

AUSGABE 77 · APRIL 2020

# CHAINED®

*Journal*





## MASTERPIECE BY POMMERY

CUVÉE LOUISE POMMERY  
travail *in situ*, caves Pommery, Reims



CHAMPAGNE  
**POMMERY**  
A REIMS-FRANCE



## Die Chaîne des Rôtisseurs – eine weltweite Vereinigung auf neuen Wegen!

Die Chaîne des Rôtisseurs, eine einzigartige Gourmetvereinigung eine Bruderschaft, ein Netzwerk mit mehr als 25.000 Mitgliedern rund um die Welt! Mit 2.400 Mitgliedern bilden wir in Deutschland die zweit größte Bailliage der Welt.

Wir haben die fantastische Möglichkeit in die „Töpfe“ unserer Köche zu schauen – nicht nur in der eigenen Bailliage, sondern wo immer wir in Deutschland sind. Der neue Restaurantführer gibt dazu gute Tipps. Nutzen Sie diese Möglichkeiten!

Wir sind auf neuen Wegen!

Wie Ihnen sicherlich bekannt ist, gibt es seit Ende 2019 eine neue Bailliage. Die 21. Bailliage Régional, die Bailliage de Sylt. Mit Sicherheit können wir uns hier auf einige exklusive Veranstaltungen freuen – und Sylt ist ja immer eine Reise wert. Auch das Chaîne Journal hat ein Facelifting bekommen. Dem Zeitgeist entsprechend wurde es neu und ansprechend gestaltet. Der neue Websiteauftritt der Chaîne lädt zum „Stöbern“ ein und aktuelle Informationen sind jederzeit abrufbar. Auf dem Social Media-Kanal Instagram präsentieren wir uns seit Kurzem und stehen hier im weltweiten, regen Austausch mit Gleichgesinnten aus aller Welt. Schauen Sie mal vorbei!

Doch wir möchten weiter neue Wege gehen; Wir möchten bekannter werden, wollen jüngere Gourmets erreichen, möchten die Pressearbeit aktivieren und die Ideologie unserer Bruderschaft nicht aus den Augen verlieren! Doch wir wollen nicht nur die Tischkultur und die Kochkunst genießen, sondern in einem gepflegten Rahmen neue Freundschaften schließen und alte auffrischen. Seien Sie dabei – unterstützen Sie uns.

Ich freu´ mich darauf Sie persönlich kennenzulernen, sprechen Sie mich an.

VIVE LA CHAINE !

Karin Deters  
Chargée de Missions d'Allemagne

# Die *Zukunft* des Hochleistungsmixens beginnt.

## Präzise Leistung für perfekte Ergebnisse

Hochleistungsmixer von Vitamix sind mehr als nur Mixer. Sie bieten anspruchsvollen Hobbyköchen aber auch der Gastronomie genau die Leistungsfähigkeit, Vielseitigkeit und Präzision, die sie zur Kreation kulinarischer Erlebnisse benötigen. Mehr als 10 Techniken lassen sich direkt im Mixer umsetzen wie Mahlen, Emulgieren, Homogenisieren, Pürieren, Zerkleinern oder Aufschlagen – und damit individuelle und kreative Menüs entwickeln.

Erfahren Sie mehr: [www.vitamix.de](http://www.vitamix.de)

 **Vitamix.**

 Vitamix

# INHALT

6	Jeune Chaîne
7	Restaurant-Tipp – Landhaus zu den Rothen Forellen
8 - 9	Interview mit Nelson Müller
10	33. Schleswig-Holstein Gourmet Festival
11	Rheingau Gourmet & Wein Festival
12	Wein-Tipp – Sommelier-Union Deutschland empfiehlt
13	nationaler Kooperationspartner – Villa Caviciana
14 - 15	OMGD – Reise-Tipps & Termine
16	Champagner-Tipp – Champagne De Saint-Gall
17	Interview mit Peer F. Holm
18	Champagner-Schule – Champagne Taittinger
19	Reise-Tipp – Pommery meets Zwiesel Kristallglas
20 - 21	nationaler Kooperationspartner – PrioVino
22	Wein-Tipp – 2018 Grauburgunder Alte Reben
23	nationaler Kooperationspartner – Zwiesel
24 - 25	nationaler Kooperationspartner – Hapag-Lloyd Cruises
26	Reise-Tipp – Pommery in Hoppegarten
27- 28	Chaîne-Stiftung Deutschland
29	Anzeige – Barit
30 -31	nationaler Kooperationspartner – Porzellanmanufaktur Meissen
32	Reise-Tipp – Hotel Restaurant Kunz in Pirmasens-Winzeln
33	Internationale Veranstaltung – Tokio
34	Wein-Tipp Frankreich – Pink Flamingo Rosé
35	nationaler Kooperationspartner – Pommery
36	Anzeige – Spitzmund
37 - 79	Berichte aus den Bailliagen – Deutschland
80 - 81	National – Veranstaltungen Mai - Juli 2020
82	International – Veranstaltungen 2020
82	Impressum
83	nationaler Kooperationspartner – Wüsthof
84	nationaler Kooperationspartner – Wempe



14

Reise-Tipp –  
OMGD goes Rheingau



11

Rheingau Gourmet &  
Wein Festival



34

Wein-Tipp Frankreich –  
Pink Flamingo Rosé



## JEUNE CHAÎNE – EIN ERFOLGSMODELL

*In der Hamburger Bailliage kennt man keine Nachwuchssorgen*

Nachwuchssorgen? Bailli Bettina Schliephake-Burchardt schüttelt den Kopf. „In Hamburg haben wir schon frühzeitig erkannt, dass wir gegensteuern müssen, um einer Überalterung unserer Mitgliederstruktur vorzubeugen.“ Um auch jüngere Neumitglieder für die Chaîne zu gewinnen, regte ihr Vorgänger Dr. Ronald Crone zusammen mit Sohn Sven schon 2002 die Gründung der Jeune-Chaîne für Mitglieder bis Anfang/Mitte 40 an. Um die Eintrittsschwelle für junge Mitglieder zu senken – zumeist Söhne und Töchter langjähriger Chaîne Mitglieder, die sich noch in der Ausbildung befinden oder Berufsanfänger sind – führte der damalige Bailli ein eigenes Preissystem für junge Gäste ein. So zahlen Jeune-Chaîne Mitglieder bei Veranstaltungen der Chaîne des Rôtisseurs in Hamburg in der Regel zwanzig Prozent weniger.

Eine Idee, die sich längst bezahlt gemacht hat. In kaum einer anderen Bailliage ist das Durchschnittsalter geringer als in Hamburg. Insgesamt 30 Mitglieder sind jünger als 40 Jahre. Zwei bis dreimal im Jahr trifft die Jeune Chaîne sich abseits der offiziellen Veranstaltungen in geselliger Runde – und das auch mal ganz leger ohne Insignien und Etikette.

*Text: Klaus Zelgin, Vice Chargé de Presse / Fotos: Bailliage Hamburg*

## AROMENSPIEL IN DER FORELLENSTUBE

*Confrère Valentin Fillafer und sein Team erwarten Sie im 5-Sterne-Hotel Landhaus zu den Rothen Forellen in Ilsenburg im Harz.*

Das Flaggschiff der Dr. Lohbeck Privathotels zeichnet sich nicht nur durch seine malerische Lage am Forellenteich, sondern durch eine besondere Herzlichkeit aller Mitarbeiter aus. Seit 2018 kocht Viktor Rundau als Küchenchef im Gourmetrestaurant Forellenstube. Nun wollte ich die aktuelle Küche im ersten Sternere-restaurant von Sachsen-Anhalt kennenlernen.

Das lichtdurchflutete Restaurant mit wundervollem Blick über den See erwartete mich mit fein gedeckten Tischen. Im Sommer muss es ein zusätzlicher Genuss sein auf der großen Seeterrasse Platz zu nehmen. Das Menü startete mit einem Carabinero kombiniert mit einem intensiven und erfrischendem Sauerkraut-gelee-Eis als Amuse bouche. Dazu ganz klassisch ein Glas Champagner Chapuy Rosé. Die zarte Würze der Cuvée aus Pinot Noir und Chardonnay passte hervorragend zu den rauchigen Holznoten des folgenden Teriyaki-Lachs mit Sesam. Ein feines Spiel von Wildspargel und Forellenkaviar ergänzte dieses Gericht. Zum nächsten Gang wurde ein 2018-er Grauburgunder von Albert Kallfelz von der Mosel serviert. Die Weinkarte umfasst ein großes Angebot von Weinen aus allen Deutschen Weinbauregionen und zusätzlich Positionen aus Österreich, Italien, Frankreich und ein wenig aus der Neuen Welt. Die Weine sind mit Bedacht ausgewählt und fair kalkuliert. Die leichte, feine Ochsenchwanz-Consommé war sehr gut, und besonders hervorzuheben war die Frische des Wurzelgemüses. Jedes einzelne Aroma kam hier sehr gut zur Geltung.

Das 64° Landei mit einer exquisiten Weißen Kalbsbolognese und intensiven Schwarzen Trüffeln war ein Gedicht. Zu diesem Aromenspiel passte der Rosé Saigner Cuvée 2018 von Marcus Schneider



aus der Pfalz perfekt. Der nun folgende Teller verströmte schon beim einsetzen am Tisch ein unwiderstehlichen Duft nach Röstaromen – Bäckchen, Bauch und Rücken vom Juveni-Ferkel. Das Juvenilferkel ist ein echtes Milchferkel, nur mit Muttermilch ernährt und medikamentenfrei, Zufütterung kennt das Juvenilferkel nicht. Das Fleisch hat einen erlesenen Eigengeschmack und war hier perfekt verarbeitet. Der 2017-er Nero D'Avola aus Sizilien unterstrich diesen perfekten Gang. Mit einem außergewöhnlichen Dessert aus Chai, Kumys und Süßer Wurst wurde ein sehr schönes Menü beschlossen. Küchenchef Rundau setzte bei diesem Dessert bewußt auf Frische statt auf Süße.

Ich empfehle aus voller Überzeugung den Besuch des Landhaus zu den Rothen Forellen im Harz (Tipp: Fragen Sie nach der Suite 921 – denn hier fließt ein Bach durch Ihr Zimmer)

*Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse*

*Fotos: Landhaus zu den Rothen Forellen*



## GOURMETKOCH, SÄNGER, NATURLIEBHABER

*Nelson Müller zeigt viele Facetten.*

Nelson Müller wurde 1979 in Ghana als Nelson Nutakor geboren. Mit vier Jahren kam er in eine Pflegefamilie. Nelson Müller sagt: „Ich habe mich von Herzen immer als ein Müller gefühlt“ und weiter erzählt er: „Ich war viel mit meinem Vater im Garten, im Freien, wir haben viele Urlaube gemacht. Mein Vater stammt aus einer Bauernhof-Familie, meine Mutter hat Verwandtschaft an der Nordsee, deshalb waren wir immer viel draußen in der Natur. Er machte eine Ausbildung zum Koch in Stuttgart im Restaurant „Fissler Post“ und kochte dann bei Sternekoch Holger Bodendorf im „Veneto“ auf Sylt.

Später war er bei Lutz Niemann in der „Orangerie“ am Timmendorfer Strand und als Souschef von Henri Bach in dem mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant „Residence“ in Essen tätig. Seit 2009 nennt Nelson Müller das Essener Restaurant „Schote“ sein Eigen.

### **Chaîne-Journal: Worüber können Sie lachen?**

*Nelson Müller: Doofe Witze.*

### **Was bringt Sie zum Weinen?**

*Hundefilme.*

### **Wo sind Sie aufgewachsen und zur Schule gegangen?**

*In Stuttgart.*

### **Wann ist die Entscheidung gefallen Koch zu werden?**

*Schon relativ früh. Mit 7 Jahren habe ich bereits meine erste Küche bekommen.*

### **Welchen Beruf hätten Sie gelernt, wenn es nicht Koch geworden wäre?**

*Bauer.*

### **Welches war das erste Sternerestaurant in dem Sie gegessen haben?**

*Bei Steinheuer in Bad Neuenahr.*

### **Wo und wann haben Sie Ihren kulinarischen Höhepunkt als Gast erlebt?**

*Im Restaurant Steirereck in Wien.*

### **Ihr Motto?**

*Klassik & Moderne.*

### **Welche regionale Persönlichkeit bewundern Sie am meisten?**

*Meine ehemaligen Chefs Berthold Bühler & Henri Bach.*

### **Ihr Lieblingsrestaurant in der Region?**

*Die Restaurants meiner Kollegen Stemmborg, Rosin und Freitag.*

### **Ihr Lieblingsrestaurant außerhalb der Region?**

*Nagaya, denn Düsseldorf ist schon außerhalb der Region, oder?*

### **Wo würde Ihr Traumrestaurant stehen?**

*Auf Mallorca am Strand.*

### **Wo würden Sie gern mal für Ihr Restaurant einkaufen?**

*Bei den neuen Genussnetzwerken, die gerade entstehen.*

### **Was ist Ihr Lieblingsgericht?**

*Eintopf.*

### **Was essen Sie überhaupt nicht?**

*Hund, Katze, Maus...*

### **Nachhaltigkeit in der Küche bedeutet für mich?**

*Nichts wegzuschmeißen, was man noch verwenden kann.*

**Der ideale Sous Chef muss folgende Eigenschaften haben?**

*Einerseits muss er führen und andererseits zwischen der 1. und der 2. Reihe hin und her springen können.*

**Welche Fehler in der Küche entschuldigen Sie am ehesten?**

*Fehler sind immer menschlich.*

*Wer macht keine Fehler...*

**Welche Eigenschaften schätzen Sie bei Köchinnen am meisten?**

*Die gleichen Fähigkeiten, wie bei Köchen.*

**Wie groß ist Ihr Team in Küche und Keller?**

*10 Personen in der Küche, plus 3 Spüler sowie*

*10 Personen im Service.*

**Was ärgert Sie an Anderen in Ihrer Küche?**

*Nichts, was mich nicht auch an mir ärgert.*

**Wir wissen heute mehr über Ernährung denn je. Wieso isst der Großteil der Menschen trotzdem schlecht?**

*Das kann man so und so sehen., denn so schlecht, finde ich, essen wir gar nicht. Schließlich sind wir gesünder und werden älter denn je.*

**Was war die größte Katastrophe in Ihrem Berufsleben?**

*Die Zeit, als ich aufgrund Finanzknappheit meine Lieferanten nicht bezahlen konnte.*

**Wie lange planen Sie an einem neuen Menü?**

*Manche Gänge schießt man aus der Hüfte, über andere Gänge denkt man tagelang nach.*

**Wer ist Ihr berufliches Vorbild?**

*Karlheinz Hauser, ist für mich einer der Krassesten, da er ein guter Koch und erfolgreicher Unternehmer ist.*

**Welches Land würden Sie gern mal 4 Wochen bereisen und die jeweiligen Spezialitäten, die Küche und die Leute kennen lernen?**

*Japan.*

**Ihr Lieblingsgetränk?**

*Wasser und Kaffee.*

**Champagner genieße ich am liebsten (wo und wann)?**

*Zu besonderen Anlässen.*

**Womit würden sie sich beschäftigen, wenn Ihr**

**Restaurant für ein Jahr schließen würde?**

*Mit Musik.*

**Was machen sie in Ihrer Freizeit am Liebsten?**

*Freunde treffen.*

**Wo würden sie Ihren Traumurlaub verbringen?**

*Bei einer Rundreise durch Europa.*

**Welche Musik hören Sie am liebsten?**

*Black Music.*

**Ihre Lieblingsbeschäftigung?**

*Unternehmer sein.*

**Welches Buch haben Sie als letztes gelesen?**

*Simplify your life.*

**Wie viele Kochbücher haben Sie?**

*Mindestens 300.*

**Welches ist Ihr Lieblingsfilm?**

*Avatar.*

**Was schätzen Sie an Ihren Freunden am meisten?**

*Dass sie Dinge können, die ich nicht kann. Dass sie ehrlich zu mir sind und mir auch einmal den Spiegel vorhalten.*

**Wie sieht bei Ihnen ein ideales Frühstück aus?**

*Spät & Eiweiß.*

**Was heißt für Sie genussvoll leben?**

*Auch Zeit für sich und seine Lieben zu haben.*

**Für wen würden Sie gerne mal kochen?**

*Für mein Team.*

**Mit wem würden Sie gerne mal kochen?**

*Jamie Foxx.*

**Das Wichtigste, dass Ihnen im Leben passiert ist?**

*Die Verleihung des Michelin Sterns.*

**Welche 3 Dinge würden Sie mit auf eine einsame Insel nehmen?**

*Meine Gitarre, eine Angel und mein Pfadfindermesser.*

**Ich kann nicht leben ohne...**

*Harmonie mit meinen Mitmenschen.*

Chargé de Presse Heiko Leuchtmann bedankt sich für das Gespräch.

Foto: Nelson Müller



David Görne | Frankreich



Julia Komp | Köln



Michael Kempf | Berlin

## ÜBER 13.200 GENUSS-ERLEBNISSE...

*...beim Schleswig-Holstein Gourmet Festival (SHGF) aufgetischt!*

Zum 33. Mal rief das Schleswig-Holstein Gourmet Festival (SHGF) Trends setzende Herdchampions in den Norden. Sie begeisterten mit ihrem außergewöhnlichen Gespür für Aromen- und Produkt-Kombinationen. Ob fermentiert, vakuumiert, gebeizt, geräuchert, gedünstet, gebacken, gebraten, gekocht oder roh – stets waren die Produkte – viele aus der Region - auf den Punkt gebracht, perfekt gewürzt, fantasiereich kombiniert und angerichtet. Mehr als 2.640 Feinschmecker nutzten das SHGF, um interessante Gastköche und Gerichte, neue Produkte, Zubereitungen und Aromen sowie Restaurants kennenzulernen. Über 13.200 Speisen verließen die Küchenpässe - von Meisterhand kreiert und im Team vor Ort realisiert. Eine Win-Win-Situation für alle Beteiligten!

Die 15 Mitgliedshäuser der Kooperation Gastliches Wikingland e.V. boten vom September 2019 bis zum März 2020 insgesamt 35 Veranstaltungen. 19 Gastköche, darunter vier Frauen, aus Deutschland, Dänemark, Frankreich, Schweden und der Schweiz zeigten Einblicke in ihr köstliches Handwerk. Gerade der Mix aus internationalen und nationalen, aus neuen und bewährten Küchenkünstlern macht das Festival so begehrenswert.

