



PRESSEMITTEILUNG

Hotel Ritter Durbach feiert 8. Küchenparty

Die besten Party finden in der Küche statt. Daher lädt das Hotel Ritter Durbach am **Sonntag, 13. Juli 2025 ab 18 Uhr** bereits zum achten Mal zur **Küchenparty** ein.

Über zehn Bereiche auf zwei Ebenen verwandeln sich zur Bühne der Kulinarik in ihrer ganzen Fülle und Vielfalt. Die Regie übernimmt an diesem Abend der gastronomische Leiter und Gastgeber André Tienelt gemeinsam mit Küchenchef Fabian Jänsch und dekorierten (Sterne-)Köche wie beispielsweise **Farid Fazal**, Fritz&Felix Restaurant in Brenners Park-Hotel, **Jason Grom**, Burg Asen, **Benjamin Unger**, Restaurant St. Andreas, Hotel Blauer Engel Aue, **Tom Wickboldt**, Klumbeck by Tom Wickboldt und **Andreas Widmann**, Gourmetrestaurant Ursprung. 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: „Im vergangenen Jahr endete unsere Küchenparty wie immer gegen 5 Uhr. Unsere Gäste möchten einfach diese ganz besondere Atmosphäre so lange wie möglich genießen.“

Für ein gelungenes und einzigartiges Event sorgen auch in diesem Jahr wieder außergewöhnliche Gerichte, ausgezeichnete Weine renommierter Weingüter, vielseitige Produkte exzellenter Genusspartner wie beispielsweise Monkeys 47 Schwarzwald Dry Gin 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 (<https://www.ritter-durbach.de/schwarzwald-erlebnisse/kuechenparty>) 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

M +49(0) 177 892 10 64

Die Köche der Küchenparty 2025

Farid Fazal

Seine Laufbahn begann Farid Fazal im Jerzner Hof, bevor er in das Fünf-Sterne-Superior Interlpen Hotel Tyrol wechselte. Für drei Jahre war er dort Chef Entremetier & Chef Saucier. Dann folgte eine Station im Best Western Hotel Leipziger Hof in Innsbruck. Nach einem Umzug übernahm Farid Fazal für fünf Jahre die Geschäftsführung eines Einrichtungshauses auf Usedom. Seine kulinarische Laufbahn setzte er im November 2012 in der Kitzbüheler Hütte des Restaurants Medici in Baden-Baden fort. Nach einem Jahr wurde er dort Sous Chef, bevor er mit seiner Expertise Küchenchef für die Ausrichtung des Deutschen Medienpreises wurde und dabei u.a. Ban Ki Moon und Barack Obama bekochte. In den letzten Jahren präsentierte Farid Fazal seine Kochkünste auf diversen Events sowie Messen und veröffentlichte 2018 das Kochbuch „#Heimat-Schwarzwald reloaded“. Nun setzt er sein Knowhow der regionalen Küche des Schwarzwaldes im Fritz & Felix um und verbindet diese mit gastronomischen Einflüssen aus der ganzen Welt.

Jason Grom

Nach seiner Ausbildung zum Koch im Hotel Öschberghof in Donaueschingen half Jason im Elterlichen Betrieb dem Gartencafé Paradies im Immenhöfe. Anschließend arbeitete er im Hotel- und Gourmetrestaurant „Paznaunerstube“ im Hotel Trofana Royal, Ischgl, Österreich (1 Stern Guide Michelin, 18 Punkte Gault Millau) und im Restaurant Steirereck im Stadtpark, Wien, Österreich (2 Sterne Guide Michelin, 19 Punkte Gault Millau, neunter Platz der 50 Best Restaurant of the World by San Pellegrino). Nach einer Station im Restaurant PRISMA im Park Hotel Vitznau, Vitznau, Luzern, Schweiz (1 Stern Guide Michelin, 16 Punkte Gault Millau) und seiner Ausbildung zum Küchenmeister im Gastronomischen Bildungszentrum, Koblenz ist er seit 2017 Geschäftsführender Gesellschafter und Küchenchef im Hotel »die burg« in Donaueschingen.

Tom Wickboldt

Tom Wickboldt ist seit mittlerweile zehn Jahren als feste kulinarische Größe auf Usedom nicht mehr wegzudenken. 2013 holte er den ersten Stern überhaupt auf die Sonneninsel im Nordosten Deutschlands und verteidigt diesen mit einzigartiger Kontinuität bis heute. 2020 übernahm er mit dem Kulmeck 8 (1 Michelin Stern; 17 Punkte, 3 Hauben Gault Millau, 8 Pfannen Gusto) eines der traditionsreichsten Lokale der Kaiserbäder und führte dieses gemeinsam mit seiner Crew innerhalb von nur zwei Jahren unter die Top 5 Restaurants in Mecklenburg Vorpommern. Das Erfolgsrezept: Casual Fine Dining in privatem Ambiente mit sieben Gängen, die einfach Spaß machen und mit unnachahmlicher kreativer Finesse überraschen.

Andreas Widmann

Andreas Widmann absolvierte seine Koch-Ausbildung bei Michael Oettinger und arbeitete später unter anderem im Atelier im Bayerischen Hof in München. 2010 wurde er Deutschlands bester Jungkoch. Auslandsaufenthalte waren unter anderem in Neuseeland. 2015 kehrte er in den Familienbetrieb in der Ostalb zurück und übernahm den elterlichen Gesamtbetrieb. Andi ist leidenschaftlicher Koch mit schwäbischem Unternehmergeist. Er setzt sich mit seiner Frau Anna für Produkte aus der Region und mit seinem Projekt „Genussbewusst“ für gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit ein. Sein mit einem Guide Michelin ausgezeichnetes Kreativ- und Gourmet-Restaurant „ursprung“ findet man im ältesten Teil des Landgasthofs. HFein & Wein auf schwäbisch – eine natürliche Terroirküche mit Produkten der unmittelbaren Region, ein

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.