

Die Geschichte des Hauses

VON DER FUHRMANNSKNEIPE ZUM RELAIS & CHATEAUX IM WITTGENSTEINER LAND

- 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 auch 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 Gourmetrestaurant „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 auch nochmals einige Appartements neu entstehen.
- 1992** Bau der hauseigenen Konditorei in der seitdem Kuchen und Confitseries 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. Hinzu kommt, dass Deutschlands „Gastro-Bibel“, der Michelin Führer, unser Restaurant „Ars Vivendi“ in den Gastronomiehimmel gehoben hat, indem er uns einen seiner begehrten Sterne verleiht.
- 2001** Renovierung und Neugestaltung der Maisonettapartements und der Rotisserie.
- 2002** Der Jagdhof wird ein Relais & Châteaux und darf sich damit zu dem kleinen Kreis der wohl exklusivsten Hotelkooperation der Welt zählen.
- 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 – Moderner Country-Style gepaart mit klassischen Zügen und englischem Charme vermittelt einen angenehm warmen Loungecharakter im Landhausstil.
- 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 großen Hotel- & Restaurant Guide Bertelsmann
- 2012** Neubau des neuen, einzigartigen, inspirierenden Küchentypus, die „SOUL-KITCHEN“! Die neue Genussinstitution verbindet das Traditionelle und das Experimentelle zu einem rundherum gelungenem Kochatelier. Die Ideen- und Kaderschmiede für Sterneköche.
- 2013** Im November wird das Gourmet-Restaurant Ars Vivendi mit den Jagdhof-Geschmacksjägern wieder mit einem 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 – von der Fuhrmannskneipe zum 5 * Relais & Châteaux Hotel im Wittgensteiner Land. 1984-2014 30 Jahre Jagdhof-Glashütte

Kaderschmiede für Sterne und Haubenköche – Wir unterstützen junge, talentierte Köche

* Hans Horberth – Michelin Stern 2000 * Stefan Marnier – Michelin Stern 2002 * Mansur Memarian – Michelin Stern 2005 *
Martin Steiner – Michelin Stern 2006 * Bernhard Lermann – Michelin Stern 2010 * Jörg Diekert – Michelin Stern 2011
* Jagdhof Soul Kitchen – Die Geschmacksjäger – Michelin Stern 2014

Die Geschichte des Hauses