Sonder-Events, wie „Feinschmecker Insel-Hopping“, „13. Tour de Gourmet Jeunesse“ für Gäste zwischen 18 und 35 Jahren, Wein-Genuss-Workshop und „5. Tour de Gourmet Solitiare“ für Alleinreisende ab 40 Jahren machten spezielle Zielgruppen glücklich. Jetzt wird das 34. SHGF vorbereitet mit der Auftaktgala am Sonntag, 27. September, im Maritim Seehotel. Infos unter [www.gourmetfestival.de](http://www.gourmetfestival.de)

*Text & Fotos Susanne Plab*

# HOTEL KRONENSCHLÖSSCHEN IN ELTVILLE

*Seit 24 Jahren Maßstab für Genuss in höchster Qualität*

40 Starköche & 220 Winzer aus aller Welt trafen sich vom 20. Februar bis 8. März 2020 in Eltville. Internationale Kochstars aus Belgien, den Niederlanden, Italien, Schweiz, Südafrika und Indien sowie zahlreiche deutsche Köche (viele ausgezeichnet mit zwei und drei Sternen) kochten 2020 mittags und abends ihre spektakulären Menüs. Partner der Köche sind renommierte Winzer, die aus allen Teilen Europas und aus den USA anreisen, um persönlich zu den Menüs ihre Wein-Spezialitäten in einem möglichst perfekten „Match“ zu präsentieren.

Das Festival-Programm bot innerhalb von 18 Tagen 60 Veranstaltungen mit Koch-Shows, Workshops, Tastings und Masterclasses, Mittagsveranstaltungen und Dinners sowie an den Wochenenden acht exklusive Wein-Raritäten-Veranstaltungen, jeweils auf 24 Teilnehmer limitiert. Selten hat ein Gast Gelegenheit, innerhalb kürzester Zeit derart vielfältige Eindrücke aus z.T. völlig unterschiedlichen Bereichen kennenzulernen: dieses Festival macht es möglich. Das Festival startet mit der legendären Welcome Party im Kloster Eberbach und endet mit einer großen „Sause“, der Haus- und Küchenparty, in allen Räumen des Kronenschlösschens.

„Bio“ und „Regionalität“ stehen bei diesem Festival schon seit langem im Vordergrund, lange bevor diese Begriffe zum Synonym für eine weltweite Bewegung wurden. Nahezu alle beteiligten Weingüter haben sich seit vielen Jahren dem bio-dynamischen Ausbau verschrieben und sind meist entsprechend zertifiziert. Die Chefs kochen ihre Menüs nicht nur mit regionalen Spezialitäten, sondern werden dabei auch von ihren Wein-Nachbarn mit deren Weinen (oft mit autochthonen Rebsorten) begleitet. Das Rheingau Gourmet & Wein Festival ist das bedeutendste kulinarische Ereignis Europas. Achtzehn Tage lang präsentieren alljährlich weltbekannte Spitzenköche ihre raffinierten ku-

linarischen Köstlichkeiten. Spitzenwinzer sorgen bei jeder Veranstaltung persönlich für die ideale Weinbegleitung. Jährlich zieht das Festival rund 6.500 Feinschmecker aus aller Welt an. Dreh- und Angelpunkt des Festivals ist das Hotel Kronenschlösschen in Eltville-Hattenheim. Informationen erhalten Sie auch unter [www.rheingau-gourmet-festival.de](http://www.rheingau-gourmet-festival.de)

Das Kronenschlößchen bietet aber auch ein spannendes Programm über das ganze Jahr und Chaîne Mitglieder erhalten immer ein kostenloses Upgrading im Hotel in eine Juniorsuite oder Suite, je nach Verfügbarkeit.



Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse

Fotos: © Grossaufnahmen

## GORIŠKA BRDA ! SO NAH & DOCH SO UNBEKANNT

Die Weinbauregion Goriška Brda befindet sich an der Grenze zu Italien, dort wo der weiche nördliche Mittelmeerraum mit den südlichen Alpen verschmilzt, nur einen

Steinwurf vom italienischen Topanbaugebiet Collio im Friaul entfernt. Die Winzer beider Regionen – Collio und Goriška Brda – arbeiten oft freundschaftlich zusammen. Und doch führt Goriška Brda in Deutschland ein Schattendasein. An der Weinqualität liegt es nicht – das versichere ich aus tiefster Überzeugung!

Die Region Goriška Brda besitzt ein Terroir, welches bekannt ist für einen Reichtum an Mineralien und Salzen. Vor allem die Weißweine zählen international zu den besten Weinen Sloweniens. Die Trauben, die hier heranreifen, beschenken den Weinen eine herrlich mediterran-exotische Note mit mineralisch geprägter Ausdruckskraft, schöner Frische und einer erstaunlich hohen Lagerfähigkeit.

Seit nunmehr fünf Generationen baut die Familie inzwischen Wein an, doch sie mussten in den Zeiten des Kommunismus den Traubenbestand an den Staat abgeben. Seit dem Fall des Eisernen Vorhangs im Jahr 1989 produziert Edi Simčič seine eigenen Weine. Heute bewirtschaftet Edi Simčič mit seinem Sohn Aleks rund 12 Hektar Rebfläche um den Ort Vipolice. Ganzer Stolz und auch der Kern der



Identität des Weinguts ist vor allem die Rebula-Traube, in Italien bekannt unter dem Synonym Ribolla Gialla.

Nun aber zum Wein, dem Rebula aus der Premiumlinie des Hauses. Die Rebsorte Ribolla Gialla ist als ergiebig bekannt. Meistens wird sie als Basis für einfachere, alltägliche Weine verwendet. Selektive Arbeit in 25 bis 35 Jahre alten Weinbergen und eine Auswahl der Trauben bei der Ernte ermöglichen es dem Team von Edi und Aleks Simčič, das edle Gesicht der Rebula zu zeigen. Der Wein betört durch seine Vielschichtigkeit und Leichtigkeit zugleich. Eher hintergründige Aromen von gelben Früchten werden umspielt von mineralischen Noten und der Salzigkeit, die vom Terroir her rühren. Eine vitale Säure erfrischt den Gaumen und diskrete Röstnoten von der Reifung im Holzfass ergänzen den Eindruck. Zusammen ergibt sich ein festes, volles Mundgefühl mit langem Abgang. Den Weißwein kann man jetzt schon genießen, aber mit ein paar Jahren zusätzlicher Reife auf der Flasche und mit der Entwicklung der tertiären Aromen wird er noch vollständiger und ausgezeichnete als in seiner Jugend.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.edisimcic.si](http://www.edisimcic.si), den Wein haben wir gefunden bei [Genuss7.de](http://Genuss7.de) zu 19,99 EUR die 0,75 Liter Flasche, [www.genuss7.de](http://www.genuss7.de).

*Text: Peer F. Holm, Präsident der Sommelier-Union Deutschland / Fotos: Edi Simčič*





VILLA CAVICIANA

# EINE KOLLEKTION VOLLER PERSÖNLICHKEITEN.

## Die Weine von Villa Cavicana

Charakterstark und einzigartig – die Weine der Villa Cavicana sind anders als typische italienische Erzeugnisse. Das liegt nicht nur an unseren seltenen autochthonen Rebsorten, sondern vor allem daran wie wir auf

dem Landgut arbeiten. Die Bewirtschaftung unserer Weingärten erfolgt ausschließlich biologisch. Die ökologische Produktion ist unser Weg, nachhaltig zu arbeiten und qualitativ hochwertige Weine zu erzeugen.

## Villa Cavicana: Nur das Beste aus dem Latium.

Villa Cavicana GmbH  
Rheingauer Straße 32, DE-65343 Eltville  
Telefon: +49 (0) 61 23 / 7 09 80 65  
E-Mail: kontakt@villacavicana.com

[www.villacavicana.com](http://www.villacavicana.com)



Villa Cavicana ist offizieller Partner  
der Chaîne des Rôtisseurs d'Allemagne.



# OMGD *goes* RHEINGAU!

## AM 04. JULI 2020

Seit jeher genießen die Weine aus dem Rheingau absoluten Kultstatus! „Die Wiege des Rieslings“ – im Rheingau wachsen ohne zu übertreiben, die besten Rieslinge der Welt! Auch die Burgunderliebhaber kommen mittlerweile auf ihre Kosten, vor allem bei den sehr überzeugenden Spätburgundern – die einen Vergleich zum Ursprungsland Burgund nicht scheuen müssen. Confrère Peter Winter öffnet uns sein wunderschönes Weingut am Samstag, den 04.07.2020/16.00 Uhr - Weingut der Georg Müller Stiftung.

Erst vor kurzem gewann sein Riesling Wisselbrunnen mit 97 von 100 Punkten den Lagen Cup der Gourmetwelten und dann auch noch den dritten Platz mit dem Riesling Hallgarten Jungfer. Peter Winter konnte auch mit seinem Auxerrois und Spätburgunder aktuell wieder viele Auszeichnungen entgegen nehmen. Legendär ist vor allem der 1.000qm große alte Keller mit den internationalen Kunstexponaten. Freuen Sie sich über einen Einblick in einen überwältigenden Kunstkeller, der mit ausgewählten Kunstwerken verzaubert. Um einen umfassenden Eindruck der Rheingauer Weine zu erhalten, werden das Weingut Kaufmann und Domänenweingut Schloss Schönborn ihre Weine für uns präsentieren.

### Weingut Kaufmann in Hattenheim

Der gebürtige Schweizer Käsemeister Urban Kaufmann erwarb gemeinsam mit Eva Raps (ehemaliger Geschäftsführerin des VDP) 2013 das renommierte Weingut Hans Lang. Heute widmen sich die beiden nicht nur dem Rheingau-Klassiker Riesling, sondern auch dem Chardonnay und der Pinot-Familie rund um Weiß- und

Grauburgunder sowie dem Pinot Noir. Die Weine von Kaufmann verraten sowohl in der Ausstattung als auch in ihrer präzisen Stilistik die Schweizer Herkunft des Winzers.

### Domänenweingut Schloss Schönborn in Hattenheim

Das Domänenweingut Schloss Schönborn ist eines der ältesten Weingüter Deutschlands und befindet sich seit dem Jahre 1349 im Besitz der Grafen von Schönborn. Seit 2015 hat Marcel von den Benken die Leitung inne. Bei 95 % Riesling kann er die Spielwiese richtig ausschöpfen.

### „FLEISCH PUR“

Kulinarisch und informell bietet Herr Martin Dittmar ein 6-Gänge-Menü, das auf einer speziellen Feuertonne zubereitet wird. Mit viel Einsatz und Fachwissen hat sich Firma „FleischPur and More“ vor 5 Jahren die Aufgabe gestellt, deutsches Rindfleisch von der Färsche auf Premiumniveau zu produzieren. Der „Butcher Maddin“ hat sich in der Szene einen großen Namen gemacht und vereint für ihre Fleischprodukte einen „dry aged“ Prozess mit Reifevollendung im Rinderfettmantel. Danach wird das Rindfleisch aus dem Mantel genommen und auf der Feuertonne zubereitet.

Natürlich schmeckt ein 6-Gänge-Menü erst richtig gut, wenn zu den Gerichten, die richtigen Weine gereicht werden. Natalie Lumpp erzählt Geschichten und Wissenswertes zum und um den Wein.



**ORT:** Weingut Georg Müller Stiftung, Hattenheim

**PROGRAMM:** 16.00 Uhr: Begrüßung und Tasting mit Weingut Kaufmann, Domänenweingut Schloss Schönborn & Weingut Georg Müller Stiftung  
18.00 Uhr: Apéritif  
18.30 Uhr: 6 – Gänge mit „Fleisch Pur“ & korrespondierenden Weinen

**PREIS:** €130,- p.P.

**ANMELDUNG:** Chaîne Service GmbH  
Tel. 06081– 68 28 70 oder: mail@chaîne.de





## TERMINE 2020

### ORDRE MONDIAL DES GOURMETS DEGUSTATEURS (OMGD)

Datum	Veranstaltung	Ort	Ansprechpartner/Bailliage
25. 04.	<b>Lehrgang mit Zwiesel 1872</b> „Das perfekte Weinglas“ und Dîner Amical	Hilton Hotel Düsseldorf	Dr. Joachim von Gratkowski, Nordrhein Tel. 020 54/8 13 41 j-v-g@t-online.de
07.05.	Außergewöhnliche <b>Sake-Verkostung</b>	bei Bernd Bachofer Marktpl. 6, 71332 Waiblingen	Markus Gerspacher, Baden-Württemberg mgrspchr@aol.com
11.05.	<b>Weinprobe im Jazz-Keller Tabou</b> mit Weingut Bercher-Schmidt und Weingut Klumpp moderiert von Natalie Lumpp	Weinbrennerkeller in Karlsruhe	Dr. Gerhard Dickgießer Baden-Schwarzwald Anmeldung bei: Dipl.Ing. Lars Dragmanli lars.dragmanli@gmail.com
16. 05.	<b>Vins &amp; Terroirs de Bourgogne</b> Paul und Marianne Ohms	Französischer Weinkeller, Herrenberg	Markus Gerspacher, Baden-Württemberg mgrspchr@aol.com
06.06.	<b>Pommery-Champagner-Probe</b> mit Natalie Lumpp und anschließendem Dîner Amical	Alte Pfarrey, Untergasse 54, 67271 Neuleiningen	Dr. Heinz P. Gander, Pfalz, Saar, Mosel dr.gander-chaine.psm@gmx.de
04.07.	<b>Tour de Rheingau</b> mit Weingut Kaufmann, Domänenweingut Schloss Schönborn und Weingut Georg Müller Stiftung & „Fleisch pur“	Weingut Georg Müller Stiftung Eberbacher Strasse 7-9, 65347 Hattenheim im Rheingau	Natalie Lumpp, Baden-Schwarzwald natalie.lumpp@t-online.de Tel. 07 221/99 37 69
31.10.2020	<b>Dégustation de vins Maison</b> Kulinarisches Weinlesefest	Uhlbacher Kelter beim Collegium Württemberg	Markus Gerspacher, Baden-Württemberg mgrspchr@aol.com



# Leinen los!

Der Inbegriff für Eleganz und Schönheit im Yachtsport sind die sogenannten 12er. Das Mekka dieser über 20 Meter langen Ikonen ist heute die Yachtwerft Robbe & Berking Classics, eine Schwester der gleichnamigen Silbermanufaktur. Höchste Zeit, ihnen ein silbernes Denkmal zu setzen, das in seiner Erscheinung und Anmutung den klassischen America's Cup Yachten in nichts nachsteht.

**ROBBE & BERKING**  
SILBER



## CHAMPAGNE DE SAINT-GALL SPITZENTECHNOLOGIE IM DIENST DER HANDWERKSKUNST

Produziert werden die Weine von Champagne De Saint-Gall in den Anlagen des vor über 50 Jahren gegründeten Genossenschaftsverbands Union Champagne. Die authentische Handwerkskunst früherer Generationen und der Einsatz modernster Technik gehen bei der Verarbeitung der besten Trauben der Region Hand in Hand. Bei der 2013 in Betrieb genommenen Produktionsanlage in Avize trifft architektonische Ästhetik auf Spitzentechnologie.

Jedes Mitglied der Genossenschaft der Union Champagne verarbeitet unter Achtung der traditionellen Handwerkskunst und der Spezifika der Terroirs ihre eigenen Trauben zu den charakterstarken und vielfältigen Weinen, aus denen der Kellermeister von Avize anschließend die unverwechselbaren Cuvées von Champagne De Saint-Gall kreiert. Vom integrierten Weinbau und der intensiven Überwachung der Parzellen bis hin zu modernsten Techniken der Weinbereitung definiert Champagne De Saint-Gall in einem entschieden zeitgenössischen Ansatz den Beruf des Winzers neu: als ständiges Streben nach Exzellenz im Gleichgewicht zwischen Handwerkskunst und moderner Technik.

Le Rosé Premier Cru ist ein wunderbares Beispiel der Collection von De Saint-Gall. Mit einer Zusammensetzung von 59% Chardonnay, 25% Pinot Noir und 16% Rotem Stillwein macht dieser frische Rosé-Champagner sowohl zum Aperitif als auch zum Hauptgang eine ausgezeichnete Figur. Korallenfarben im Glas, Bukett von roten Früchten wie Sauerkirsche und Walderdbeere, lebhafter Charakter. Die perfekte Wahl zu gegrillten Garnelen oder einem Dessert aus roten Früchten.

Champagne De Saint Gall Rosé entdeckt für 38,95 EUR je 0,75L Flasche unter [www.hanseaten-select.de](http://www.hanseaten-select.de) (Bestellungen auch unter Tel. 040 – 323664 · E-Mail: [info@hanseaten-select.de](mailto:info@hanseaten-select.de) möglich, Versandkosten einmalig 6,90 EUR pro Bestellung - unabhängig von der Anzahl und Menge der bestellten Artikel)

*Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse / Foto: Champagne De Saint Gall*



Peer F. Holm ist Staatlich geprüfter Sommelier, Präsident Sommelier-Union Deutschland, Inhaber von Wein & Wissen, moderiert, betreut Weinreisen und unterstützt alljährlich die Chaîne des Rôtisseurs als Jury-Mitglied bei der Durchführung des nationalen Sommelier-Wettbewerbes.

