



HOTEL RITTER SEIT DURBACH 1656

PRESSEMITTEILUNG:

Zwischen Wald, Wiese und Reben — Küche mit Haltung und Herkunft

Restaurant Makidan präsentiert Jan Hoffmann im Hotel Ritter Durbach

Jan Hoffmanns Küche beginnt draußen – im Wald, auf den Wiesen und in den Weinbergen rund um Durbach. Zwischen den Tannen des Schwarzwalds, den Kräuterpflanzen der Rheinebene und den Reben der Durbacher Hänge wächst eine Landschaft voller Aromen. Genau dort sucht Hoffmann seine Inspiration – und genau dort, in Durbach, findet sie ihren Ort.

Was auf dem Teller landet, folgt keinem Trend – es folgt der Natur. Pilze, Wild und Beeren aus dem Schwarzwald treffen auf Gemüse und Obst aus der Rheinebene, ergänzt durch ausgewählte Lebensmittel aus dem nahen Elsass – einer Region, deren Küche und Produkte entlang des Oberrheins seit Jahrhunderten zur badischen Tafel gehören und sich bei Hoffmann als natürlicher Bestandteil der Gerichte wiederfinden. Verfeinert wird das Ganze durch die feinen Aromen des Waldes: Wildkräuter vom Waldrand, junge Fichtenspitzen, Wacholder oder Tannennadeln, die Gerichten eine ganz eigene Tiefe geben. Dazu fermentierte Eigenpräparate, hausgemachte Fonds und handwerkliche Signature-Elemente, die in der regionalen Gastronomie selten konsequent eingesetzt werden. Genau darin steckt die Seele von Black Forest Soul Food: eine Küche, die weiß, woher sie kommt — und das spürbar macht.

Kulinarisch bewegt sich Hoffmann zwischen zwei Welten: badischer Bodenständigkeit und der Aromenvielfalt Frankreichs, die sich über das Elsass erschließt. Klassische Techniken treffen auf eine moderne, leichte und produktfokussierte Handschrift – Schmorgerichte mit Charakter, mutige Gemüseküche, Fleisch vom Bürgermeisterstück statt vom Filet. Die Karte erzählt, woher sie kommt.

Die Karte wechselt täglich – weil es das Produkt verlangt, nicht weil es das Konzept vorschreibt. Vegetarische Gerichte sind selbstverständlich, oft gleichzeitig vegan, immer eigenständig und nie als Beilage gedacht. Die Weinbegleitung kommt ausschließlich aus Durbach.

» Wald, Wiese und Reben auf dem Teller. «

Zur Person

Jan Hoffmann absolvierte seine klassische Kochausbildung in drei Lehrjahren im Restaurant „Laubachsmühle“ in Altwied. Weitere Stationen in der Spitzengastronomie prägten seinen handwerklichen Anspruch: vom renommierten Hotel Adlon Berlin über das Ein-Sterne-Restaurant „Villa Merton“ in Frankfurt, wo er als Junior Sous Chef arbeitete, bis hin zum Drei-Sterne-Haus „Amador“ bei Juan Amador, wo er als Chef de Partie seinen Stil schärfte. Eine Auszeit auf der MS Europa öffnete den Blick über Grenzen.

Den entscheidenden Schritt machte Hoffmann ab 2014 als Küchenchef im Restaurant „Seven Swans“ in Frankfurt am Main: 2016 erkochte er seinen ersten Michelin Stern. 2018 stellte das Haus konsequent auf eine vegetarische Karte um und wurde der jüngste vegetarische Sternekoch Europas – und zu einem Pionier einer Küche, die gemüse- und pflanzenbetont nicht als Einschränkung, sondern als Haltung versteht.

Nach einer kreativen Pause und Consulting-Projekten übernahm Hoffmann von 2020 bis 2022 als Geschäftsführer und gastronomischer Leiter die „Villa Philippe“ in Kronberg. Von 2022 bis 2023 führte er sein vegetarisches Pop-up im Seehaus im Englischen Garten in München, bevor er als gastronomischer Leiter ins Schloss Neuweier nach Baden-Baden wechselte.

Im Hotel Ritter Durbach kehrt Hoffmann nun bewusst an den Herd zurück – als Koch, nicht als gastronomischer Leiter. Mit dem Restaurant Makidan findet er den idealen Rahmen für sein kulinarisches Leitmotiv: eine Küche, die die Landschaft wirklich erzählt – verwurzelt in Durbach, aus der Tiefe des Schwarzwalds bis in die Weinberge des Oberrheins.

Hotel Ritter Durbach:

Das Vier Sterne Superior 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. Das Restaurant „Makidan“ und sein Genusskonzept „Schwarzwald-Soul-Food“ gehören ebenfalls zum Haus. 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:

Inna Wiedmann, Leitung Marketing & Kommunikation
Hotel Ritter Durbach | An der Badischen Weinstraße Tal 1 | 77770 Durbach
T +49 (0) 781 93 23 229 | M +49(0) 160 40 48 733