



PRESSEMITTEILUNG:

Hotel Ritter startet mit dem zweiten und neuesten Teil des weltberühmtes Fun-Dining „Le Petit Chef“ am 9. Oktober als einzige Location im Schwarzwald

Mit „Le Petit Chef“ startet am 9. Oktober 2025 der zweite und neueste Teil des einzigartigen Fun-Dining im Hotel Ritter Durbach, das weltweit nur 102 Mal angeboten wird. Die Gäste erwartet ein faszinierendes 3D-Kino, kombiniert mit exzellenter Gastronomie. Das Hotel Ritter in Durbach und Le Petit Chef laden während der immersiven Dinnershow zum Wettbewerb um die goldene Kochmütze ein. Mit dabei sind die weltkleinsten Köche aus Spanien, Italien, Japan und natürlich Le Petit Chef aus Frankreich. Welcher der vier Miniatur-Küchenchefs das Rennen macht, wird natürlich nicht verraten.

Zwischen den Mahlzeiten verwandelt sich der Tisch unauffällig in eine Leinwand, auf der der kleine Küchenchef gemeinsam mit seinen Kollegen aus Spanien, Italien und Japan mit verschiedenen Auftritten und Einspielungen für Spaß und Unterhaltung sorgt, denn seine Versuche, kulinarische Meisterwerke zuzubereiten, enden fast immer in einem Desaster. Welch ein Glück, dass Haubenkoch Fabian Jänsch und seine Küchencrew dem virtuellen Kollegen immer wieder aus der Klemme helfen. Steht das Menü auf dem Tisch, rückt die Show in den Hintergrund. Über ein Buchungsportal wird das Menü bereits vorab bestellt. Die sorgfältige Auswahl der Zutaten sowie das Angebot zwei verschiedener Menü-Varianten trifft jeden Geschmack und bietet allen Altersgruppen eine unvergessliche kulinarische und unterhaltsame Reise. Spanien eröffnet den Abend mit einer farbenfrohen Komposition aus bunten Tomaten, Serrano-Schinken, Manchego-Käse und Basilikum-Brot. Italien verwöhnt mit Waldpilz-Ravioli, italienischem Winter-Edel-Trüffel, Guanciale und Parmigiano Reggiano. Frankreich serviert ein Filet vom Weiderind an Sauce Béarnaise, begleitet von French Fries und Liebstöckel. Japan rundet das Menü mit einem raffinierten Dessert ab: ein Matcha-Tee-Törtchen mit Ganache, Baiser und Yuzu. Für alle Gäste, die fleischlos genießen möchten, steht eine liebevoll abgestimmte vegetarische Variante bereit. Neben den beiden Menüs „Le Petit Chef & Friends Grand Menü“ oder „Le Petit Chef & Friends vegetarisch“ für Erwachsene gibt es im Hotel Ritter auch ein „Le Petit Chef & Friends Junior Menü“ für Kinder im Alter von sechs bis zwölf Jahren.

„Wir bieten diese aufwendige Animation in unserem Hotel nun zum zweiten Mal an. Unsere Gäste waren vom ersten Teil der fünfteiligen Show, die im November 2024 erstmalig bei uns startete und im Sommer eine Pause eingelegt hat, so fasziniert, dass eine Fortsetzung mit dem zweiten und neuesten Programm für uns schnell fest stand“, erklärt Dominic Müller, Eigentümer des Hotel Ritter.

Das belgische Künstlerkollektiv „Skullmapping“ von Filip Sterckx und Antoon Verbeeck begann 2010 bereits mit dem Konzept. Mittels 3D-Mapping-Technologie und einem profunden künstlerischen Know-how haben sie im Jahr 2015 den zirka 6 mm kleinen Koch zum Leben erweckt. „Ich freue mich sehr auf das neue Programm für unsere Gäste, denn im gesamten Schwarzwald gibt es keine weiteren Restaurants, die es anbieten“, sagt Dominic Müller.

Nach dem Start am 9. Oktober 2025 spielt „Le Petit Chef“ Donnerstag bis Sonntag bis 29. März 2026 jeweils um 17 Uhr und um 20 Uhr (Abweichungen sind möglich). Alle weiteren Informationen zur Reservierung und Buchung, sowie Preise und alle Menüs sind unter <https://lepetitchef.com/durbach> zu finden.

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. Das Restaurant „Makidan“ und sein Genusskonzept „Schwarzwald-Soul-Food“ gehören ebenfalls zum Haus. Der Name „Makidan“ leitet sich vom persischen Wort Mezze bzw. Mazidan ab und steht für Köstlichkeit, Geselligkeit und Gastfreundschaft und zeigt die Vielfältigkeit der internationalen Speisen auf. 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