#### **Chaîne-Journal: Warum führen wir Sommelierwettbewerbe durch?**

*Peer F. Holm: Der größte und wichtigste Wettbewerb, dem sich jeder Sommelier, wie auch jeder Koch oder jede Servicekraft, stellen muss, ist die tägliche Arbeit im Betrieb, wo es gilt sowohl den Gast, wie auch den Chef glücklich zu machen. Bei diesem „Wettbewerb“ kann man sich jedoch nur sehr schwer mit anderen messen, da es kaum eine Vergleichbarkeit gibt. Daher führen wir Wettbewerbe durch. Aber daher achten wir inzwischen wieder deutlich mehr darauf, dass diese Wettbewerbe möglichst nah an der Praxis im Restaurant sind. Wissen muss da sein – und zwar sehr viel und sehr vielfältig – aber auch das Handwerk darf nicht vernachlässigt werden, denn hier kristallisiert sich heraus, ob sich die Gäste, unsere Gäste, wohlfühlen oder nicht, ob sie wieder kommen oder nicht.*

#### **Was bringt einem jungen Sommelier so ein Wettbewerb?**

*Zum einen ist es ein Anreiz, seinen eigenen „Schweinehund“ zu überwinden und sich vorzubereiten, zu lernen. Dann trifft man bei einem Wettbewerb immer (neue) Kollegen, kann sich austauschen, von den Erfahrungen der anderen profitieren und sich vernetzen. Zudem ist ein Wettbewerb immer eine gute Übung und die Möglichkeit, sein Handwerk zu verbessern. Daher geben wir den Kandidaten anschließend auch immer gerne ein ausführliches Feedback. Nicht zuletzt kann es natürlich auch sein, dass man den Wettbewerb gewinnt und neben den vielen hochwertigen Preisen auch*

## JURY-MITGLIED & PRÄSIDENT DER SOMMELIER UNION DEUTSCHLAND

*die Möglichkeit erhält, am internationalen Sommelierwettbewerb teilzunehmen.*

#### **Wer kann an dem nationalen Wettbewerb Concours National des Junior Sommeliers teilnehmen?**

*Alle jungen Menschen bis zum vollendeten 27. Lebensjahr.*

#### **Was wird bei einem solchen Wettbewerb geprüft?**

*Die Bandbreite dessen, was bei einem Sommelierwettbewerb geprüft wird ist immens. Und das macht es so schwierig, da man ein umfassendes Wissen haben muss. Es beschränkt sich ja nicht nur auf Wein. Der Sommelier ist für ALLE Getränke verantwortlich, die am Tisch des Gastes serviert werden. Dazu muss er sich auch mit dem Aromenspiel der Gerichte auskennen, sonst kann man keine passende Empfehlung geben. Hinzu kommen oftmals auch der Käse und der Zigarrenservice. Neben diesem theoretischen Teil kommt noch die Beherrschung des Handwerks hinzu. Kann der Kandidat unter Zeitstress beispielsweise eine Magnumflasche Wein dekantieren, vor allem wenn ein Gast genau in dem Moment der höchsten Konzentration in einer Fremdsprache auch noch Fragen stellt. So wie es jeden Tag im Restaurant auch passiert ...*

#### **Wieso fördern wir den Nachwuchs?**

*Der Nachwuchs ist unsere Zukunft. Es klingt ganz profan, aber wenn wir auch in Zukunft gepflegt genießen wollen, müssen wir in die Zukunft investieren und der Nachwuchs sind die Chefs von Morgen.*

Chargé de Presse Heiko Leuchtmann bedankt sich für das Gespräch.

Foto: Dieter Jacobi



## EIN KOMPLEXER & REIFER BRUT 2013 CHAMPAGNE TAITTINGER MILLÉSIMÉ

Dieser Champagner präsentiert sich mit einem leuchtenden Strohgelb mit zartgoldenen Glanzlichtern und einer lebhaft anhaltende Perlage. Der erste Eindruck des Bouquet ist mineralisch mit zarten Gäraromen (duftiges Brioche), dann intensiv mit süßen Fruchtaromen (reife Zitronen, Mandarinen) und einem blumigen Hauch von Akazienblütenhonig. Am Gaumen ist dieser Schaumwein sofort fruchtig, frisch und vollmundig, im weiteren Verlauf aromatisch sehr schön ausgewogen mit guter Struktur und Noten von gezuckerter rosa Grapefruit, im Finale beeindruckend lebhaft, vielschichtig, opulent und lang anhaltend – bereits in jungen Jahren sehr harmonisch mit großartiger Balance von Finesse, Eleganz, Aromen und einer omnipräsenten Frische, die auf das exzellente Lagerpotenzial verweist. Die Cuvée von 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay wird mit einem Alkoholgehalt von 12,5 % vol. in der 0,75 Liter Flasche für 59 EUR unter [www.hawesko.de](http://www.hawesko.de) angeboten.

Parker schreibt: „Der Brut Millésimé 2013 spiegelt den gemeißelten, klassisch ausgewogenen Jahrgang wider, der Puristen ungemein ansprechen wird. Er öffnet sich im Glas mit einem präzisen und jugendlich zurückhaltenden Bouquet... Er ist mittel bis vollmundig, rasisig und prägnant, mit einem tiefen, aber dicht gewickelten Kern, reifer, aber spritziger Säuren und einem durchdringenden, zart kalkhaltigen Abgang.“ und vergibt 92+ Punkte von 100. Das im Jahre 1734 gegründete Unternehmen Champagne Taittinger ist nach wie vor im Besitz der Familie, die seit Generationen eine bedeutende Rolle im politischen und wirtschaftlichen Leben Frankreichs spielt. Der familiäre Charakter des Hauses Taittinger, einer der letzten Betriebe der Champagne, der den Namen seiner Unternehmensführung trägt, bürgt für permanente Forschung ausgezeichneter Qualität und Wahrung der Tradition. Zum Champagnerhaus gehören ca. 288 ha Weinberge, die sich gleichmäßig auf die besten Crus der Champagne verteilen. Dadurch ist eine regelmäßige Versorgung mit erstklassigen Trauben gesichert und es wird ein Champagner erzeugt, der unter Kennern auf der ganzen Welt für seine Finesse und Leichtigkeit bekannt ist.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse / Fotos: Champagne Taittinger



# POMMERY MEETS ZWIESEL KRISTALLGLAS

*Ein besonderes Dîner Amical im Hilton Düsseldorf*

Im gerade frisch renovierten Hilton Düsseldorf erwarten uns Maître Hôtelier Mathias Busch und Bailli Dr. Joachim von Gratkowski zu einem besonderen Genuss-Erlebnis. Denn zu einem exzellenten Gourmetmenü werden alle begleitenden Weine jeweils in 2 unterschiedlichen Gläsern ausgedient. Dies verdoppelt nicht nur unser Trinkvergnügen sondern eröffnet uns eine Vielzahl unterschiedlicher Geschmackserlebnisse. Es sind enorme Unterschiede, die sich bei dem Weingenuss aus unterschiedlichen Gläsern ergeben werden. Als versierter Sommelier und langjähriger Fachmann wird uns Confrère Sebastian Mac Lachlan-Müller die verschiedenen Gläser und die Wirkungen auf Nase und Gaumen näher bringen. Wir bitten um Verständnis, dass die Plätze für dieses Dîner Amical streng begrenzt sind. Champagne Pommery ist nicht nur in der Champagne mit 12 Champagner-Häusern sehr stark vertreten, sondern auch in der Provence, der Camargue und dem Bordeaux engagiert. Wir genießen vielfach ausgezeichnete und prämierte Weine aus der Spitzenkollektion des Hauses Pommery. Auch das sorgsam abgestimmte Menü wird unsere kundigen Gaumen erfreuen.

Dîner Amical inkl. aller begleitenden Getränke 139 EUR p.P.

**Anmeldungen direkt im Hilton Düsseldorf unter:**

events@hiltondusseldorf.com oder per Fax: 0211 – 4377 2410.

Informationen unter Tel. 0211 – 4377 3001.

Zimmer für Ihre Übernachtung stehen im Haus auch zur Verfügung.

Das Hilton Düsseldorf ist vom Flughafen aus in nur fünf Minuten mit dem Auto erreichbar. Auch das Stadtzentrum mit der „längsten Theke der Welt“ und die berühmte Königsallee sind nur wenige Minuten mit dem Auto entfernt. Die U-Bahn-Station Theodor-Heuss-Brücke liegt nur 250m vom Hotel entfernt und verfügt über eine Direktverbindung zum Stadtzentrum und zum Hauptbahnhof (U78/79).

*Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse / Foto: Zwiesel Kristallglas*



## DINER AMICAL „Pommery meets Zwiesel Kristallglas“ 25. April 2020

Champagner Vranken Brut Natur  
aus der Magnum

Carpaccio von Lachs und Heilbutt  
an marinierten Passe Pierre Algen  
mit Safranglace  
La Chapelle Gordonne, Provence,  
Frankreich

Ravioli tonato mit gebackener  
Beerenkaper und sautierten Chicorée  
Commandeur de Jarras, Camargue,  
Frankreich

Saltimbocca vom Perlhuhn auf  
Gemüse-Ebly mit geschmolzenen Tomaten  
Château Magnol, Bordeaux, Frankreich

Zartbitter-Schokoladentarte  
an karamelisierter Mango  
Champagner Demoiselle  
Grande Cuvée Brut Rosé

Pralinen & Gebäck  
Port Rozès 20 Jahre, Douro, Portugal



## MIT HIGHTECH ZUR OPTIMALEN AROMENENTFALTUNG

*Neue elektrische Weinkühler von PrioVino ersetzen Eiskübel*

Als der ehemalige Mercedes-Benz-Top-Manager Jürgen Sauer über die Idee eines elektrischen Weinkühlers nachdachte, hatte er nur ein Ziel: die Erfindung eines Produktes, um edle Weine perfekt temperiert genießen zu können, ohne dabei auf schönes Design verzichten zu müssen. Mit der Entwicklung seiner PrioVino Weintemperierer hat er diesen Traum in die Tat umgesetzt.

Nach vielen Experimenten mit zahllosen Technologien brachte er 2017 den PrioVino „Premier“ als Flaggship-Produkt auf den Markt, das in der Fine-Dining-Gastronomie bereits für Begeisterung sorgt. Allerdings ist das Designerstück mit einem Nettopreis von 2.800 EUR im Luxussegment angesiedelt. Das war der Grundstein für eine Erfolgsgeschichte, bei dem weitere Kapitel folgen sollten. Bei der ProWein 2019 in Düsseldorf wurde ein zweiter Temperierer zu einem deutlich günstigeren Preis vorgestellt. Dieses Gerät ist bereits ab 475 Euro (inkl. MwSt.) erhältlich. Die zwei Varianten mit Netzteil oder fest eingebautem Lithium-Ionen-Akku bieten zusätzlich Flexibilität und Unabhängigkeit. Mit seiner schwarzen, alternativ auch weinroten, fein strukturierten Oberfläche und der zeitlos eleganten Form ist der PrioVino „Classic“ ein echter Hingucker. Die raffinierte Technologie in seinem Inneren befreit Weinkenner zudem vom lästigen Eis, tropfenden Flaschen und von sich ablösen-

den Etiketten. Tisch und Servietten bleiben trocken und korrodierende Kühler sind Vergangenheit. Trotz allen Hightechs ist der PrioVino „Classic“ sehr leicht zu bedienen. Die Temperaturregelung erfolgt über Plus/Minus-Tasten in 1-Grad-Schritten und der Einstellbereich zwischen 5 und 20°C deckt das komplette Weinspektrum ab. Eine eigens programmierte Steuerung sorgt dafür, dass die gewünschte Temperatur der vorgekühlten Weinflasche, anders als bei handelsüblichen Weinkühlern, exakt gehalten wird. Bei Bedarf ist ein schneller Wechsel zwischen Temperaturen jederzeit möglich. Ein ausgeklügeltes Ab- und Zuluftsystem transportiert entstehende Wärme geräuscharm ab. So kann der „Classic“ problemlos direkt in der Nähe stehen ohne dass man sich gestört fühlt. Mit Genugtuung blickt Gründer und Hauptgesellschafter Jürgen Sauer auf die PrioVino-Geschichte zurück. „Die optimale Temperatur ist doch entscheidend für den Weingenuss. Jeder Weinkenner weiß das und dennoch ist die perfekte Weintemperatur immer noch die Ausnahme, spätestens beim zweiten Glas einer geöffneten Flasche. Ich bin sehr zufrieden, dass wir allen Weinliebhabern den perfekten Begleiter anbieten können, damit optimale Temperatur eine Realität wird, nicht nur beim ersten Schluck, sondern bis zum letzten Tropfen.“

*Text: Heiko Leuchtman, Chargé de Presse / Foto: PrioVino*

# Perfekte Temperatur. Bis zum letzten Tropfen.

Der **PrioVino Classic** hält Wein auf perfekter Temperatur für optimale Aromenentfaltung. Über Stunden. Und überall dort, wo Sie Ihren Wein am liebsten genießen.

Das innovative Ostergeschenk für alle die Wein lieben. Jetzt bestellen per Mail an [info@priosvino.com](mailto:info@priosvino.com).

Jetzt auch Vorführgeräte verfügbar. Bitte fragen Sie einfach nach!

[www.priosvino.com](http://www.priosvino.com) | [info@priosvino.com](mailto:info@priosvino.com)

**PRIOVINO**  
BECAUSE TASTE MATTERS



**2018 Grauburgunder Alte Reben trocken, Endinger Engelsberg, Weingut Knab**

*Reife Fruchtaromen, mineralisch geprägte Textur*

Geschmack: trocken  
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.  
Größe: 0,75 L Flasche  
Preis: 14,50 EUR/Fl. (19,33 EUR/L)  
alle Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

Erhältlich bei:  
www.vif.de oder Tel. 06898 – 27070

## DER ERFOLG DES DEUTSCHEN GRAUBURGUNDERS

Keine andere Rebsorte hat sich weltweit so stark entwickelt wie Grauburgunder. In den letzten 20 Jahren hat sich die Anbaufläche mehr als verdoppelt, in Italien gar verdreifacht. Der Anstieg ist nach wie vor ungebremst. Italien führt die Liste mit mehr als 25.000 Hektar an, Deutschland steht mit rund 6.500 Hektar nach den USA auf Platz 3.

Der italienische Pinot Grigio, der diesen weltweiten Boom ausgelöst hat, hat aber mit deutschem Grauburgunder oder elsässischem Pinot Gris nur die Rebsorte gemeinsam. Stilistisch sind sie grundverschieden. Ist Pinot Grigio ein leichter, trockener, einfach zu verstehender und leicht zu trinkender, vergnüglicher Typ, zeigen deutsche Grauburgunder eine intensivere Aromatik, mehr Mundfülle und Intensität. Elsässische Pinot Gris haben meist noch mehr Alkohol und Restsüße als die Verwandten aus Deutschland. Die wohl kraftvollsten und intensivsten deutschen Grauburgunder kommen vom Kaiserstuhl. Auf von Vulkan- und Löss-geprägten Böden wachsen dort Reben, aus denen großartige, kraftvolle Weine entstehen. Ein Musterbeispiel für qualitativ hochwertigen Grauburgunder ist der Grauburgunder Alte Reben vom Weingut Knab in Endingen.



Thomas Rinker und Sohn Johannes erzeugen Jahr für Jahr erstklassige Grauburgunder mit Fülle und Kraft, die aber nie schwer wirken. Deren reife, filigrane Säure ist bestens integriert, sie zeigen am Gaumen feinen Schmelz. Der Restzucker liegt deutlich im trockenen Bereich unter 3 Gramm, ein Wert, der bei den meisten deutschen Grauburgundern deutlich höher liegt.

Mein Favorit ist der Grauburgunder Alte Reben trocken vom Endinger Engelsberg. Diese Lage weist mächtige Lössböden auf, durch deren weiche Struktur die Reben bis zu 20 Meter in die Tiefe wurzeln können. Die spät gelesenen Beeren von mehr als 40 Jahre alten Reben verleihen dem Wein eine Vielzahl reifer Fruchtaromen wie gelber Apfel, Mirabelle und Honigmelone, die mit einer mineralisch geprägten Textur unterlegt sind. Der lange Ausbau im Holzfass auf der Feinhefe lässt den Wein sanft und schmelzig wirken, die reife Säure verleiht ihm Rasse und Beschwingtheit. Ein dichter, opulenter Wein, der nie überladen wirkt. Seine Finesse und Eleganz bändigen die ihm innewohnende Kraft, so dass er balanciert in einem langen Finale endet.

Das perfekte Glas für den Grauburgunder Alte Reben ist das The First Grauburgunder von Schott Zwiesel. Die Aromen können sich in dem breiten Kelch bestens entfalten, die Rebsorte gelangt sensorisch zur perfekten Interpretation.

*Text: Frank Roder MW, Maître Sommelier/ Fotos: Weingut Knab*



ZWIESEL  
GLAS



## The First

Für höchste Ansprüche.

Wie keine andere Serie steht THE FIRST für individuellen Genuss und Weinkultur. Die umfangreiche Spezialglasserie bietet mit ihren 20 verschiedenen Gläsern nicht nur eine beeindruckende Formenvielfalt, sondern auch einen perfekten Rahmen für die unterschiedlichsten Reben Weinsorten.



## HAPAG-LLOYD CRUISES FÜHRT NACHHALTIGE ECO-AUSFLÜGE EIN!

Ab der Sommersaison 2020 integriert Hapag-Lloyd Cruises sukzessive das Konzept der Eco-Ausflüge. Vom Transportmittel über die Ausflugsinhalte bis hin zum gastronomischen Angebot setzen diese Landausflüge einen Fokus auf Nachhaltigkeit und Umweltschutz. Beim neuen Konzept der Eco-Ausflüge verfolgt der Kreuzfahrtanbieter Hapag-Lloyd Cruises das Thema Nachhaltigkeit durch die Nutzung von öffentlichen Verkehrsmitteln, Naturerlebnissen mit kurzen Transferwegen, Fahrradausflügen, Wanderungen oder Kajakfahrten. Wanderungen mit lokalen Rangern in Naturschutzgebieten, der Besuch von lokalen Nachhaltigkeitsprojekten und gastronomische Ausflüge zu Bio-Höfen mit Fokus auf lokale Spezialitäten führen diesen Gedanken auch bei den inhaltlichen Schwerpunkten fort. Ab der Sommersaison 2020 ergänzen die Eco-Ausflüge sukzessive das Landausflugsprogramm der Luxus- und Expeditionsschiffe der Hapag-Lloyd Cruises Flotte.

Ab Juli 2020 verzichtet Hapag-Lloyd Cruises auf allen Routen weltweit vollständig auf den Einsatz von Schweröl und setzt auf den schwefelarmen Treibstoff Marine Gasöl 0,1 Prozent. Mit der freiwilligen Umstellung auf den schadstoffarmen Treibstoff werden die Schwefel-Emissionen der Hapag-Lloyd Cruises Flotte um 80 Prozent reduziert. Zudem bedeutet die Umstellung auf Marine Gasöl bis zu 30 Prozent weniger Rußemissionen und Feinstaub. Des Weiteren werden alle Routen sorgfältig und mit einer ökoeffizienten Durchschnittsgeschwindigkeit geplant: Der Verzicht auf die letzten drei Knoten reduziert den Treibstoffverbrauch um 30 Prozent und damit auch die Emissionen.

„Durch eine Vielzahl an kleineren und größeren Maßnahmen im Zusammenspiel sorgen wir dafür, dass wir unsere Umweltleistung stetig verbessern. Wir bieten Reisen auf dem gesamten Globus an und es ist uns ein großes Anliegen, die Gebiete, die wir bereisen, zu bewahren. ...“, so Karl J. Pojer, Vorsitzender der Geschäftsführung von Hapag-Lloyd Cruises.

