

## Genuss, Begegnung und Burgunder – Küchenparty als Highlight des KaiserHerbst 2025

### Vier Sterneköche, über 70 Gäste und die Spitzenweine des Kaiserstuhls und Tunibergs im Fokus

Ein Abend voller Geschmack, Atmosphäre und echter Kaiserstühler Gastfreundschaft: Die Küchenparty im Merkles Restaurant in Endingen war auch in ihrer zweiten Auflage ein voller Erfolg. Über 70 Gäste erlebten am Sonntag, 2. November, eines der kulinarischen Highlights des diesjährigen KaiserHerbstes, organisiert von der Naturgarten Kaiserstuhl GmbH.

Unter dem Motto „Ein Abend, fünf Gänge, vier Sterneköche – und pro Gang zwei perfekt abgestimmte Burgunder“ wurde das Zusammenspiel von Wein, Genuss und Kultur eindrucksvoll erlebbar.

Für das Menü standen gleich vier Spitzenköche gemeinsam am Herd:

Thomas Merkle (Merkles Restaurant, Endingen), Christian Baur (Schwarzer Adler, Oberbergen), Martin Fauster (Wolfshöhle, Freiburg) und Christoph Kaiser (Jacobi, Freiburg). Sie präsentierten ein kreatives Fünf-Gänge-Menü, das live zubereitet und entspannt serviert wurde.

Passend dazu kuratierte Sommelière Corinna Sauerburger eine erlesene Auswahl an Burgunderweinen aus der Region. Die meisten Winzerinnen und Winzer der korrespondierenden Weine waren persönlich anwesend und suchten aktiv den Austausch mit den Gästen – ganz im Sinne der Idee, Wein und Gastronomie enger zusammenzubringen.

Mit dabei waren unter anderem:

Bischoffinger Winzer, Weingut Abril, Weingut Gregor und Thomas Schätzle, Weingut Bercher, Weingut Dr. Heger, WG Ihringen, WG Sasbach, Weingut Knab, Weinhaus Bettina Schumann, Weingut Gebrüder Mathis, Weingut Hunn, Weingut Friedrich Kiefer, Weingut Köbelin und Weingut Franz Keller.

Der Abend begann mit einem Aperitif im Freien, für den eigens ein beheiztes Zelt bereitstand, und klang in lockerer, genussvoller Atmosphäre aus.

„Die Küchenparty zeigt, wie stark die Verbindung von Wein und Gastronomie im Naturgarten Kaiserstuhl ist“, sagte Ulrike Weiß von der Naturgarten Kaiserstuhl GmbH. „Hier entsteht Zusammenarbeit auf Augenhöhe – authentisch, regional und mit echter Begeisterung für Qualität und Genuss.“

Nach der Premiere im vergangenen Jahr im Schwarzen Adler mit drei Sterneköchen setzte die Veranstaltung 2025 noch eine Schippe drauf – und machte eindrucksvoll deutlich, dass Kaiserstuhl und Tuniberg zu Recht als Burgunderland gelten.

Die Küchenparty war damit nicht nur ein Fest für die Sinne, sondern auch ein starkes Statement für die kulinarische Identität der Region.

Foto © Naturgarten Karten Kaiserstuhl GmbH / Chris Eltjes