



HOTEL RITTER
SEIT DURBACH 1656

PRESEMITTEILUNG

„Schwarzwald Soul Food“ – Restaurant Makidan startet sein neues Konzept

Lebendige Tradition lebt von der Adaption moderner Elemente. Das finden auch Haubenkoch Fabian Jänsch und der gastronomische Leiter und ehemaliger Sternekoch André Tienelt sowie Restaurantleiterin Alexandra Kindler des Restaurants Makidan im Hotel Ritter. Daher haben sie ein neues Genusskonzept entwickelt: „Schwarzwald Soul Food“. Das neue Makidan steht für eine Küche, die auf hohem Niveau lokale und gelegentlich globale Zutaten kombiniert und den Schwarzwald in den Mittelpunkt stellt. Die klassische Schwarzwaldküche wird modern interpretiert. Verwendet werden dabei beste Lebensmittel vorwiegend aus Baden und dem Elsass, aber auch aus anderen Regionen, um die weltweiten Einflüsse des „Black Forest“ zu präsentieren.

Kaum einer weiß, dass die alten Römer sich bereits vor 2000 Jahren in den Thermen von Baden-Baden erholten. Der Schwarzwald wurde über die Jahrhunderte zu einem der beliebtesten Urlaubsziele der Welt. Mit den vielen internationalen Besuchern des „Black Forest“ wurde auch die Heimatküche vor Ort beeinflusst. Die klassische Schwarzwälder Kirschtorte und der Schwarzwälder Schinken sind weltberühmt. So wie die Kuckucksuhren heute in modernem Design erstrahlen und in Wohnzimmern auf dem gesamten Globus hängen, wandelte sich auch die Küche. Zutaten aus aller Welt wurden ergänzt und die Heimatküche neu interpretiert. Das Makidan wird dieser Entwicklung und damit den Wünschen seiner internationalen Gäste gerecht. Das neue Genusskonzept der hochwertigen Küche bietet ein täglich wechselndes Vier-Gang-Menü, das auch in einer vegetarischen bzw. veganen Variante bestellbar ist und bei dem drei Hauptspeisen und ein Dessert oder eine hochwertige Auswahl an Käse als vierter Gang zur Wahl stehen.

Als besonderes Erlebnis kann das Menü jeden Gast mit auf eine Achtsamkeitsreise mitnehmen: Der zubuchbare fünfte Gang des Menüs soll alle Sinne anregen. Die Speisekarte gibt dem Gast Impulse auf welche Besonderheiten er beim Betrachten, Schmecken und Riechen achten kann.

Als anerkannter Partner des Nationalparks Schwarzwald der Regionalität verpflichtet, gleicht sich auch die Weinkarte diesem Konzept an. Sie enthält eine Auswahl von 300 exzellenten Tropfen, die umwelt- und ressourcenschonend aus Durbach und der Region stammen, oder aus Bioweinbau sowie biodynamischen Anbau.

Das Makidan begrüßt täglich von 18 bis 22 Uhr Genussliebhaber aus der Umgebung und Gäste des Hotels.

Über das Hotel Ritter Durbach:

Das Hotel Ritter liegt umgeben von Weinbergen mitten im 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 eine revolutionäre Esskultur der Gourmetküche gehören zum Genusskonzept des Hotels. Zudem zeichnet sich das Hotel Ritter durch seinen hauseigenen Oldtimer-Fuhrpark und zahlreiche renommierte Auto-Rallyes aus. Das Hotel Ritter 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 und Bildwünsche:

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