Informationen zu Hapag-Lloyd Cruises finden Sie unter [www.hl-cruises.de](http://www.hl-cruises.de)

*Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse / Fotos: Hapag-Lloyd Cruises*



VOR UNS DIE WELT

# WIR MACHEN KLAR SCHIFF.



Unsere Schiffe verwenden weltweit ausschließlich das schwefelarme Marine-Gasöl 0,1%.  
Damit gehen wir weit über die gesetzlichen Bestimmungen hinaus und reduzieren zudem durch den Verzicht auf Schweröl die Schwefelemissionen unserer Schiffsflotte um 80%.  
So setzen wir Maßstäbe für die gesamte Kreuzfahrtbranche und schützen, was unsere Gäste und uns fasziniert.



HAPAG <sup>18</sup>/<sub>91</sub> LLOYD  
CRUISES

Schweröl-Verzicht,  
Katalysator-technik und Landstrom.  
Mehr über diese und weitere  
Maßnahmen zum Umweltschutz  
unter: [www.hl-cruises.de](http://www.hl-cruises.de)

# POMMERY IN HOPPEGARTEN

*Pfingstliches Renn-Genusswochenende in Berlin*



Der Fashion Raceday auf der Rennbahn Hoppegarten, am Sonntag, den 31. Mai 2020, ist der Höhepunkt dieses Genusswochenendes. Deutschlands beste Rennstuten geben sich über die Distanz von 2.000 Metern die Ehre. Mit 70.000 Euro dotiert ist dieses Spitzenrennen für dreijährige Stuten die bedeutendste Vorprüfung für Deutschlands zweitwertvollstes Pferderennen. Auch neben den Rennen wird am Fashion Race Day wieder viel geboten. In zwei 20minütigen Fashion-Shows präsentieren namhafte und international bekannte Designerinnen und Designer ihre Kollektionen. Verfolgen Sie ganz entspannt aus der Pommery-Lounge (exclusiv für die Chaîne reserviert) die „Best Hat“ und „Best Dressed Couple“ Contests. Elegant, schräg, absurd, genial, fantasievoll oder gerne auch selbst gestaltet, bringen Sie Ihr Lebensgefühl zum Ausdruck und beweisen Sie Kreativität.

Um Ihr Berlin-Wochenende attraktiv zu gestalten haben sich die Baillis Franz Hauk (Berlin-Brandenburg), Claas Plesch (Sachsen-Anhalt) und Rolf Müller (Bremen) einiges einfallen lassen:

Der Samstag beginnt mit einem gemütlichen Frühstück im Bon Dia des Hotel Palace. 10.30 Uhr ist Abfahrt nach Potsdam: Sie genießen ein Champagner Snack Picknick im Garten des Schloss Sanssouci und einen Spaziergang durch die Gärten. Um 19.00 Uhr beginnt der Pommery Champagner-Empfang auf der

Terrasse mit Flying Fingerfood. Anschließend erwartet Sie Maître Hôte Michael Frenzel zum Champagner Dîner Amical mit begleitenden Pommery Champagnern. Jana Schade und Markus Grell führen Sie in gewohnt entspannter Art und Weise durch den Abend.

Am Sonntag startet der Transfer 11.30 Uhr zur Pommery-Lounge in Hoppegarten (Transfer ca. 45 Minuten). Einlass auf der Rennbahn Hoppegarten zum Fashion Raceday ist 12.30 Uhr. 13.00 Uhr erwartet man Sie zum Champagner-Empfang in der Pommery Sky Lounge. Nach der offiziellen Begrüßung durch den Inhaber der Rennbahn Gerhard Schönigh startet 14.00 Uhr das 1. Rennen. Neben einem Jockey Talk in der Pommery Sky Lounge erwartet Sie eine Führung mit Blick hinter die Kulissen (optional festes Schuhwerk empfehlenswert).

Die Anreise ist am Donnerstag, 28. oder Freitag 29.05.2020 möglich, es gibt ein Zimmerkontingent im Hotel Palace Berlin. Buchen Sie Ihr Hotel für das Renn-Genusswochenende direkt im Hotel Palace Berlin unter [res@palace.de](mailto:res@palace.de) oder 030 2502 1190.

Die einzelnen Aktivitäten buchen Sie bitte bei Chaîne des Rôtisseurs, Bailliage Berlin-Brandenburg, Tel. 030 347 923 22, Fax 030 347 923 30 oder E-Mail [chaine@hauk.de](mailto:chaine@hauk.de)

*Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse*

*Fotos: Rennbahn Hoppegarten*



## FORDERN & FÖRDERN

Die Chaîne-Stiftung Deutschland möchte junge Köche und Sommeliers nicht nur bei Wettbewerben fordern sondern auch zu besonderen Anlässen fördern. Nachdem Regionale Wettbewerbe gewonnen waren und auch bei den Nationalen Koch- oder Sommelier-Wettbewerben eine Platzierung unter den ersten Drei erreicht wurde, winkten den Teilnehmern ganz besondere Preise.

Koch Erik May, heute im Landhaus Stricker auf Sylt tätig, hat beim letzten Nationalen Kochwettbewerb der Chaîne den 2. Platz belegt. Am Sonntag, den 01.03.2020 wurde Erik May von der Chaîne-Stiftung zum Rheingau Gourmet & Wein Festival eingeladen. Es begann 17:00 Uhr mit einem exklusiven Gin-Tasting und 19:30 Uhr folgte ein Dîner mit den 2-Sterneköchen Sebastian Zier und Moses Ceylan vom Einstein Gourmetrestaurant St. Gallen in der Schweiz. Die 2-Sterne-Chefs Zier und Ceylan führen das „Einstein“ als Doppelspitze. Eine wunderbare Symbiose, in die jeder sein spezielles Können einbringt: der klassisch-französische Kochstil von Sebastian Zier\*\* und der orientalisches geprägte Kochstil von Moses Ceylan\*\*.

Am Montag, den 02.03.2020 wurde Julian Schweighart, vom The Fontenay in Hamburg, eingeladen. Als Gewinner des Nationalen Sommelier-Wettbewerbes,

war für ihn das Riedel Glas Tasting mit Lunch sowie die Master Class Weinvierten & Burgenland interessant. Der Höhepunkt des Besuches bei Europas größtem Gourmetfestival war sicher der Besuch des Dîner mit dem 2-Sternekoch Tohru Nakamura vom Werneckhof by Geisel München. Nakamura hat seine Ausbildung bei einigen der besten Köchen der Welt absolviert: nach der Lehre bei Martin Fauster\* (Königshof, München) war er zwei Jahre bei Joachim Wissler\*\*\* (La Vendôme, Bergisch-Gladbach), anschließend ging er zu dem legendären Koch Sergio Herman\*\*\* (ausgezeichnet mit 3 Michelin-Sternen und einer von zwei Köchen weltweit mit 20/20 Punkten Gault & Millau, Restaurant Oud Sluis, Niederlande), wo er 2011 Souschef wurde. 2012 war er für Praktika in Tokio, u.a. im 3-Sterne-Restaurant Ishikawa. Seit 2013 ist er Chef im Werneckhof by Geisel in München und fasziniert mit seiner französisch-asiatischen Küche.

Die Chaîne-Stiftung fordert Bestleistungen bei Wettbewerben und möchte mit Besuchen bei den Besten auch Leidenschaft und Engagement für die Gastronomie fördern.

*Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse*

*Fotos: Rheingau Gourmet & Wein Festival*

## GROSSES ENGAGEMENT FÜR EINE GENUSSVOLLE ZUKUNFT!



Gegründet wurde die Chaîne-Stiftung Deutschland 2006 mit dem Ziel, die Kochkunst und das Wissen um Wein zu bewahren und weiterzuentwickeln. Sie fördert den gastronomischen Nachwuchs und unterstützt die nationalen und internationalen Wettbewerbe junger Köche und Sommeliers der Mitgliedsbetriebe der Confrérie.

Consœur Dr. Gabriele Bartel-Lingg und André Bartel haben am 15.2.2020 anlässlich der 25. IKA-Olympiade der Köche im Rahmen der Messe Intergastra & Gelatissimo in Stuttgart ihr 50-jähriges Jubiläum der Firma Barit GmbH in Esslingen (u.a. hochwertige Großküchenbodenbelege) gefeiert und in ihren Messestand zu einem Empfang in der Halle 5 eingeladen.

In Gegenwart von Presse und einer illustren Besuchergruppe von 35 Mitgliedern der Bailliage Baden-Württemberg überreichte die anwesende Familie Bartel in Person der Senior-Chefin Frau Bartel, die mit ihrem Mann das Unternehmen gründete, eine Spende in Höhe von 5.000,- Euro an unseren Bailli Joachim Schramm, der in Vertretung der Chaîne-Stiftung Deutschland den hochvergrößerten Scheck zu treuen Händen entgegennahm. Unser Bailli überreichte mit Dankesworten galant im Namen aller Gäste und der Chaîne des Rôtisseurs den beliebten Parapluie der Chaîne als Gastgeschenk. Ein weiterer Höhepunkt war dann die exklusive Teilnahme am erstmals durchgeführten Wettbewerb Chef's Table der Familie Bartel mit Vertretern der Nationalmannschaft von Schottland, die im weltweiten Wettbewerb ihr Können mit 8 Meisterköchen in einer voll ausgestatteten Küche vor den Blicken der Gäste – es wurde ein 7-gängiges Menü für 10 Personen auf hohem Niveau zelebriert. Das verdiente Ergebnis: eine Silbermedaille unter 32 Nationen! Traditionell überreichte dann stilvoll im Namen der Chaîne des Rôtisseurs Consœur Dr. Gabriele Bartel-Lingg die von unserem Bailli Délégué d'Allemagne Klaus Tritschler ins Englische übersetzten, gedruckten Dankes-Urkunden an alle Köche sowie eine Magnum-Flasche vom Collegium Wirtenberg, gespendet von unserem Confrère Martin Kurrle.

*Text: Hartmut Junker, Vice Chargé de Presse*

*Fotos: Senator h.c. Prof. Dr. Wolfgang Biegert, Chevalier u. Hartmut Junker, Vice Chargé de Presse*

# KÜCHENBODEN AM STÜCK

## Wasserdicht und hygienisch!

BARiT® liefert komplette Bodenkonstruktionen inkl. Estrich, Entwässerung, Gerätesockeln und Hohlkehlen aus einer Hand. Fugenlose BARiT® Küchenböden bieten hygienische Sicherheit. Für rutschhemmende Oberflächen in R12 V4 gemäß BGR 181 werden die Granulate mehrlagig in einer Schichtdicke von 4-6 mm eingebracht. Für ein Optimum an Hygiene gemäß DIN 10506 werden überstellte Flächen, Hohl-

kehlen und Gerätesockel glatt in R9 appliziert. Hohlkehlen und Gerätesockel werden aus einem Guss hohlraumfrei von Hand modelliert. Zusätzlich ist das BARiT®-KÜCHENBODEN-System mit Oberer Verbundabdichtung ausgestattet, die der neuen Abdichtungsnorm DIN 18534 Teil 3 entspricht. Die Temperaturbelastbarkeit liegt zwischen -30° C und 100° C.



# BARiT®

BÖDEN MIT PRÄZISION

Kunstharz-BELAGSTECHNIK GmbH  
Eckenerstraße 5  
73730 Esslingen

Phone +49 711 939291-0  
E-mail [info@barit.de](mailto:info@barit.de)  
[www.barit.de](http://www.barit.de)

# NEUAUFLAGE VOM TAFELAUFSATZ DES SCHWANENSERVICES

*Sonderausstellung in der Erlebniswelt Haus Meissen*

Ihrem Ausnahmemodelleur Johann Joachim Kaendler verdankt die Manufaktur Meissen das größte und prunkvollste Service ihrer Geschichte: das „Schwanenservice“. Es gilt als der Höhepunkt barocker Tafelkultur. Um 1736 von Sachsens mächtigem Kabinettsminister Heinrich Graf von Brühl in Auftrag gegeben, dauerte es fünf Jahre bis das Jahrhundert-service vollendet wurde. Niemals zuvor war ein Ensemble in diesem Umfang und mit einem solchen opulenten Reichtum an plastischer Gestaltung geschaffen worden. So fand sich das Leitthema – die Mythologie des Meeres – in mehr als 2.200 Teilen (!) als Reliefs und figurativen Variationen wieder. Der Tafelaufsatz bildete hierin das zentrale Element und Prunkstück der Tafel, verband Funktionalität und Schönheit auf einzigartige Weise mit einander. Von dem originalen Tafelaufsatz ist heute nur die Basis erhalten, welche einen Teil der Sammlung des Rijksmuseums in Amsterdam bildet.

Für die erstmalige historische Reproduktion mussten zunächst die nur fragmenthaft vorhandenen Arbeitsformen im Meissener Archiv um ihre fehlenden Formteile ergänzt werden. Diese wurden anhand vorliegender Originalteile des Museums und nach der Zeichnung Berlings entsprechend der Formenspra-

che des 18. Jahrhunderts nachgebaut. Alleine die enge Zusammenarbeit mit dem Rijksmuseum ermöglichte die historisch akkurate Reproduktion des kompletten Schwanenaufsatzes, dessen Fertigstellung acht Jahre dauerte, aufwendige Neumodellierungen und Bossierarbeiten und die gebündelte Erfahrung aller Manufakturabteilungen in Anspruch nahm.

In einer Sonderausstellung in der Erlebniswelt Haus Meissen können die Gäste der Manufaktur nun bis 31.12.2020 jeden ersten Samstag des Monats in einer jeweils um 13.00 Uhr und 14.30 Uhr stattfindenden Führung die erste Neuauflage des Schwanenaufsatzes erleben. In filigraner Handarbeit gefertigt, steht das fast 300 Jahre alte „Schwanenservice“ für die außerordentliche Handwerkskunst und höchste Qualität Meissener Porzellans. So holt das ursprünglich für 100 Personen konzipierten Service vom Hofe August III. barocke Tisch- und Tafelkultur in die Moderne – ganz in der Tradition von Meissen.

Besuchen Sie die Erlebniswelt Haus Meissen auf der Talstraße 9 in 01662 Meißen, Tel. 03521 – 46 82 08 oder unter [www.erlebniswelt-meissen.com/de/](http://www.erlebniswelt-meissen.com/de/)

*Text: Heiko Leuchtman, Chargé de Presse*

*Fotos: Porzellanmanufaktur Meissen*



# Modern Opulence



S W A N



# MEISSEN

[WWW.MEISSEN.COM](http://WWW.MEISSEN.COM)



## ERLEBNISSE DER SPITZENKLASSE!

### KUNZ BEDEUTET GENUSS & SERVICE PAR EXCELLENCE

Auch wenn sich das Haus in mehr als 60 Jahren stark entwickelt hat, bleibt der Geist des Familienhotels erhalten. Sie genießen persönliche Betreuung und Zuwendung, sowie eine erlesene Küche, den weitläufigen Wellness- & Spa-Bereich sowie den Service eines eingespielten Teams. Kunz in der dritten Generation bedeutet Individualität & Gastlichkeit wie in beschaulicheren Zeiten mit dem Know-how heutiger Hotelkultur.

Ein edler Drink in Emil's Bar mit Weltstadt-Flair, eine exklusive Weinprobe in der hauseigenen Vinothek im Gewölbekeller, Fine Dining im mehrfach ausgezeichneten Restaurant oder ein außergewöhnlicher Abend am Grilltisch mit Freunden. Die spektakuläre Vinothek beherbergt 5.500 Flaschen verteilt auf über 480 Weinsorten, von Frankreich (hunderte Variationen aus Bordeaux und Burgund) über Spanien, Portugal, Italien, USA und Chile bis nach Deutschland. Michael Hill ist ein erfahrener Sommelier und Hüter eines großen Schatzes mit Weinen ab dem Jahrgang 1971 bis heute. Lassen Sie sich durch Wissen und Erfahrung gepaart mit Leidenschaft und Charme auf eine wahrhaftige Entdeckungsreise zu ungeahnten Gaumenfreuden entführen.

Maître Hôte Eric Kunz freut sich auf Ihren Besuch und erwartet Sie mit einem Verwöhn-Arrangement.

*Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse / Fotos: Hotel Kunz*

#### LEISTUNGEN VERWÖHN-ARRANGEMENT:

- 2 ÜN inkl. reichhaltigem Vital-Frühstück
- Benutzung der 300 m<sup>2</sup> Spa & Wellness Anlage
- Empfangscocktail an der Bar
- 5-Gang-Schlemmer-Menü
- 6-Gang-Feinschmecker-Menü

Preis p.P.: ab 215 EUR im DZ

#### **Hotel Restaurant Kunz**

Bottenbacher Straße 74 · 66954 Pirmasens-Winzeln  
Tel: 06331 – 875 0 · [info@hotel-kunz.de](mailto:info@hotel-kunz.de)



## CHAPITRE JAPAN ES WAR EIN GROSSER TAG!

Chapitre von Tokio am 18. Februar 2020. Um die Zeitumstellung von 8 Stunden zu „verarbeiten“, waren mein Mann und ich schon zwei Tage früher angereist. Wir wurden, wie immer, mit großer Herzlichkeit von unserem Freund Saihei Makinami begrüßt. Er ist Bailli Délégué Honoraire von Japan und steht immer noch in hohem Ansehen bei seinen Mitgliedern. Mein großer Wunsch war es, Mount Fuji, den mystischen Berg zu sehen. Und tatsächlich hatten wir vom 40. Stockwerk des Hotel Okura einen grandiosen Blick auf diesen schneebedeckten Gipfel. Die Inthronisation mit anschließendem Gala Dîner fand im Hotel InterContinental Tokyo Bay statt. In Vertretung unseres Präsidenten Yam Atallah wurden von Bailli Délégué Klaus Tritschler 39 neue Mitglieder inthronisiert oder befördert. Außerdem war es die erste OMGD Veranstaltung in Japan mit 40 neuen Mitgliedern, die mit ihrer Inthronisation in diesen Orden aufgenommen wurden. Das Gala Dîner war entgegen unseren Erwartungen nicht japanisch kreiert, vielmehr auf besonderen Wunsch einiger japanischer Mitglieder in französischer Speisenfolge. Der Blick auf die glanzvoll erleuchtete Bucht von Tokio war atemberaubend.

Bevor es zurück nach Deutschland ging, haben wir den Beginn der berühmten japanischen Kirschblüten-Saison erleben können. Ich hatte zudem noch das große Vergnügen, einmal mit dem Shinkansen zu fahren, ein futuristischer Zug, der über 300km/h schnell auf die Sekunde pünktlich ist. Wieder eine denkwürdige Reise zu Freunden. Am anderen Ende der Welt und doch mitten drin in der großen Chaîne-Familie!

VIVE LA CHAÎNE !

