



HOTEL RITTER
SEIT DURBACH 1656

PRESEMITTEILUNG

Hotel Ritter Durbach feiert 7. Küchenparty

Wo finden die besten Partys statt? Klar, in der Küche. Daher lädt das Hotel Ritter Durbach am **Sonntag, 7. Juli 2024 ab 18 Uhr** bereits zum siebten Mal zur **Küchenparty** ein.

Rühren, braten, schneiden und anrichten übernimmt an diesem Abend der gastronomische Leiter und Gastgeber André Tienelt gemeinsam mit Küchenchef Fabian Jansch, dekorierten (Sterne-)Köche, wie beispielsweise Marcello Fabri, der für die Deutsche Fußball-Nationalmannschaft während ihrer Vorbereitung für die Europameisterschaft kocht, und natürlich dem gesamten Ritter-Team. Sie möchten allen Gästen einen genussreichen Abend und eine unvergessliche Nacht bereiten – denn getanzt wird wieder bis in den Morgen, da ist sich Hotel Eigentümer Dominic Müller ganz sicher: „In der Vergangenheit endete unsere Küchenparty nie vor 5 Uhr in den frühen Morgenstunden. Das ist immer eine ganz besondere Atmosphäre, die man einfach lange genießen möchte.“

Für ein gelungenes und einzigartiges Event sorgen auch in diesem Jahr wieder außergewöhnliche Gerichte, ausgezeichnete Weine renommierter Weingüter, vielseitige Produkte exzellenter Genusspartner wie beispielsweise die mehrfach international ausgezeichnete Edelbrennerei Markus Wurth und nicht zuletzt beste Musik in legerer Atmosphäre.

Da die Plätze begrenzt sind, empfehlen wir, rechtzeitig zu reservieren. Genusstickets mit oder ohne Übernachtung können telefonisch oder über das Kontaktformular der Homepage gebucht werden.

Über das Hotel Ritter Durbach:

Das Hotel Ritter Durbach liegt umgeben von Weinbergen mitten im malerischen Winzerort Durbach. Die erste urkundliche Erwähnung des ehemaligen Gasthauses „Zum Ritter“ stammt aus dem Jahre 1656. Nach einigen Vorbesitzern übernahm das Ehepaar Ilka und Dominic Müller im Jahr 2008 das geschichtsträchtige Haus. Insgesamt verfügt das Hotel über 86 moderne Zimmer und Suiten, einen großzügigen Spa-Bereich mit Pool und Saunen. Der Restaurantbereich und eine revolutionäre Esskultur der Gourmetküche gehören zum Genusskonzept des Hotels. Zudem zeichnet sich das Hotel Ritter Durbach durch seinen hauseigenen Oldtimer-Fuhrpark und zahlreiche renommierte Auto-Rallyes aus. Das Hotel Ritter Durbach ist ausgezeichnet mit 16 Punkten im Gault Millau (das entspricht 2 Hauben), 4 Wellness Stars, 1 Lilie im Relax Guide, 4 schwarze Trauben Wine List Gault Millau, 7 Pfannen von Gusto sowie 2 Fs im Feinschmecker. Als 1. Vorsitzender der DEHOGA Baden-Württemberg, Kreisstelle Offenburg, engagiert sich Eigentümer Dominic Müller für den Tourismus der Region sowie für Aus- und Weiterbildung.

Für weitere Informationen:

Vera Dohmgoergen

PR

Hotel Ritter Durbach

An der Badischen Weinstraße Tal 1

77770 Durbach

T +49 (0) 211 437 11 56



HOTEL RITTER
SEIT DURBACH 1656

M +49(0) 177 892 10 64

Die Köche der Küchenparty 2024:

Marcello Fabri

Marcello Fabri aus Weimar leitet seit 2022 die Show-Küche im „First“, dem Sternerestaurant im Spa & Golf Resort Weimarer Land, das gerade wieder mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Hier trifft italienische Kulinarik auf Moderne. Aktuell steht es als Koch für die Deutsche Nationalmannschaft während ihrer Vorbereitung für die Europameisterschaft im Trainingslager in Thüringen am Herd.

Malte Kuhn

Sternkoch Malte Kuhn führt in Baden-Baden mit dem Hidden Kitchen ein ganz besonders modernes Lokal: tagsüber Café und am Abend Casual Fine Dining Restaurant. Zuvor zählte unter anderem zu seinen Stationen das Althoff Seehotel Überfahrt am Tegernsee, das Restaurant Off Club von Tim Mälzer, das Gasthaus zum Raben bei Steffen Disch und das Restaurant Lakeside im Hotel The Fontenay in Hamburg.

Marcus Langer

Marcus Langer übernahm 2021 die Küchenleitung der Villa Sorgenfrei in Radebeul. Die Basis der Menüs des Wahldresdners ist das, was er gelernt hat: die französische Küche. Dabei setzt er auf eine überschaubare Anzahl an Zutaten. Auf seinem beruflichen Weg hat er zahlreiche Stationen durchlaufen, gehörte unter anderem als stellvertretender Küchenchef zum Team des 3-Sterne-Gourmetrestaurant Lerbach im Schlosshotel Lerbach bei Köln.

Thomas Merkle

Thomas Merkle und seine Frau Simone Merkle-Dinger arbeiten seit 20 Jahren als Team in ihren Restaurants in Emdingen am Kaiserstuhl. Die Pfarrwirtschaft bietet regionale Küche mit Erzeugnissen der Region. Ihr Merkles Restaurant ist seit 2010 mit einem Michelin Stern ausgezeichnet. Hier werden ausgewählte heimische Produkte in Kombination mit kreativen Aromen aus der ganzen Welt raffiniert verbunden. Sie sind die Genussbotschafter 2023 des Landes Baden-Württemberg.

Cédric Schwitzer

In seinem Restaurant Cédric Schwitzer's Gourmetrestaurant in seinem Vier-Sterne-Superior-Hotel am Park in Waldbronn bietet der gebürtige Lothringer Cédric Schwitzer französische Küche als Live-Cooking-Event. Cédric Schwitzer erhielt bereits 2015 einen Michelin-Stern, der auch 2024 erneut bestätigt wurde.

Benjamin Unger

Benjamin Unger ist Küchenchef des Restaurants „St. Andreas“ im Hotel „Blauer Engel“ in Aue-Bad Schlema. Er ist Botschafter des Erzgebirge. Sein Haus gehört zu den besten Kulinarik-Adressen Sachsens und wurde vielfach ausgezeichnet. Der erste Michelin-Stern 2024 ist jetzt die Krönung des langjährigen Gastronomie-Engagements von Benjamin und seinem Bruder Claudius. In Dresden in der Bülow Residenz schloss er als bester Lehrling Sachsens seine Lehre ab. Weitere Stationen waren das Hotel Dollenberg, Schloss Loersfeld, Hotel Hohenhaus und das Vendôme. 2008 beendete er erfolgreich seinen Betriebswirt an der Hotelfachschule in Leipzig als Zweitbesten. Seine Küche zeichnet sich durch die Verbindung von Tradition und Innovation sowie durch den Einsatz von hochwertigen Produkten und Rohstoffen der Region aus.