansur Memarian** - Michelin Stern 2006 **\*Bernhard Lermann** - Michelin Stern 2010 **\*Jörg Diekert** - Michelin Stern 2011 **\*Jagdhof Soul Kitchen - Die Geschmacksjäger** - Michelin Stern 2014