*Text & Fotos: Barbara Tritschler, Pair de la Chaîne*





## FRENCH SPARKLING WINE

*Pink Flamingo Rosé nach der Methode Traditionelle*

Von der Sonne der Camargue verwöhnt, hat Pink Flamingo Sparkling Wine eine wunderbare Komplexität, fruchtige Aromen sowie eine Frische durch die kunstvolle Assemblage perfekt gereifer Trauben. Wein, der auf historischem Terroir wächst: auf dem Sandboden der Camargue direkt am Mittelmeer, wo faszinierende, intensive Weine entstehen. In der unberührten Landschaft - die Gegend steht unter Naturschutz - leben wilde Pferde und Flamingos. Letztere gaben diesem fruchtigem, spritzigem Rosé seinen Namen!

Die sehr feine und lebhaftige Perlage ist das Ergebnis einer Flaschenreifung nach dem Vorbild der Champagne, auch als Methode Traditionelle bekannt. Wer die Camargue mit nur einem einzigen Wort beschreiben wollte, der muss zwangsläufig bei diesem Begriff ankommen: magisch. Eine geheimnisvolle Welt im Wechselspiel von Licht und Schatten, Land und Meer, Tier und Mensch. Berühmt sind die Camargue Pferde, die ihren Namen nur tragen dürfen, wenn sie frei und wild in einer Herde geboren wurden. Das Wahrzeichen der Camargue ist aber der Flamingo, der sich hier mit über 356 Vogelarten friedlich das Revier teilt.

Eine naturbelassene Fauna und Flora ist auch das Hauptanliegen der Domaines de Jarras. Für die Rebflächen von Royal de Jarras wurden sehr lange, gerade und weit auseinander stehende Rebzeilen angelegt. Mit über 2.435 Hektar Fläche, 1.325 Hektar davon als Naturgebiete belassen, gehören die Domaines de Jarras heute zu den größten und spektakulärsten Weinanbaugebieten Frankreichs.

Der Pink Flamingo Rosé Sparkling zeigt sich in Blassrosa mit lachsfarbenen Reflexen. Ein komplexer und intensiver Duft nach weißen und violetten Blumen, zarten Aromen von wilden, roten Beeren und Zitrusfrüchten wird Sie begeistern. Im Geschmack begeistert dieser Wein mit einer einzigartigen Mineralität bei einem Alkoholgehalt von 12,5 % vol.

Gefunden unter <https://www.vranken-pommery-shop.de> zu 18,50 EUR die 0,75 Liter Flasche.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse / Fotos: Domaine Royal de Jarras Camargue



CHAMPAGNE  
**POMMERY**  
A REIMS-FRANCE



L'ART DU CHAMPAGNE  
SINCE 1836

# Vielfältig. Wie unsere Küsten.



Mitglieder der Chaîne des Rôtisseurs



[www.SPITZMUND.com](http://www.SPITZMUND.com)



## DEJEUNER AMICAL, LA CUCINA DELLA PASSIONE

*am 18. Januar 2020 in Röttele's Restaurant & Residenz im Schloss Neuweier*

Zum fulminanten Jahresauftakt trafen sich die Mitglieder der Bailliage Baden-Schwarzwald bei Confrère Maître Rôtisseur Armin Röttele und seiner charmanten Gattin Sabine im ehrwürdigen Schloss Neuweier. Sternekoch Armin Röttele, seit 2004 Küchenchef und Patron im Schloss Neuweier, wirkte nach seinen Lehr- und Wanderjahren unter anderem im Colombi, Freiburg und Traube Tonbach sowie diversen Stationen bei Dieter Müller und Peninsula, Hong Kong fast ein Jahrzehnt als Küchenchef des Giardino in Ascona. So erhielt er als gebürtiger Badener den Gourmand World Cookbook Award als bestes italienisches Kochbuch.

Nach dem „Familienfoto“ im Schlosshof wurden zum Apéritif diverse Köstlichkeiten als Fingerfood gereicht. Bei dem eigentlichen Menu folgte ein Highlight dem anderen – begleitet von dazu mit Liebe und Sorgfalt ausgesuchten, exzellenten Weinen. Das überaus freundliche Servicepersonal hat die Gäste stets aufmerksam umsorgt. Die Ehrungen der schwarzen und weißen Brigaden wurden von Vice Chancelier Argentier Gabriele Fürst und Vice Chargé de Presse Walter Johannes Steyer unter großem Beifall der hoch zufriedenen Gäste vorgenommen.

*Text und Fotos: Walter Johannes Steyer, Vice Chargé de Presse*

### **Röttele's Restaurant & Residenz**

Im Schloss Neuweier · Mauerbergstr. 21 · 76534 Baden · Baden  
www.armin-roettele.de · info@armin-roettele.de

# „L'ACCORD PARFAIT“ RHONE WEIN & SCHWARZE TRÜFFEL AUS DER DROME REGION!

*Dîner Amical am 13. Februar 2020 im Le Jardin de France, Baden - Baden*

Wenn Stéphan Bernhard und seine charmante Frau Sophie zum „Accord Parfait,“ laden, dann ist das für alle Freunde des hohen Genusses ein „Pflichttermin,“. Familie Bernhard schätzt das Rhône-tal und die ausgezeichneten Produkte der Drôme Region. Auch in diesem Jahr wurden Weine und Trüffel vor Ort selbst ausgesucht! Bailli Dr. Gerhard Dickgiesser hat mit mitreißenden Schilderungen von Land, Leuten und Spezialitäten der Rhône-Region hervorragend auf die bevorstehenden Köstlichkeiten eingestimmt. Der in Sélestat, Elsass geborene Stéphan Bernhard hat zielstrebig seine Kochkarriere in diversen Sternenhäusern verfolgt. In Baden Baden übernahm er 1998 das „Le Jardin de France“. Schon nach einem halben Jahr erhält seine Kochkunst 15 Punkte vom Gault Millau und knapp ein Jahr später er seinen ersten Michelin-Stern, den er Jahr für Jahr erfolgreich wiedererhalten konnte. Dies ist das klare Resultat aus dem Ehrgeiz des Chef de Cuisine & Patron sowie der konsequenten Arbeit seiner ganzen Mannschaft. Seine großartige Kochkunst basiert auf dem Prinzip, dass das Produkt Produkt bleibt und nicht manipuliert werden sollte. Dazu ist sein Kochstil jung und französisch.

Schon bei der Vorspeise – Rosette von Jakobsmuscheln roh mit Trüffel, Croutons und Olivenöl von Nyon - wurde das Prinzip der Küche klar: beste Zutaten, Intuition und großes Können sind der Garant für höchsten Genuss. Bei den weiteren Gängen jagte ein Trüffel – high light das andere. Die sorgfältig ausgesuchten Weine wurden jeweils fachkundig von Vice Echanson Dr. Johannes Linke besprochen. Begleitet wurde alles durch den unauffälligen, aber höchst aufmerksamen Service. Besonders zu erwähnen: Ehefrau Sophie als die Liebenswürdige in Person - omnipräsent und stets strahlend. Sie ist das perfekte Bindeglied zwischen Gast und Küche. Ambiente, angeregte Gespräche sowie die besprochenen Köstlichkeiten haben dafür gesorgt, dass es ein absolut genussreicher und gelungener Abend auf höchstem Niveau war.

*Text und Fotos: Walter Johannes Steyer, Vice Chargé de Presse*





## START INS NEUE JAHR IM LEGENDÄREN RESTAURANT TOP AIR STUTTGART,

*dem einzigen mit einem Michelin-Stern  
ausgezeichneten Haus an einem  
Europäischen Airport*

**Dîner Amical und Neujahrsempfang Samstag, 18. Januar 2020.** Erwartungsfrohe Consœurs und Confrères und haben sich zum Neujahrsempfang bei unserem Maître Restaurateur und Grand Officier Claus Wöllhaf eingefunden, um zum Jahresbeginn unserer Tour de Gourmet 2020 ein besonderes Highlight erleben zu können. Bailli Joachim Schramm konnte im Rahmen eines Empfangs im Foyer den Hausherrn des Manfred Rommel Airports, Herrn Walter Schoefer von der Flughafen Stuttgart GmbH und als besondere Ehre für unsere Bailliage Bailli Délégué d'Allemagne, Herrn Klaus Tritschler und seine Gattin begrüßen.

Die im Chaîne-Magazin 2020 unserer Bailliage dargestellten Dîners und Déjeuners versprechen außergewöhnliche und hochklassige Veranstaltungen, ganz dem Motto der Chaîne Freundschaft, Gemeinsamkeit und Tafelkultur zu pflegen.

Bailli Délégué Klaus Tritschler übermittelte die persönlichen Neujahrsgriße der Chaîne des Rôtisseurs und gab seiner Freude Ausdruck, wie stilvoll und aktiv die Bailliage Baden-Württemberg ihre Veranstaltungen organisiert und den Geist der Chaîne wachhält. Das stylische Ambiente des Top Air mit Blick auf das beleuchtete Vorfeld des Flughafens, die festlich eingedeckten Tische, das Tafelsilber von Christofle, der überaus freundliche und aufmerksame Service unter der Leitung vom Chef Rôtisseur Marco Akuzun, Sommelier Ralf Pinzenscham und Gastgeberin Nadine Akuzun und Team waren der Garant für ein perfektes Dîner Amical. Es folgten in höchster Qualität Färöer Lachs mit Rettich, Apfel, Soja und Wasabi-Variationen – dazu ein 2018 Dirnstein Chardonnay

vom Weingut Philipp Kuhn aus der Pfalz. Beeindruckend war die Präsentation state of the art der Bouillabaisse von Atlantikfischen mit Bohne, Artischocke gekonnt eingegeschickt mit der sämigen Sauce Rouille als traditionelle Begleiterin. In zügiger Folge dann der Hauptgang Duett von Rehkeule mit Sellerie, Zwergorangen, Preiselbeeren, Brioche und 2014 Syrah, Omina Roma, Latium aus der Magnumflasche. Als Zwischengang ein vorzügliches Rucolasorbet mit Olivenöl. Zum Dessert Blutorange, weißer Montélimar Nougat/Piemonteser Haselnuss, dazu ein 2017 Lieser Niederberg Helden, Große Lage, Riesling, Spätlese vom Weingut Schloss Lieser, Mosel. Zum krönenden Abschluss wurden kleine Kunstwerke des Pâtissier zum Espresso gereicht. Beförderungen mit Urkunden erhielten die Confrères Dr. Rainer G. Huber und Hans-Joachim Reuter sowie Consœur Henriette Weiss.

Besonderer Dank geht an die Flughafen Stuttgart GmbH, die uns im Rahmen dieses besonderen Events eine finanzielle Förderung zur Herstellung unseres Chaîne-Magazins 2020 zukommen lies. Eine weitere gut gefüllte goody-bag mit Spezialitäten von der Filderebene und dem Siebenmühlen-Tal stellte uns großzügiger Weise die Stadt Leinfelden-Echterdingen als Flughafen-Standort zur Verfügung. Nach einhelliger Meinung der Gäste hat das Top Air mit seinen kreativen kulinarischen Präsentationen seinen Namen „Top“... mit Nachdruck unterstrichen und Maßstäbe gesetzt. Das Neue Jahr hat somit für unsere Bailliage sehr gut begonnen!

*Text & Foto: Hartmut Junker, Vice Chargé de Presse /*

*Fotos: Werner Widmann, Vice Chargé de Missions - Wolf Bonitz, Chevalier*

### **Restaurant TOP AIR**

Airport Stuttgart · 70629 Stuttgart · Tel. 0711- 79 79 210  
www.restaurant-top-air.de · info@restaurant-top-air.de

## EIN NEUES JAHR – EIN NEUES GLÜCK!

Alle Mitglieder der Bailliage Bavière Orientale waren zu Beginn eines sicher wieder spannenden Chaîne-Jahres zur Teilnahme an der Hauptversammlung in unser Mitgliedshaus Schwögler am 14.01.2020 nach Bad Abbach geladen.

Die Teilnehmer hatten sich nach langer Abstinenz voneinander viel zu erzählen. Deshalb wurde an diesem Abend dem „come together“ genügend Zeit eingeräumt. Das eifrige Schwögler-Team verwöhnte die Gäste beim Stehempfang mit einem reichhaltigen Flying Buffet. Vor dem Dîner begrüßte Bailli Karl-Günther Wilfurth alle Mitglieder und Gäste. Er hielt eine kleine Laudatio auf unseren scheidenden Vice-Chargé de Presse Dr. Wolf-Dietrich Nahr. Für seine großartige Leistung in den zurückliegenden 15 Jahren bedankten sich die Mitglieder mit frenetischem Beifall. Das Schwögler-Team hat an „unserem“ Abend in allen Bereichen mit hervorragender Leistung überzeugt. Mit Anna Gabelsberger hat Helmut Schwögler eine im Haus stetig gewachsene Küchenchefin gewonnen die er scherzhaft „seine fleischgewordene Küchen-Philosophie“ nennt.

Mit Alexandra Fröhlich arbeitet eine mit angenehm unauffälliger Präsenz und fundierter Fachkunde glänzende Serviceleiterin im Team. Sie ist seit vielen Jahren die Konstante für Stammgäste und Freunde und führt die schwarze Brigade unprätentiös professionell.

*Text & Fotos: Michael Gammel, Vice Argentier*





## HEISS GINGS HER...

*beim Table Maison im Hotel David*

Noch früh im Jahr traf sich die Chaîne der Bailliage Bavière Orientale in den romanischen Gewölben des Hotels David zum Table Maison. Wenn Maître Hôte Stephanie Birnthaler und ihr Vater Officier Maître Rôtisseur Herbert Schmalhofer die Gastgeber sind, so verwundert es kaum, dass diese Veranstaltung einen enormen Zuspruch fand. Rund 80 Mitglieder und Gäste füllten die wunderschönen und von Stephanie Birnthaler in gewohnt souveräner Weise bestens dekorierten Räume, wobei die Menge der von Bailli Karl-Günther Wilfurth begrüßten Gäste ein Beleg für die Attraktivität unserer Bailliage ist. Und die Gäste wurden nicht enttäuscht, in den äußerst beengten Räumen einer provisorischen Küche zauberte unser Mari-Schandri-Preisträger Herbert Schmalhofer einen köstlicheren Gang nach dem anderen.

In dem zauberhaften Ambiente und verwöhnt mit den herrlichen Speisen wurden angeregte Gespräche geführt und viel gelacht, geradezu beschwingt und – ja heiß ging es her, bis die Brandmeldeanlage „sich zu Wort meldete“. Doch wer nun glaubt, dass die Mitglieder der Chaîne nun in Panik die Räume verlassen würde, der irrt gewaltig. Auch wenn das Pfeifen der Melder fast ohrenbetäubend war, so sprach man halt etwas lauter und ließ sich in der vergnügten Stimmung kein bisschen von dem Feueralarm aus der Ruhe bringen. Ja, im Gegenteil, man sah in den Gesichtern, diesen schönen Abend wegen etwas Alarm nicht unterbrechen zu wollen – und gleichzeitig konnte man die Entschlossenheit unserer Chaîne-Mitglieder erkennen, im Ernstfall bis zum Äußersten zu gehen. Das bedeutet aber nicht zu fliehen, sondern im Falle des Falles - also in der größten Not - ein klein bisschen vom dem köstlichen Sauvignon Blanc in die Flammen zu kippen

und für den stärkeren Löschangriff – stilvoll wie es sich für die Chaîne geziemt - die Magnumflaschen des „Ferrari Maximum Rose“ zur Brandbekämpfung einzusetzen. Doch zum Glück konnte die sehr schnell angerückte Berufsfeuerwehr Regensburg Entwarnung geben und den Fehlalarm abstellen. Unser Vice Conseiller Gastronomique Artur Gierstorfer bedankte sich am nächsten Tag mit einer üppigen Brotzeit bei den Feuerwehrleuten, sodass der Verdacht aufkam, dass wir bei unseren Veranstaltungen künftig öfter noch einen Probealarm „serviert“ bekommen. Auch wenn das After work eigentlich ein frühes Ende um 21:30 Uhr im Programm erwähnte, so machte sich keine Aufbruchsstimmung breit, ganz im Gegenteil. Getragen von den dezenten Klängen des Klavierspielers – der wohl schon kurz nach Vollendung des Bauwerks seine ersten Darbietungen hier wohl gegeben hat – wollte die Veranstaltung einfach kein Ende finden. Von kurzweiligen Gesprächen und großer Heiterkeit geprägt, bewiesen unsere Mitglieder mal wieder echtes „Stehvermögen“. Die kulinarischen Köstlichkeiten über den ganzen Abend waren sensationell und der Service – wie aus dem Hause Bischofshof/Hotel Goliath gewohnt und bekannt - schnell, dezent und unaufdringlich, aber jederzeit präsent – einfach perfekt. Ein rundum gelungener Abend, der die Messlatte eines vielversprechenden Chaîne-Jahres 2020 hochhängt. Die elegante und zugleich legere Atmosphäre dieses Events schätzten nicht nur unsere langjährigen Mitglieder, sondern beeindruckte auch unsere Gäste, so dass unsere Bailliage Bavière Orientale nach diesem Abend wieder etliche neue Mitglieder für unsere Bruderschaft gewinnen konnte.

Fotos: H.C. Wagners Bureau

### Hotel David

Goldene-Bären-Straße 7 · 93047 Regensburg  
Tel: 0941- 2000900 · www.hotel-david.de



## FELIZ NAVIDAD – WEIHNACHTLICHE STIMMUNG ÜBER DEM GENDARMENMARKT

**Table Maison, 18. Dezember 2019** – 104 Teilnehmer waren erschienen - eine Rekordbeteiligung. Aber nicht ganz unerwartet, denn der Berlin Capital Club, 2001 als erster privater Business Club Berlins gegründet und rund 1.600 Mitglieder umfassend, steht nur Clubmitgliedern und mitgebrachten Gästen offen. Doch dank einiger Berliner Chaîne-Mitglieder, die auch Clubmitglieder sind, war dieses Table Maison möglich geworden.

Nach einem Glas Prosecco, begrüßenden Worten vom Regional General Manager Manfred Gugerel und durch unsere Vice-Conseiller Gastronomie Brigitte Strietzel-Selchow wurde ein 3-Gänge-Menü von Küchenchef Ingo Ehlers mit einer gefälligen Karotten-Curry-Velouté, einer Maispouardenbrust mit Kichererbsencreme und einer Dessertkombination mit einer Weißen Mousse und Kirschjoghurt-Espuma serviert. Dazu wurden ein Chardonnay vom Neusiedlersee sowie eine chilenische Rotwein-Cuvée eingeschickt.

