

„KaiserHerbst 2025“

Sterneküche trifft Burgunderwein: Auf zur Küchenparty!



Ein Abend, vier kreative Sterneköche, fünf Gänge – und pro Gang zwei perfekt abgestimmte Weine aus dem „Naturgarten Kaiserstuhl“: Das erwartet die Gäste bei der exklusiven „Küchenparty“ im Rahmen des „KaiserHerbst“ am Sonntag, den 2. November 2025, um 16 Uhr in „Merkles Restaurant“ in Endingen.

Gefragt, was ihn als renommierten Sternekoch am „KaiserHerbst“ reizt, antwortet Thomas Merkle: „Die Stimmung – und die Zusammenarbeit.“ Die Veranstaltung mache einfach Lust, etwas gemeinsam auf die Beine zu stellen. Was 2024 erfolgreich begonnen hat, findet deshalb in diesem Jahr eine Fortsetzung: kreative Spitzen-Köche bereiten gemeinsam ein 5-Gänge-Menü zu.

Dieses Mal lädt Thomas Merkle zur großen „Küchenparty“ in sein Restaurant in Endingen ein. Mit in die Küche holt er sich Christian Baur vom „Schwarzen Adler“ in Vogtsburg, der im vergangenen Jahr Gastgeber des gemeinsamen Gourmet-Abends war. Ebenfalls wieder mit dabei ist Martin Fauster von der „Wolfshöhle“ in Freiburg. Sein Kollege Christoph Kaiser vom Restaurant „Jacobi“ (ebenfalls Freiburg) ergänzt die Runde zum ersten Mal.

Dazu? Zwei perfekt abgestimmte Burgunder-Weine pro Gang von Spitzenweingütern und Winzergenossenschaften aus dem „Naturgarten Kaiserstuhl“. Die Auswahl trifft Sommelière Corinna Sauerburger, die auch durch den Abend führt. Und weil jede gute Veranstaltung einen schönen Start braucht, beginnt diese ganz entspannt mit einem feinen Apéro. „Unsere Küchenparty ist kein steifes Gala-Dinner“, betont Thomas Merkle. Es werde ein Abend zum Genießen, Staunen und Austauschen, bei dem die Gäste ganz nah dran sind an den Kochprofis und an den Winzern. Die Plätze sind limitiert – am besten jetzt reservieren!

Das Menü:

- Apéro
- 4 Grüße von 4 Köchen
- Zander / Karotte / Tandoori
- Saibling / Wacholderrauch / Kaviar
- Kaiser Granat / Hechtspätzle / Kalbskopf / Café de Paris
- Zweierlei von der Wachtel / Entenleber / Kaiserstühler Trüffel / Sellerie / Schupfnudeln
- Nougat / Banane / Passionsfrucht / Yuzu
- Petits Fours

Wein von:

- Bischoffinger Winzer
- Kaiserstühler Winzergenossenschaft Ihringen
- Sasbacher Winzerkeller
- VDP.Weingut Bercher Burkheim
- VDP.Weingut Dr. Heger Ihringen
- VDP.Weingut Franz Keller Oberbergen
- Weingut Abril Bischoffingen
- Weingut Arndt Köbelin Eichstetten
- Weingut Friedrich Kiefer Eichstetten
- Weingut Gebrüder Mathis Merdingen
- Weingut Gregor & Thomas Schätzle Schelingen
- Weingut Kilian Hunn Gottenheim
- Weingut Knab Endingen
- Weinhaus Bettina Schumann Königschaffhausen

INFO:

Sterne, Wein & Küchenparty:

- Vier Sterneköche: Thomas Merkle, Christian Baur, Martin Fauster & Christoph Kaiser
- Fünf Gänge
- pro Gang zwei perfekt abgestimmte Weine
- mit Weinsommelière Corinna Sauerburger

Wann: Sonntag, 2. November 2025, um 16.00 Uhr

Wo: Merkles Restaurant, Hauptstraße 2, 79346 Endingen

Tickets: 275 Euro p.P.

Kontakt für Reservierungen und Informationen:

Naturgarten Kaiserstuhl GmbH

Zum Kaiserstuhl 18 | 79206 Breisach | Tel. 07667 906850

mail@naturgarten-kaiserstuhl.de

Der „KaiserHerbst“ findet vom 11. bis 16. Oktober 2025 in der gesamten Kaiserstuhl-Tuniberg-Region statt. Infos zu allen Veranstaltungen rund um Wein, Kulinarik, Kultur und Natur gibt es hier: www.kaiserherbst.de

Foto v.l.n.r.: Thomas Merkle, Martin Fauster, Christian Baur, Christoph Kaiser

© Naturgarten Kaiserstuhl GmbH / myKaiserstuhl

Fotos zum Download: [KaiserHerbst Pressebilder](#)

© Naturgarten Kaiserstuhl / Name des Fotografen (in der jeweiligen Bilddatei)