



Nach 37 Jahren: Traube Tonbach verabschiedet Küchendirektor Jürgen Reidt

Die Traube Tonbach ehrt zum Jahresende Jürgen Reidt für 37 Jahre wertvolle Mitarbeit als Küchendirektor und sein vorbildliches Engagement um den Nachwuchs des Traditionshotels. Auch wenn Reidts aktive Laufbahn offiziell endet, steht er seinem Team im Haus weiterhin beratend zur Seite.

BAIERSBRONN, 19. Dezember 2025 – Nach mehr als 37 Jahren in der Traube Tonbach geht Küchendirektor Jürgen Reidt in den Ruhestand. Seit 1988 gestaltete er die Küchen des Traditionshotels entscheidend mit und verantwortete als Ausbildungsleiter über Jahrzehnte die Nachwuchsförderung in der Baiersbronner Kaderschmiede. Mit seinem hohen Anspruch an Qualität und nachhaltigem Engagement für Aus- und Weiterbildung hat er Generationen von Köchinnen und Köchen geprägt. „Mein Beruf hat mir immer die Möglichkeit gegeben, auf höchstem Niveau zu kochen – im Großen wie im Kleinen“, sagt Reidt rückblickend. „Ich durfte mit großartigen Menschen zusammenarbeiten, Neues auf den Weg bringen und Bewährtes immer wieder verfeinern. Am Ende zählt, dass man als Team funktioniert und sagen kann: Es war gut – und meistens war es das auch.“

Heiner Finkbeiner, Inhaber der Traube Tonbach, würdigt das langjährige Wirken seines Küchendirektors mit persönlichen Worten: „Jürgen Reidt hat uns über Jahrzehnte hinweg mit beeindruckender Konstanz und großer Loyalität begleitet. Er ist eine tragende Säule unseres Hauses – als Küchenleiter, Mentor und Mensch. Wir danken ihm von Herzen und freuen uns, dass er uns auch künftig mit seiner Erfahrung unterstützen wird.“

Reidts berufliche Laufbahn führte ihn nach seiner Kochausbildung bereits früh in die Spitzengastronomie. Anfang der 1980er Jahre kochte er als Entremetier im damaligen Drei-Sterne-Restaurant „Goldener Flug“ in Köln. Die Zeit prägte seinen Anspruch an Präzision, Produktqualität und Organisation. Nach seiner Meisterprüfung 1988 begann Reidts Karriere in der Traube Tonbach als Sous Chef der Köhlerstube. Nach Stationen als Küchenchef und Leiter verschiedener Outlets im Haus übernahm er 1999 die Position des Küchendirektors. In dieser Rolle verantwortete er die kulinarische Gesamtkoordination des Hotelrestaurants Silberberg, des Veranstaltungs- und Cateringbereichs sowie der Kochschule mit über 80 Mitarbeitenden. Auch in den erfolgreichen Aufbau der Betriebskantinen begleitete er mit seiner Erfahrung und seinem Fachwissen.

Besonders am Herzen lag ihm die Nachwuchsförderung. Unter seiner Küchenleitung etablierte sich das Fünf-Sterne-Superior-Hotel nicht nur als kulinarische Destination, sondern auch als Kaderschmiede für Nachwuchstalente. „Als langjähriger Ausbildungsleiter hat Jürgen Reidt daran entscheidenden Anteil“, betont Jan Kappler, Sprecher der Geschäftsleitung. Die Absolventinnen und Absolventen danken dieses Engagement seit Jahrzehnten mit Bestnoten und finden sich regelmäßig unter den Erstplatzierten bei Branchenwettbewerben sowie IHK-Prüfungen auf Innungs- oder Landesebene. Für seine Verdienste um den Nachwuchs wurde Jürgen Reidt u.a. mit dem Leaders Award als „Ausbilder des Jahres“ ausgezeichnet.

„Ich wollte bei unseren Auszubildenden die Leidenschaft für diesen schönen Beruf wecken – die Liebe zu guten Zutaten und den Ehrgeiz, sich durch Leistung weiterzuentwickeln“, verrät Reidt. Viele seiner ehemaligen Schützlinge arbeiten heute weltweit in Führungspositionen, etliche kehren nach Jahren wieder ins Tonbachtal zurück. „Auch mein Nachfolger ist eines dieser Eigengewächse – das macht mich stolz.“

Erlebnisse, die ihn in 37 Jahren Traube Tonbach prägten, gab es viele. Dazu zählen hochrangige Events, die Reidt gemeinsam mit renommierten Spitzenköchen im Hotel wie auch an externen Orten realisierte. Herausfordernd waren dabei immer wieder außergewöhnliche Dimensionen: etwa die Organisation eines Jubiläumsmenüs für 1800 Gäste in der Fabrikhalle eines Unternehmens oder das Catering zur Fußball-Weltmeisterschaft 2006 für das Land Baden-Württemberg. „Ich hatte immer im Hinterkopf, dass ich für eine Marke und einen Ruf stehe, den wir uns über viele Jahre erarbeitet haben“, verrät Reidt.

Eindrücklich blieb für den heute 66-Jährigen dennoch vor allem der Brand der Traube Tonbach im Januar 2020. „Es war unfassbar, unser Stammhaus mit der Schwarzwaldstube und meiner einstigen Wirkungsstätte, der Köhlerstube, in Flammen zu sehen. Aber die entschlossene Zuversicht der Familie Finkbeiner und unser Zusammenhalt selbst in dieser Ausnahmesituation haben mich nachhaltig beeindruckt.“

Nach dem offiziellen Ausscheiden bleibt Jürgen Reidt dem Haus nicht nur freundschaftlich, sondern auch kollegial verbunden: Künftig wird er das Küchenteam regelmäßig beratend unterstützen. „Es ist eine neue Erfahrung, Verantwortung abzugeben, aber ich freue mich darauf. Ich bin dankbar, dass ich noch gebraucht werde – und gleichzeitig wird es schön, nun mehr Freizeit mit der Familie zu haben.“

Traube Tonbach – Best since 1789.

Die Traube Tonbach empfängt Erholungssuchende, Feinschmecker, Familien und Abenteurer in einer der schönsten Naturlandschaften Europas – dem Schwarzwald. Mit über 140 Zimmern und Suiten, vielfach ausgezeichnete Gourmetküche und innovativer Gastronomie, weitläufiger Wellnesslandschaft sowie Veranstaltungsflächen gehört das Luxusresort seit den 1970er Jahren zur Spitze der europäischen Hotellerie. Das traditionsreiche Fünf-Sterne-Superior-Hotel befindet sich seit über 230 Jahren in Familienbesitz und wird heute von Heiner und Renate Finkbeiner sowie ihren Nachfolgern Matthias, Sebastian und Antonia in siebter und achter Generation geführt.

Seit 2011 erweitert die Hoteliersfamilie ihr Unternehmensportfolio und betreibt heute neben dem Stammsitz im Tonbachtal das Schloßhotel Monrepos in Ludwigsburg, die Cateringmarke „WildparkTaste“ für die Hospitality-Bereiche im Karlsruher BBBank Wildpark sowie hochwertige Betriebsgastronomien für ausgewählte Partner an Standorten in Stuttgart, Karlsruhe und Regensburg. In den fünf Sparten des Unternehmens beschäftigt die Group über 600 Mitarbeiter.