Schon eine Tradition waren die weihnachtlichen Lieder von Stefanie Simon die aus ihrem Repertoire nicht nur Besinnliches, sondern auch Flottes wie „Feliz Navidad“ bot, assistiert von Herbert Götz am Piano. Daniela Strietzel bezauberte durch „Bei dir war es immer so schön“ an die Mama, und unser Bailli Hon. Prof. Dr. Dieter Großklaus würdigte zum Abschluss die verdienstvolle Tätigkeit „unserer Gitta“ zur Organisation all ihrer vielen Diners. Nach den vielen Jahren möchte sie mit dem Organisieren aufhören, eigentlich ...

*Text & Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse*

**Berlin Capital Club - Restaurant Capital Grill**

(im Gebäude des Hotels Hilton Berlin)

Mohrenstraße 30 · 10117 Berlin (Mitte) · Tel: 030 – 2 06 29 76 · [www.berlincapitalclub.de](http://www.berlincapitalclub.de)

# MIT MUSIKALISCHER OUVERTÜRE INS KULINARISCHE CHAINE-JAHR EIN MÄNNERCHOR-SEPTETT BEGEISTERTE VOR MENÜBEGINN...

**Déjeuner Amical, 19. Januar 2020** – Im Herzen der Berliner City West liegt das Europa-Center und darin integriert unser Mitgliedsbetrieb Hotel Palace Berlin, wo - bereits um 11 Uhr - der Neujahrsempfang mit Pommery Brut Royal und deliziosen Häppchen stattfand. Dann wurde in die Salons Zoo 3-5 gebeten, wo Bailli Franz Hauk und Gastgeber Michael Frenzel die über 65 Gäste herzlich begrüßten.

Dank der Vermittlung unserer Consœur Brigitte Wehner-Wittmer startete unser Déjeuner „nouvel an“ nicht kulinarisch, sondern mit einer halbstündigen Darbietung des Männer-Septetts „Die Vokal-Matadore“ aus Berlin-Kreuzberg unter der Leitung von Martina Nuber mit einem Repertoire, das - a cappella gesungen - von besinnlich bis amüsant reichte und erst nach

viel Beifall und zwei Zugaben beendet war. Nach dem Amuse-Bouche (Beef-Tatar/Crème fraîche/Kaviar) wurden die Vorspeise (Lachs/Rote Bete) und der Hauptgang (Beef/Bohnen/Tomate) serviert; die hervorragenden vier Dessertvarianten waren als Buffet aufgebaut. Ein Pfälzer Riesling, der „Bad Boy“ (Saint Émilion) sowie ein Spumante sorgten für beste Menübegleitung. Nach den Friandises erhielten Yangja Yoko Kim und Gatte Norman Kondo ihre Promotionsurkunden zum Officier und Michael Pruschke das Ehrenabzeichen „Commandeur“ (10 J.). Viel Lob zollte Bailli Franz Hauk den Teams von Küche und Service, und Maître Hôtelier Michael Frenzel konnte die hochverdiente Erinnerungsurkunde entgegennehmen.

*Text & Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse*



## **Hotel Palace Berlin**

Budapester Straße 45 · 10787 Berlin (Charlottenburg)  
Tel: 030 – 25 02-0 · hotel@palace.de · www.palace.de

# FISCH IST TRUMPF AM ASCHERMITTWOCH

*Zur Kulinarik kam die Kultur in Strausberg bei Berlin*

**Dîner Amical, 26. Februar 2020:** Bequem zu erreichen ist das östlich von Berlin im Landkreis Märkisch Oderland gelegene The Lakeside Burghotel zu Strausberg, denn alternativ zur 25 km langen Route ab der Berliner Stadtgrenze via B1 kann man auch ganz entspannt per S-Bahn von der Berliner City nach Strausberg Nord (Endstation der Linie S5) gelangen. Nach dem rund halbstündigen Champagnerempfang, bei dem Heike Pissarius-Will eine kurze Gesangskostprobe gab, begaben sich die 24 Chaîne-Freunde in den Rittersaal, wo in heimeliger Atmosphäre mit knisterndem Kamin Bailli Franz Hauk und Gastgeber Maître Hôte Marcel Kästner die auf Kulinarik und Kunst erwartungsfrohen Gäste begrüßten. Denn in den kulinarischen Pausen zwischen den Gängen kam die Kunst zum Zuge, und Sopranistin Heike Pissarius-Will sang, unterstützt von ihrem Gatten Klaus-Peter Will am Klavier, Klassiker der Musikkunst wie z. B. „Die Forelle“ oder „Ich hätt' getanzt heut' Nacht“. Der neue Küchenchef Hardy Raschke hatte ein „fischorientiertes“ Menü kreiert, das mit einem vorzüglichen Carpaccio vom Wild-Marlin eingeleitet wurde. Dem folgte eine Bouillabaisse (nach Art des Küchenchefs), aus dem Kessel im Kamin geschöpft, und eine auch optisch beeindruckende Komposition von Jakobsmuschel, Garnele und Vanille. Nach dem Hauptgang, Skreifilet mit Frühlingslauchrisotto, kam als süßer Abschluss eine Crème brûlée mit Trüffel. Natürlich war die Weinauswahl „weiß“, und der Kremser Grüne Veltliner, der Pfälzer Graue Burgunder, der Rheingau-Riesling und die Beerenauslese aus dem Burgenland harmonierten bestens mit den Gerichten.

Bailli Franz Hauk konnte den Teams von Küche und Service viel Lob aussprechen, und es zeigte sich mal wieder, dass die Anreise von Berlin ins brandenburgische Strausberg wieder sehr lohnend war. Da der größte Teil der Gäste das \*\*\*\*Hotel für ein behagliches Übernachten nutzte, fanden sich diese noch zu einem „Absacker“ und gemütlichen Plausch an der Hotelbar ein, um den Abend angenehm zu beschließen.

*Text & Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse*



**The Lakeside Burghotel zu Strausberg**

Gielsdorfer Chaussee 6 · 15344 Strausberg (Lkr. Märkisch Oderland)

Tel: 03341 – 34 69-0 · reception@burghotel-strausberg.de · www.burghotel-strausberg.de



## LINDAUS JUNGER GOURMET HOTSPOT!

*Das „KARRisma“ ist nun Mitglied bei der Chaîne*

**Dîner Maison am 2. Februar 2020:** Das Restaurant „KARRisma“ im Design-Hotel Adara im Herzen der Lindauer Altstadt am Alten Schulplatz öffnete im Mai 2017 seine Türen. Julian Karr stammt aus Langenargen und hat von Kindheit an Aromen, hohe Qualität und Gastlichkeit erlebt im elterlichen Sternerrestaurant. Während seiner Lehr- und Arbeitsjahre in Europa, unter anderem im renommierten Vila Joya in Albufeira, fand er seinen ganz eigenen Weg und kreiert einfallreiche Menüs aus unterschiedlichen Texturen, aromatischen Überraschungen und marktfrischen Produkten von höchster Qualität. Gemeinsam mit Gattin Tanja erfüllte er sich auf der Lindauer Insel seinen Traum eines eigenen kleinen Restaurants und zu Beginn waren sie mehrheitlich ein Zweierteam, das Küche und Service meisterte – eine Riesenleistung. Erlesene Weine, genussvolle Gerichte, ein Wohlfühlambiente verbunden mit einer gasfreundlichen Herzlichkeit ist ihre Philosophie. Das »KARRisma« schlägt die Brücke zwischen guter Klassik und kreativer Avantgarde. Draußen lockt im Sommer eine hübsche Terrasse, drinnen sitzt man unter stilvollen Kupferlampen. In diesem schönen Ambiente trafen wir uns am 2. Februar zunächst zur Mitgliederversammlung. Unser langjähriger Bailli Gerhard Schweden, der die neu gegründete Bailliege Bodensee übernahm und erfolgreich weiter aufbaute - insbesondere auch im Bereich der Jeune Chaîne, übergibt sein Amt im Mai an den

einstimmig gewählten zukünftigen Bailli Henner Wolf. Wir wünschen Henner Wolf viel Erfolg und immer eine gute Hand für die anstehenden Chaîne Aktivitäten. Und nun erwartete uns Julian Karr mit seinem wunderbaren Menü! Rindfleischsalat mit frischem Gurkenespresso, gebratene Entenstopfleber mit Erbsenmousse und Passionsfruchtmarinade, Krustentierschaumsuppe mit Kretzer und Dill – wir wurden mitgenommen auf eine Reise durch die Welt der Aromen, teils gegensätzlich, aber immer harmonisierend und fein abgestimmt. Dazu servierte Tanja Karr charmant einen Gelben Muskateller Süßwein vom Weingut Aufricht und einen Grünen Veltliner von Oskar Hager. Zitrusfrisch begeisterte uns der kross auf der Haut gebratene Loup de Mer auf Kartoffel-Zitronenstampf mit Kürbisschaum und das heimische zartrosa Reh mit Hagebutte-Crêpe bildete einen feinen Kontrast in Harmonie mit dem Barbera D’Asti, Vite Colte. Den krönenden Abschluss bot ein cremiges Tonkabohnen Mousse mit Eis und Granatapfel. Unter großem Applaus und mit der Aufnahme-Urkunde dankte Bailli Gerhard Schweden Tanja und Julian Karr für diesen wunderbaren Abend mit herzlicher Gastlichkeit, einem hervorragenden Menü und charmantem, persönlichem Service. Ein herzliches Willkommen bei der Chaîne des Rôtisseurs!

*Text & Fotos: Dr. Daniela Hennes, Vice Chargée de Presse*

### **Restaurant KARRisma**

Adara Boutique-Hotel · Alter Schulplatz 1 · 88131 Lindau/Bodensee  
Tel: 08382-94 35 00 · info@adara-lindau.de · www.adara-lindau.de



## CHARITY-EVENT FÜR DIE CHAÏNE-STIFTUNG BEI CONSŒUR MARGOT BERGMANN

Unser langjähriges Mitglied Margot Bergmann, Officier und ihr Mann Rolf Bergmann hatten am 11. Januar 2020 zu einem „Charity Bremer-Kohlessen“ in Ihr wunderschönes historisches Bauernhaus von 1725 im Luftkurort Bruchhausen-Vilsen eingeladen.

So waren 30 Chaïne-Freunde aus Berlin, Iserlohn, Köln und viele Bremer Freunde der Einladung gern gefolgt. Am frühen Nachmittag trafen wir uns im „Häuschen“ zum Champagnerempfang mit „Heidsieck Monopole“ aus der Magnum, hierfür herzlichen Dank an die Firma Vranken-Pommery, dazu gab es selbstgebackenen Stollen. Ein toller Start. Extra für uns hatte Margot Bergmann ihre aufwendige, weihnachtliche Dekoration in ihrem Haus gelassen. Alle Gäste staunten und bewunderten dieses außergewöhnliche „Weihnachtshaus“. Danach ging es zum „Kohl-Spaziergang“ der an den Feuerkörben im „Forsthaus“ mit Punsch, Kaffee und Kuchen endete. Zurück bei Bergmanns erwartete uns das traditionelle „Bremer Kohlessen“ mit Pinkel und klassischen Fleisch- und Wurstvarianten. Das Haus war wunderbar beleuchtet, die Tische festlich und liebevoll eingedeckt, der Service umsorgte uns herzlich und alle hatten nach der Bewegung an frischer Luft reichlich Appetit auf das herzhaft Kohlessen.

Es war ein unvergesslicher Charity-Abend in entspannter, freundschaftlicher Atmosphäre, bei dem viele Spenden zusammen kamen. Die Spendensumme für die Chaïne-Stiftung beträgt € 3.100,00, ein fantastisches Ergebnis anlässlich dieses tollen Events. Wir danken besonders Margot und Rolf Bergmann für Ihre Einladung und für ihre großzügige Spende sowie allen Spendern ebenfalls für ihr Engagement.

VIVE LA CHAÏNE !

*Text: Monika Demuth-Müller Vice Conseiller Gastronomique / Fotos: Stefan Pott, Chevalier & Stefan Nousch*

## DINER AMICAL IM HOTEL “REICHSHOF” IN NORDEN

**27.02. bis 29.02.2020:** Am Willkommensabend begrüßten Bailli Rolf Müller, Maître Hôteier Björn Haver und Seniorchef Hans-Jürgen Frank die Gäste herzlich mit einem Sekt von Bassermann Jordan in der Bar „Wollbergs“, dazu gab es Austern und Leberpastete. Zu Besuch kamen Bailli Erhard Kulosa und seine Frau, das Ehepaar Braune aus Hamburg und das Ehepaar May aus Hannover, aus Iserlohn Dr. Kerstin Schlüter und Stefan Pott. Nach ostfriesischer Sitte tafelten wir mit Dreierlei Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts und der gemütliche Abend endete wieder mit einem Umtrunk in der Küche.

Am Samstag gab es eine historische Stadtführung in Greetsiel mit Daje, einer Bäuerin aus 1792, die uns aus dieser Zeit erzählte. Der Abschluss war eine ostfriesische Teezeremonie. Viel Spaß hatten wir beim anschließenden „Booßeln“ am Deich mit flüssiger Verpflegung. Marlies, Hannes, Günter und Stefan waren Naturtalente und wurden Sieger.

Abends begeisterte uns die Küchencrew mit einem 5-Gang Entenmenü. Die Pastrami von der Ente und die gepufte Entenkeule mit Trüffelritten hatten Suchtpotential. Jessica Müller, Herr Bitique und Team bereiteten uns einen hervorragenden Service. Der Abend endete mit der Überreichung der Urkunden an die verdienten Mitarbeiter, ebenso an Chefkoch Andreas Grebing als neuem Chaîne-Mitglied. Alle waren von dem tollen Essen und der Herzlichkeit des Hauses begeistert.

*Text: Monika Demuth-Müller Vice Conseiller Gastronomie*

*Fotos: Günter May, Officier / Hagen Braune, Officier / Stefan Pott, Officier*



### Hotel Reichshof Norden

Neuer Weg 53 · 26506 Norden

Tel: 04931-17 50 · info@reichshof-norden.de



## CHAMPAGNER-EMPFANG IM VIER JAHRESZEITEN

*Schöner kann ein neues Jahr nicht beginnen ...*

**Neujahrsempfang, 18. Januar 2020:** Mit guten Traditionen sollte man nicht brechen. Daher trafen sich die Mitglieder der Hamburger Bailliege auch diesmal wieder zum traditionellen Neujahrsempfang im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten. Zu Champagner und erlesenen Delikatessen aus der Küche der Confrères Christoph Rüffer und Tobias Günther begrüßte Bailli Bettina Schliephake-Burchardt gemeinsam mit Wirtschaftsdirektor Max Westphal, der diesmal Confrère Ingo Peters vertrat, über 150 Consœurs und Confrères im großen Ballsaal des Hamburger Luxushotels. Zunächst stand die Ehrung einiger langjähriger Mitglieder auf dem Programm.

So wurden die Confrères Walter Heudorfer, Dieter Schunke, Matthias Wende und Klaus Zelgin zu Commandeurs befördert, Confrère Jochen Dölger nach 40 Jahren Mitgliedschaft sogar zum Grand Commandeur. Und dann floss der Champagner. Und zwar nicht irgendeiner, sondern der unnachahmliche Veuve Clicquot Brut. Und wie bei den kulinarischen Köstlichkeiten zeigte sich das Vier Jahreszeiten auch hierbei mehr als großzügig. Selbst weit nach dem offiziellen Ende des Empfangs wurden leere Gläser umgehend wieder gefüllt. Schöner kann ein neues Jahr nicht beginnen!

*Text: Klaus Zelgin, Vice Chargé de Presse/ Fotos: Jürgen Müller, Michael Zuther*

**Restaurant Haerlin im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten**

Neuer Jungfernstieg 9 · 20534 Hamburg

Tel: 040 – 34940 · [www.fairmont.com](http://www.fairmont.com)

# KULINARISCHER ASCHERMITTWOCH IM FISCHEREIHAFEN-RESTAURANT

*Hamburgs Fisch-König kann auch Fleisch*

**Dîner Amical am 26. Februar 2020:** Ob Hummer, Austern oder Steinbutt – alles, was aus dem Meer kommt, isst man in Hamburg am feinsten im Fischereihafen-Restaurant. Kein Wunder, dass die Plätze für das traditionelle Aschermittwochs Dîner Amical innerhalb Stunden ausgebucht waren. In Vertretung von Bailli Bettina Schliephake-Burchardt begrüßte Vice Conseiller Gastronomie Robert Kabs die Gäste.

Anschließend erinnerte Gastgeber Confrère Dirk Kowalke mit sehr emotionalen Worten an seinen 2019 verstorbenen Vater Rüdiger, der 1981 das Fischereihafen-Restaurant übernommen und zu internationalem Ansehen gebracht hatte. Weggefährte war damals Wolf-Dieter Klunker, der bis 2012 als Küchenchef an

der Großen Elbstraße regierte. Und so wie er Rüdiger Kowalke zur Seite stand, steht heute Sohn Jens als Küchenchef Dirk Kowalke zur Seite. Ein Plot für einen Hollywood-Film.

Mit seinem Hauptgang im sechsgängigen Menü bewies Confrère Klunker, dass man im Fischereihafen-Restaurant auch Fleisch kann: In Rotwein geschmortes Kalbsbäckchen mit Steinpilzrisotto und karamellisierter Williams Birne! Ein Highlight dieses überaus gelungenen Abends, der bei den Consœurs und Confrères noch lange in Erinnerung bleiben wird.

*Text: Klaus Zelgin, Vice Chargé de Presse*

*Fotos: Michael Zuther*



## **Fischereihafen-Restaurant**

Große Elbstraße 143 · 22767 Hamburg

Tel: 040 – 381816 · [www.fischereihafenrestaurant.de](http://www.fischereihafenrestaurant.de)



## „AN DIE TÖPFE FERTIG LOS!“

*Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs der Bailliage de Hambourg  
am 10. Februar 2020*

Einmal im Jahr bitten wir die Mitglieder unserer Hamburger Häuser ihre Jeunes Chefs zu informieren, dass ein Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs stattfindet. Dank der Confrères Karsten Rüdiger und Raphael Flandrin, die uns die Räume des KOCHSALON ATLAS zur Verfügung gestellt hatten, waren die Bedingungen für unseren Wettbewerb optimal. Ab 12:00 Uhr hiess es dann „An die Töpfe fertig los!“ für die jungen Köche, die 3 ½ Stunden Zeit hatten, ihr Drei-Gang-Menü aus dem vorgegebenen Warenkorb mit Produkten aus dem Umland herzustellen. Besonders hervorzuheben, die Weidehühner der Firma Odefrey & Töchter. Ab 15:00 Uhr stimmten sich die 2 Küchenmeister, 4 Profis und 3 Nichtprofis sowie 9 Ehrengäste aus der Gastronomie mit leckerem Fingerfood vom „Atlas“ und köstlichem Schlumberger Sekt auf diesen Wettbewerb ein, die Juroren weitab von der Küche und die Gäste an einer langen Tafel. Anschließend kam es zur mit Spannung erwarteten Siegerehrung durch Bailli Bettina Schliephake-Burchardt, die darauf hinwies, dass es dieses Jahr besonders spannend war, da die Drei sich ein Kopf-am-Kopf-Wettkochen auf sehr hohem Niveau boten. Die Bailliage de Hambourg ist stolz auf die

exzellenten Leistungen dieser drei Jeunes Chefs. **Drittplatziertes:** Keny Oslen Ceballo aus der HANSE LOUNGE, **Zweitplatziertes:** Konrad Kamprad aus dem Restaurant HYYGE im Landhaus Flottbek, **Strahlender Gewinner:** Lukas Marx aus dem Restaurant HAERLIN/Vier Jahreszeiten Hamburg

**HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!** Lukas Marx wird die Bailliage de Hambourg bei der nationalen Ausscheidung am 6. April 2020 in Frankfurt am Main vertreten. Wir drücken ihm die Daumen. Zusätzlich zu den Geschenken für alle Teilnehmer erhält Lukas Marx als Sieger die Möglichkeit, eines zweiwöchigen Praktikums bei unserem Confrère Thomas Martin im Hotel LOUIS C. JACOB. Wir danken den Jeunes Chefs Rôtisseurs und Ihren Häusern, dass sie teilgenommen haben. Wir danken auch den Küchenmeistern und den Juroren, die Ihre Zeit ehrenamtlich zur Verfügung gestellt haben und den Sponsoren, die mit Ihren Spenden diesen Tag für die jungen Köche und für die Gäste zu einem besonderen Erlebnis machten.

*Text & Fotos: Irmtraud-A. Schliephake, Vice Chargée de Presse hon.*



## „POUR UNE ANNEE DIVERSIFIEE“ NEUJAHRSEMPFANG AM 11. JANUAR 2020

Mit einer Danksagung durch Bailli Klaus-Wilhelm Gérard an den Gastgeber, allen Mitgliedern, dem Verwaltungsrat und einem kurzen philosophischen Exkurs über die Hintergründe und Wichtigkeit der Chaîne des Rôtisseurs, insbesondere das Wissen welche Produkte (am liebsten saisonal und regional) von wem für uns zubereitet werden, wird der traditionelle Neujahrsempfang eröffnet.

Die zahlreich erschienenen Consœurs und Confrères mit Gästen stimmten sich sehr launig auf das bevorstehende kulinarische Jahr 2020 ein. Beim Genuss von feinen Leckereien welche von Executive Chef Christopher Engel (Maître Rôtisseur) mit seiner weißen vorbereitet und von Bankettmanager Ashraf Abueed mit seiner schwarzen Brigade präsentiert wurden, unterhielten sich alle sehr angeregt nicht nur über das kurz vorgestellte Programm. Dank des Engagements für unsere Bruderschaft von Managing Director Holger Schroth und Einkaufsdirektor Sinan Yaman (Chef de Table) wird der diesjährige Concours Régional Jeunes Chefs unter der organisatorischen Leitung von Vice Conseiller Culinaire Claus Kratzeisen im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski stattfinden – ein mit Spannung erwartetes Vorhaben. Allen ein gutes und gesundes Jahr 2020 .

VIVE LA CHAINE !

*Text & Fotos: Kristian Koschuschmann, Vice Chargé de Presse*



**Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski**

Maximilianstraße 17 · 80539 München

Tel: 089 – 21 25 0 · [www.kempinski.com/de/muenchen/hotel-vier-jahreszeiten](http://www.kempinski.com/de/muenchen/hotel-vier-jahreszeiten)



## PORTUGALS BLUMENINSEL IM ATLANTIK

*Chaîne-Reise nach Madeira vom 21. bis 26. Januar 2020*

Hoch oben auf einer felsigen Landzunge inmitten eines 40.000 qm großen subtropischen Gartens bietet das Reid's Palace einen atemberaubenden Blick über die Bucht von Funchal auf den Atlantik. Das familiär geführte Hotel strahlt eine Mischung aus zeitgenössischem Komfort und Eleganz aus, die an die Zeiten Edwards VII erinnert, welches 1893 die Türen vornehmlich für die englische Upperclass öffnete. Neben einer Schifffahrt auf einem Nachbau der Santa Maria von Christoph Kolumbus und einem Mittagessen in der paradiesischen Bucht Faja dos Padres, ergänzte eine Fahrt mit der Seilbahn zur hoch über Funchal gelegenen Kirche im Villenviertel do Monte, in welcher der österreichische Kaiser Karl I begraben liegt.

Eine abenteuerliche Talfahrt mit 48 km/h in von zwei Einheimischen gelenkten Korbschlitten bleibt nachhaltig in Erinnerung. Das für diese Reisezeit übliche stabile Wetter mit wenigen Touristen genossen auch die Golfer, welche sich auf den anspruchsvollen Golfplätzen Palheiro und Santo da Serra bei einem kleinen Turnier maßen. Kulinarische Genüsse gab es in einem rustikalen madeirensen Lokal mit Fado-Darbietungen, im Designer Restaurant Nini im Hafen von Funchal, beim obligatorischen High Tea und beim Abschluss-Dîner im Reid's Hotel. Eine schöne Gelegenheit den Winter zu verkürzen, soll es dann wieder im Januar 2021 für Golfer und Nichtgolfer geben, an der auch Mitglieder aus anderen Bailliagen willkommen sind.

*Text & Fotos: Klaus-Wilhelm Gérard, Bailli*



## TRADITIONELLES ASCHERMITTWOCHS DINER CAFE-BISTRO DALLMAYR

**Dîner Amical, 26. Februar 2020:** Vom Handelshaus, dem Vorläufer des heutigen Dallmayr Feinkostgeschäftes mit heute noch drei weiteren Geschäftsbereichen (der wohl bekannteste Kaffee & Tee), feiert das Unternehmen in diesem Jahr seinen 320 Geburtstag und steht von Anbeginn für kulinarische Exzellenz. Unter anderem dieser gemeinsame Geist der Exzellenz, der feinen Tisch- und Tafelkultur, und die Förderung der kulinarischen Künste, vereint unsere Bruderschaft mit dem Hause Dallmayr bereits in der zweiten Generation. Die Freude gutes Essen zu schätzen und zu genießen, teilten sich heute die Consœurs und Confrères mit Gästen und den beiden

Inhaberfamilien Florian Randlkofer (Maître Restaurateur) mit Gattin Sunny und Wolfgang Wille (Grand Officier Maître Restaurateur) mit Gattin Marianne.

Das 4-Gängemenü, kreiert von der weißen Brigade unter der Leitung von Elisabeth Gassner, präsentiert vom engagierten Service der schwarzen Brigade unter der Leitung von Barbara Heupel, ließ keinen Gedanken an die bevorstehende „Fastenzeit“ aufkommen. Ein herzliches vergelt's Gott dafür!

*Text & Fotos: Kristian Koschuschmann, Vice Chargé de Presse*



**Alois Dallmayr**

Dienerstraße 14-15 · 80331 München  
Tel: 089 – 21 35 0 · [www.dallmayr.de](http://www.dallmayr.de)

## NEUJAHRSEMPFANG IM INTERCONTINENTAL FRANKFURT – SONNTAG, 12. JANUAR 2020

# SHOWKÜCHE & GROSSE AUSSICHT...

... sind die zwei traditionellen Erfolgsgaranten beim Neujahrsempfang der Bailliage Hessen in der Silhouette des InterContinental Frankfurt. Zum 16. Mal trafen sich nicht nur viele Mitglieder\*innen der Bailliage Hessen sondern auch Gäste aus der Bailliage Soleur (CH): Vice Argentier Alexander Dalucas in Begleitung von Frau Kolm, Vice Echanson. Aus der Bailliage Niedersachsen: Vice Chargé de Missions Gustav Bartels und aus der Bailliage Helsinki: Chevalier Volker Paulus. Bailli Michel Prokop und seine Gattin Carina begrüßten alle Gäste sehr herzlich. Mit Champagner Nicolas Feuillatte wurde so oft auf das neue Jahr angestoßen, dass es ganz sicher genussvoll und glücklich werden muss.

Der Auftakt zumindest konnte besser nicht sein. Das Team unter der Leitung unseres Confrère Officier Maître Rôtisseur und Commandeur Klaus Bramkamp bereitete über ein Dutzend wunderbarer, kalter, warmer, und süßer Köstlichkeiten - wie immer präsentiert aus der Showküche vor dem spektakulären Blick über Frankfurt. Jedes Jahr überrascht uns dieses Team mit neuen Kreationen, die sensationell gut sind.

Der Service unter der Leitung von Martinho Vieira war so aufmerksam wie charmant. Bailli Prokop fiel es deshalb leicht den Dank und die Anerkennung auszusprechen. Begleitet vom abschließenden Applaus erhielten die schwarze und weiße Brigade einen gut gefüllten Sektkühler als Dankeschön für einen wunderbaren Jahresauftakt.

*Text: Volker Deigendesch, Vice Chargé de Missions / Fotos: Martina Teske, Vice Chargée de Presse*





## TABLE MAISON FÜR PROFIS & AMATEURE

**Hotel Méridien Frankfurt, Montag, 27. Januar 2020** – Bailli Michel Prokop begrüßte herzlich zum ersten Table Maison des Neuen Jahres, eine liebevoll gewonnene Tradition sich in ungezwungener Runde angeregt miteinander auszutauschen. Auch viele Profis waren gekommen, unter anderem: Vater Frank Lehmann und in zweiter Generation sein Sohn Jan Lehmann, von weit her Armin Treusch vom Schwanen in Reichelsheim und Hubertus Schultz vom Schlosshotel in Gedern, jeweils mehr als eine Fahrstunde entfernt. Das zeigt Einsatz!

Der Service unter der Leitung von Javier Villacampa, mit Neuzugang Patrick Kaiser, nahm sich mit Leichtigkeit viel Zeit für uns, obwohl das Restaurant wegen der Weihnachtsmesse (ja, so etwas gibt es im Januar in Frankfurt!) voll belegt war.

Die Gäste staunen nicht schlecht, als sich ein neues Gesicht, zuständig für den kulinarischen Genuss an diesem Abend, präsentierte: Schwungvoll und fehlerfrei stimmte Daniel Hartmann auf das Menu des Abends ein, das er gekonnt und äußerst geschmackvoll zubereitete, dabei unterstützt von Paul Zuchan.

Die Mitglieder der Chaîne Hessen belagern an den Tables Maisons eigentlich gerne die Live-Show-Küche, um den Profis doch den einen oder anderen Handgriff abzuschauen - so auch dieses Mal.

Es war wieder ein schöner Abend, meinte Bailli Prokop in seiner Dankesrede an die Brigaden und Roswitha Schleppen überreichte sehr erfreut den reichlich gefüllten Sektkühler.

*Text: Carina Saleck-Prokop, Officier, Commandeur  
Fotos: Marina Teske, Vice Chargée de Presse*

### Le Méridien Frankfurt

Wiesenhüttenplatz 28-38 · 60329 Frankfurt  
Tel: 069 – 26 97 0 · [www.lemeridienfrankfurt.com](http://www.lemeridienfrankfurt.com)

# SCHLOSSHOTEL KRONBERG

## ZURÜCK IN DER CHAINE!

### *Dîner Maison im Schlosshotel Kronberg*

**Valentins-Dîner, Freitag, 14. Februar 2020** – Mit einem gelungenen Dîner Maison meldet sich das Schlosshotel Kronberg am Valentinstag zurück in die Confrérie. Hausherr Sandro Bohrmann nahm die Ernennungsurkunde zum Maître Hôtelier und die Plakette – welche künftig das historische Gebäude schmückt - aus den Händen von Bailli Michel Prokop entgegen. Soweit hätte alles gut sein können – wäre unserem Bailli das in 32 Jahren noch nie dagewesene Missgeschick geschehen, den Abend ohne Kette zelebrieren zu müssen. Wer hatte die wohl vergessen? Das erste Mal stand er „nackt“ aber nicht würdelos vor seiner Bailliage, was gleichwohl dem wunderbaren Abend keinen Abbruch tat. Dank der einmaligen Atmosphäre des Schlosshotels, mit seiner beeindruckenden Bibliothek in der Originalbände von Goethe und Herder in deckenhohen Vitrinen schlummern und auf Gemälden herrschaftliche Ahnen das Geschehen beobachten, war der Rahmen vollkommen.

Rund 60 Gäste ließen sich an festlichen Tischen, mit Platzteller und Stoffdeckchen, mit glänzendem Silberbesteck und Rosenbouquets nieder und konnten fortan genießen was die Küche unter der Leitung von Christoph Hesse, 36 zubereitet hatte. Hesse ist nach seiner Zeit in Bad Homburg, wo er im Hardtwald Hotel mit einem Stern im Michelin ausgezeichnet war, seit eineinhalb Jahren für die Küche des Hauses verantwortlich. Sekt und Weine gab es aus dem hauseigenen Rheingauer Weingut „Prinz von Hessen“. Ein stets aufmerksamer Service unter der Leitung von Nikolas Volkmann, begleitete den Abend, der mal wieder wie im Flug (ohne Turbulenzen) verging und schon hieß es unter großem Applaus Abschied zu nehmen: Von den Brigaden aus Küche und Service und von unserem Gastgeber Confrère Sandro Bohrmann.

Gerne kommen wir wieder!

*Text: Volker Deigendesch, Vice Chargé de Missions / Fotos: Carina Saleck-Prokop, Officier, Commandeur*





## TRADITIONELLES FISCHESSEN – EIN FEST DER SINNE

**Kurhaus Wiesbaden, 7. März, 2020** – Dieses Jahr lud das Kurhaus in den lichtdurchfluteten Wintergarten ein, der im Jahr 2003 an das Kurhaus mit vielen Glaselementen angebaut wurde. Optisch wurde dieser Raum von Blumendekorateur Stefan Grob in Szene gesetzt durch frühlingshafte Dekoration mit eingebauten LED-Leuchten und Deckenflutern, die die ehemalige und prächtige Außenfassade zur Geltung brachten. Die großen Fensterfronten ließen den Blick auf den Kurpark zu in dem langsam die Sonne unterging.

Bailli Michel Prokop überreichte nach der Begrüßung der Gäste die Aufnahmeurkunde an Dr. Gerhard Ludwig und anschließend hieß der Hausherr Maître Rôtisseur Jochem Joosten die Gästeschar willkommen zum 19. Traditionellen Fischessen.

Musikalisch übertraf sich Christoph Nielbock wieder bei der Auswahl beschwingter Stücke - von Franz Liszt über Johann Strauss bis hin zu Franz Lehár - interpre-

tiert von sehr talentierten jungen Künstlern am Klavier und der Geige sowie einer stimmungswaltigen Sopranistin. Die Leichtigkeit der Musik in Zeiten des Corona Virus.

Kulinarisch ließ das Menu keine Wünsche offen: Fisch in allen Variationen, steigerte sich von Gang zu Gang. Das war eine Meisterleistung der Küchenbrigade unter der Leitung von Küchendirektor Robert Standfuß. Für einen perfekten Ablauf des Diners sorgte ein herzlicher Service unter der Leitung von Alexander Pollheimer.

Ein unbeschwerter und wunderbarer Abend neigte sich dem Ende zu als Bailli Prokop alle Beteiligten unter großem Applaus zu einer wahren Glanzleistung beglückwünschte.

*Text: Carina Saleck-Prokop, Officier, Commandeur  
Fotos: Marina Teske, Vice Chargée de Presse*



## EINE WEINREISE DURCH ÖSTERREICH 14 EDLE TROPFEN & EIN MENÜ MIT SIEBEN GÄNGEN

**Dégustation du vin, 5. Dezember 2019:** Ein Fest der langen Tafel war die vinophile Weinreise durch Österreich im Landhaus Kuckuck. Vice Echanson Ronald Kotzenberg hatte 14 Weine aus der Wachau, dem Wagram, Wien, der Steiermark, dem Burgenland und der Thermenregion zusammen gestellt, die jeweils paarweise eingeschenkt wurden - zum passend dazu wunderbar komponierten Menü von Confrère Erhard Schäfer, Vice Conseiller Culinaire und Chef des renommierten Landhauses im Kölner Westen.

Im Beisein von Natalie Lump, Echanson von Deutschland, und Lutz Heyer, Ex-Chancelier von Deutschland, vermittelte Ronald Kotzenberg die enorme Wein-Vielfalt des kleinen Landes, dessen Weine vor allem im nördlichen Teil der Bundesrepublik zu Unrecht wenig bekannt sind.

Vom weststeirischen Schilcher frizzante vom Weingut Markus Klug bis zum Ruster Ausbruch Welschriesling vom Weingut Triebaumer im Burgenland spannte

sich der Bogen der vinophilen Köstlichkeiten. Dazwischen Fundstücke wie der Furmint vom Sandstein vom Weingut Herrenhof-Lamprecht oder der Blaue Zweigelt vom Ried Schüttenberg.

Die Speisen waren hervorragend: Seezungen-Lachsroulade, Jakobsmuschel, gegrillte Entenleber, Eifeler Hirschrücken, karamellisierte Ziegenkäse und ein Duett von der Valrhona-Schokolade mit Mango und Passionsfrucht.

Bailli Dieter Ullsperger verstand es, in seiner Begrüßung die Erwartungen zu wecken, und die festlich gekleideten Consœurs und Confrères spendeten begeisterten Applaus zu der Laudatio von Restaurantkritiker Joachim Römer, der den Vice Echanson ebenso hoch leben ließ wie den Küchenchef.

*Bericht: Joachim Römer, Vice Chancelier*

*Fotos: Dr. Wolfgang Frieß, Vice Chargé de Missions hon.*

**Landhaus Kuckuck**

Restaurant Maître · Olympiaweg 2 · 50933 Köln  
Tel: 0221 – 48 53 60 · [www.landhaus-kuckuck.de](http://www.landhaus-kuckuck.de)

# FESTLICH INS NEUE CHAÎNE-JAHR

*Die Bailliage Mittelrhein feierte im Excelsior Hotel Ernst*

**Gala-Dîner, 18. Januar 2020.** Eine festliche Soirée mit Konzert und Gala-Dîner eröffnete das Chaîne-Jahr der Bailliage Mittelrhein. Veranstaltungsort war das erste Haus in Köln, das Excelsior Hotel Ernst. Die festlich gekleideten Consœurs und Confrères nahmen nach einem Champagner-Empfang im Blauen Salon Platz, um an einem außergewöhnlichen Konzert beizuwohnen. Die amerikanische Pianistin und Komponistin Robin Meloy Goldsby bot einen stimmungs- und doch schwungvollen Vortrag auch mit eigenen Kompositionen. Sie wurde begleitet mit humorigen Rezitationen von der bekannten Schauspielerin Heike Bänsch.

Das anschließende Dîner wurde vom neuen Küchenchef Joshua Tepner verantwortet. Er steht seit September 2019 nach zweijähriger Abwesenheit wieder am Herd des Excelsior und stellte sich mit einem originellen und vielfältigen Fünfgang-Menü vor, das vor allem durch den meisterhaften Umgang mit Gemüsen brillierte. Zum gebeizten Bachsaibling mit Joghurt, Gurke und Apfel wurde ein Sauvignon blanc vom Pfälzer Weingut Knipser ausgeschenkt; die Terrine vom Schwarzfederhuhn mit Blumenkohl, Macadamianüssen und Amaranth fand ihr Gegenstück in einem 2014 Rully aus dem Burgund. Pochierter Steinbutt kam mit Preiselbeeren, Maronencreme und Navetten auf den Tisch. Ein gebratenes Kalbsfilet unter der Fichtenbutterkruste wurde von einem 2011 Cru Bourgeois Chateau La Cardonne aus dem Bordelais begleitet, und zum Duett von der Blutorange mit weißer Opalys Schokolade gab es einen 2008 Le Maury blanc aus dem Languedoc-Roussillon. Ulla Heyder, Vice Chargée de Missions, und Restaurantkritiker Joachim Römer, Vice Chancelier, übernahmen die Laudatio und die Übergabe des Gastgesenks sowie der Urkunden für alle Beteiligten in Küche und Service. Die Gäste dankten mit herzlichem Applaus und einem großzügigen Trinkgeld.

*Bericht: Joachim Römer, Vice Chancelier*

*Fotos: Dr. Wolfgang Frieß, Vice Chargé de Missions hon.*



**Excelsior Hotel Ernst**

Domplatz · 50667 Köln

Tel: 0221 – 270 1 · [www.excwelsior-hotel-ernst.de](http://www.excwelsior-hotel-ernst.de)

CHAÎNE JOURNAL | 59



## HUMMER-FESTIVAL IN SIEBEN GÄNGEN

*Sternekoch Erhard Schäfer verzauberte die Bailliage Mittelrhein*

**Dîner Amical, 28. Februar 2020:** Es war ein Fest für alle Freunde des edlen Krustentieres: „Edles aus dem Meer“ hatte Confrère Erhard Schäfer, Vice Conseiller Culinaire, sein besonderes Dîner überschreiben, das wegen des lebhaften Zuspruchs nicht im Sterne-Restaurant „Maître“, sondern im angrenzenden Landhaus Kuckuck stattfand.

Schäfer und seine Brigade schafften es, sieben Gänge ganz aus oder mit Hummer zu präsentieren, und er setzte mit einer Variation aus Valrhona-Schokolade noch ein Dessert obendrauf. Das Festmahl begann mit einer gebackenen Hummerpraline mit Osietra-Kaviar und einem klassischen Hummercocktail mit Mango und grünem Spargel, und setzte sich fort mit einer Hummerbisque mit Cognac-Sahne und Ingwerblättertieg und einem lauwarmen Hummer mit Kopfsalatherzen mit po-chiertem Wachtelei auf Trüffelmayonnaise.

Sogar das Limettensorbet mit Wodka enthielt das Corail vom Hummer und ein neckisches Hummerbeinchen. Hautgang war ein halber Hummer Thermidor

à la Maître, gefolgt von einem Ziegen-frischkäse mit bretonischem Hummermedaillon und Ahornsirup. Vier Weißweine vom Kaiserstuhl, der Provence, dem Limoux und dem Languedoc wurden serviert, und ein Sherry begleitete das Dessert.

Die Gäste waren begeistert. Mode-Designerin Gabriele Koch hatte sogar eigens für den Abend einen Hummer-Kragen entworfen, der den Insignien von Confrère Klaus Tritschler, Bailli Délégué, verblüffend ähnlich sah. Zwischen den Gängen erheiterte die Schauspielerin Claudia Dalchow die Gäste mit lustigen Geschichten rund um das Thema Essen und Trinken, für die es viel Beifall gab.

Bailli Dieter Ullsperger nutzte den vorausgegangenen Champagner-Empfang zu einer außerordentlichen Mitgliederversammlung der Bailliage Mittelrhein, bei der Vice Chancelier Joachim Römer einstimmig zum neuen Bailli gewählt wurde.

*Bericht: Joachim Römer, Bailli*

*Fotos: Vera Aschenberg, Vice Argentier, und Kurt Schrömgens, Grand Officier*

**Landhaus Kuckuck**

Restaurant Maître · Olympiaweg 2 · 50933 Köln  
Tel: 0221 – 48 53 60 · [www.landhaus-kuckuck.de](http://www.landhaus-kuckuck.de)



## „WEIHNACHTS - DINER“

*der Bailliage Niedersachsen*

**Hotel & Restaurant Jägerhof in Langenhagen, Dîner Amical, Sonntag, 1. Dezember 2019** – Einer guten Tradition folgend haben wir uns zum weihnachtlichen Jahresabschluss bei Grand Officier Maître Rôtisseur Cord Kelle und seiner lieben Frau getroffen. Zum Empfang in der „Guten Stube“ bei Fingerfood und Rotari 2014 Rosè Vino Spumante di Qualità Metodo classico, brut gab es angeregte Gespräche.

Bailli Dr. Wiedemann begrüßte daraufhin Gäste aus den Bailliagen Berlin-Brandenburg, Bremen, Westniedersachsen, Ostfriesische Inseln und Helgoland, Sachsen-Anhalt, Hessen und die Konsulin von Kirgistan Margaretha Behm mit Ihrem Gatten. Im Anschluss wurden Nominations- und Promotionsurkunden und Kommandeursplaketten übergeben. Die Veranstaltungen des vergangenen Jahres wurden anschaulich besprochen. Mit einem Ausblick auf das Jahr 2020 wurde Vorfreude geweckt, auch für das Grand Chapitre d'Allemagne 2021 ist der Regionalrat schon gut in den Vorbereitungen. Confrère Cord Kelle nahm die Gelegenheit zum Anlass, in einer emotionalen Rede seiner 30-jährigen Vita als Küchenchef und die

vielen Chaîne-Dîners Revue passieren zu lassen. Als besondere Überraschung verwöhnten uns sechs junge Damen, welche beim weltweit renommierten Mädchenchor Hannover ihre Ausbildung genießen durften, mit Advents- und Weihnachtsliedern. Das exquisite Menü mit der Krähenwinkler Bauernente im Mittelpunkt und der dazu vorzüglich munde 2015 Marques de Murrieta Rioja, Reserva aus der Magnumflasche ließ keine Wünsche offen. Die sehr persönlich und hochqualifiziert agierende Servicemannschaft rundete das Menüerlebnis ab. Als Dîner-Speaker trat Wilhelm von Boddien, Geschäftsführer des Fördervereins für den Wiederaufbau des Berliner Schlosses auf. Er referierte anschaulich, kenntnisreich und mit Humor über Historie und Histörchen des Weges bis zum derzeitigen Stand des Wiederaufbaus.

Nach dem Dank durch den Bailli und der Übergabe der Erinnerungsurkunden an Confrère Cord Kelle und seine Mitarbeiter aus Küche und Service machten wir und weihnachtlich gestimmt auf die Heimreise.

*Text: Petra Bernhard, Vice-Chargée de Presse*

*Fotos: Uwe Bernhard*

### **Hotel & Restaurant JÄGERHOF**

Walsroder Straße 251 · 30855 Langenhagen  
Tel: 0511 – 77 96 0 · [www.der-jaegerhof.de](http://www.der-jaegerhof.de)



## JEDER GANG EIN VOLLTREFFER!

*Dîner Amical im Restaurant VISIER in Lehrte*

**Samstag, 15. Februar 2020** – Confrère Maître Rôtisseur Sebastian Schulze lud uns ins Schützenhaus der Bürgerschützen in das Gourmet Stübchen „Alfred Mävers“ ein.

Alle 25 Plätze waren schnell vergeben, neben Consœurs und Confrères unserer Bailliege ließen sich die Eheleute v. Helldorff und v. Stein aus der Bailliege Bremen diesen erstklassigen Abend nicht entgehen. Die Commandeur-Plakette für 20 jährige Zugehörigkeit wurde Confrère Rolf Wiegand übergeben und dann begann es schon fulminant mit dem Gruß aus der Küche.

Aber noch spektakulärer war die Vorspeise, die unter gläsernen mit Raucharomen gefüllten Clochen aufgetragen wurde. Ein Erlebnis, das wir so noch nicht gesehen hatten. Suppe und Sorbet bereiteten den Hauptgang vor und der Spannungsbogen wurde gehalten. Die kredenzten Weine passten ausgezeichnet. Dessert und verschiedene Käsesorten, mit von Sebastian Schulze persönlich flambierten frischen Feigen, rundeten den Abend ebenso wie die große Auswahl an Digestif's hervorragend ab. Der Abend verging wie im Fluge und wir waren so gefangen, dass es ewig hätte so weiter gehen können. Weit nach Mitternacht mussten wir uns dann doch trennen. Das Dîner werden wir lange in Erinnerung behalten.

Unseren Dank sprach Bailli Dr. A. Wiedemann an Sebastian Schulze und sein Team aus.

*Text: Petra Bernhard, Vice Chargée de Presse / Fotos: Susanne Pahl, Dame de la Chaîne*

## „NEUJAHRSEMPFANG 2020“ IN DER SHOWKÜCHE DES BREIDENBACHER HOF, DÜSSELDORF



**26. Januar 2020** – Der Neujahrsempfang im gediegenen Ambiente des Breidenbacher Hofes ist bereits eine Institution, die uns doch immer wieder neu begeistert und fasziniert. So vermochte es Maître Rôtisseur Philipp Ferber auch in diesem Jahr, uns mit seiner Showküche einen gelungenen Einblick hinter die Kulissen der gehobenen Kochkultur mitsamt einem sehr delikatem und abwechslungsreichen Flying Lunch zu bieten.

Dieses Jahr bestand der besondere Reiz darin, dass wir das erste Mal in den Genuss kommen durften, gleich beide Küchen des Breidenbacher Hofes kennenlernen zu dürfen, deren Türen für uns weit geöffnet wurden. Die sehr hohe Teilnehmerzahl ist daher auch schnell erklärt: Viele von uns konnten es kaum erwarten, Maître Rôtisseur Philipp Ferber und seiner Equipe bei ihrem exzellenten Handwerk einmal über die Schulter schauen zu dürfen. Direkt vor unseren Augen entstanden in den zahlreichen Töpfen und Pfannen herrliche Vorspeisen, die von Wildlachs Tartar über Sashimi vom Hamachi bis zu Laksa von der Wildgarnele reichten. Es folgten winterliche Genuss-

momente wie Königberger Klopse und ein Rehrücken mit Nougatlinsen, abgerundet durch eine Schokoladentorte. Neben diesem kulinarischen Hochgenuss begeisterte uns die Showküche vor allem durch ihr interaktives Element. In Ermangelung einer festen Tischordnung suchte sich ein jeder von uns immer wieder neue interessante Gesprächspartner, traf alte Bekannte oder konnte sich von Maître Rôtisseur Philipp Ferber und seiner Equipe erklären und zeigen lassen, wie die zahlreichen Gaumenfreuden für uns frisch und mundgerecht zubereitet wurden.

Wir danken allen Breidenbachern, insbesondere unserem lieben Confrère Phillip, für dieses spannende kulinarische Erlebnis mit dem wie gewohnt exzellenten Service. Mit diesem extravaganen Einstieg in das neue Jahr können wir uns schon jetzt auf viele weitere abwechslungsreiche und schöne Events unserer Baillage freuen. In diesem Sinne:

VIVE LA CHAINE !

*Text & Fotos: Dr. Natalie Meyerhans, Vice Chargée de Presse*

**Breidenbacher Hof A Capella Hotel**

Königsallee 11 · 40212 Düsseldorf  
breidenbacher-hof.dusseldorfcityhotels.com

## FRANKREICH PUR DINER MAISON IM LE BOUCHON!

Le Bouchon ist ein rein französisches Restaurant mitten in Düsseldorf, das es seit 9 Jahren gibt. Unsere Mitglieder (alle Feinschmecker) hatten mich darauf aufmerksam gemacht. Das Restaurant hat noch keinen Stern aber mehrere sehr gute Beurteilungen. Also bin ich einmal inkognito hingegangen und war verzaubert, das war Frankreich pur. Mein Vice Conceiller Gastronomique Hanspeter Sauter war danach genau so angetan und Patrick Zielonka, der Inhaber und Küchenchef, war von der Idee Mitglied der Chaîne zu werden auch begeistert.

Am 07. März 2020 war es dann soweit. Das Restaurant besteht aus einem kleineren Raum mit separatem Eingang, in dem unser Champagner Empfang stattfand. Das Hauptrestaurant ist modern und doch gemütlich eingerichtet mit einer offenen Küche. Die Veranstaltung war durch die begrenzte Platzanzahl überbucht. Bei dieser Menge hatte ich erst Sorgen, ob das mit der Bedienung klappt. Die Ehefrau von Patrick, Swetlana Dunets und ein Kellner machten es aber perfekt. Nach dem Amuse-Bouche mit dem sehr guten aber unbekanntem Champagner Blanc de Blancs, Deibolt – Vallois begann das Dîner mit Krabben-Millefeuille / Fenchel-Anis-Mousse / Paprikasorbet, ein Schmaus der Sinne zudem der Sauvignon Blanc 2018, Domaine Octavie hervorragend passte. Bei dem nächsten Gang braucht man nur die Augen zu schließen und man war in der Bretagne. Steinbutt Filet / Schwarze Risotto / Austern-Tatar / Buttersauce. Auf den Hauptgang Kalbsfilet / Aubergine / Rote Beete / Vitello-Tonatto-Sauce / Gerste wurde der Gaumen mit einem Trou d'Alsace vorbereitet. Der Hauptgang war genau so perfekt wie der süße Abschluss.

Liebe Swetlana, lieber Patrick jüngere Mitglieder haben gesagt, das war ganz großes Kino und dem schließe ich mich an. Man kann auch perfekt Essen ohne Stern. Dir und Deiner sehr sympathischen Mannschaft ein dickes Dankeschön und schön das Ihr jetzt in unserer Chaîne seid.

*Text: Dr. Joachim von Gratkowski, Bailli / Fotos: Volker Kallenborn, Vice Chargé de Missions*





## ...AND THE WINNER IS...

### *Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs*

Same procedure as last year, same procedure as every year! So könnten wir unseren Wettbewerb titeln. Wie immer waren wir Gast in dem Berufskolleg der Stadt Düsseldorf und wurden mit der üblichen herzlichen Gastfreundschaft empfangen. Die Organisation lag wie zuvor in den bewährten Händen von Vice Conseiller Culinaire Thomas Bock und Dr. Stephan Lück von der Albrecht-Dürer-Schule. Drei hoch motivierte Jungköche von dem Restaurant „die Schote“, der Brasserie Stadthaus und Linke Catering (der vierte Jungkoch, hat sich leider zwei Tage zuvor versucht den Daumen abzuschneiden), zeigten ein hohes Niveau und kreative Ideen bei der Zubereitung der Speisen.

Ein herzliches Dankeschön an Dr. Richard Hesch von der Metro, die uns auf Bitten von Thomas Bock, großzügig unterstützt hat. Die Stimmung bei den Jungköchen und bei den Gästen war in dieser fantastischen Location hervorragend. Es war mal wieder ein gelungener Sonntagmittag, bei dem unsere Köche komplett im Mittelpunkt standen und das ist auch gut so. Unserem Sieger Herrn Pasquale Kutsch von der Brasserie Stadthaus wünschen wir in Frankfurt am Main viel Erfolg und wir freuen uns schon nächstes Jahr wieder Gast in der Albrecht-Dürer-Schule zu sein.

*Text: Dr. Joachim von Gratkowski, Bailli / Foto: Thomas Bock*



## WEINPROBE IM WEINGUT MÜLLER-RUPRECHT, KALLSTADT

*mit den Aufsteigertalenten Sabine & Philipp Wöhrwag*

**Weinprobe, 25. Januar 2020.** Draußen ein nebeliger, feucht-kalter Januartag. In der Probierstube des seit 1702 familiengeführten Weingutes Müller-Ruprecht, Kallstadt werden die Teilnehmer von anheimelnder Wärme empfangen. Man fühlt sich sofort wohl und geborgen. Confrère Maître Sommelier Ulrich Müller ist krankheitshalber verhindert, wird aber würdig vertreten von Tochter Sabine Wöhrwag und Schwiegersohn Philipp Wöhrwag, die jetzt für die Geschicke des Weingutes Müller-Ruprecht Verantwortung tragen, unterstützt von Sabines Eltern Jutta und Ulrich Müller. Von der Fachpresse hochgelobt und als Aufsteigertalente titulierte, treten die jungen Winzer für klare, feinstrukturierte Weine mit einem Alkoholgehalt bis zu 12,5 Prozent ein. Weine, die zum Trinken einladen und auch zu einem Glas mehr anregen. Nach einem Apéritif mit Rosé Brut wurden Weine aus den besten Lagen der Haardt geboten: Rieslinge der Lagen Kallstadter Annaberg, Kallstadter Kreidekeller, Kallstadter Saumagen und vom Ungsteiner Weilberg. Es entwickelte sich ein reges Fragen- und Antwort-Spiel zwischen den interessierten, sachkundigen Teilnehmern und den engagierten Jungwinzern. Philipp Wöhrwag hob hervor, dass sein Schwerpunkt in der Arbeit im Weinberg liegt und die Weine das Ergebnis aus Terroir und der Arbeit des Winzers im Weinberg widerspiegeln. Disku-

tiert wurden auch Fragen zum Gebrauch von Edelstahl-, Glas- und Kunststoffverschlüssen oder Naturkorken und noch vieles anderes mehr. Es kristallisierte sich heraus, dass auch Weißweine Zeit brauchen, bis sie ihr geschmackliches Optimum erreichen. Das konnte man bei Gegenproben identischer Weine aus identischen Lagen leicht nachvollziehen. So hatte z.B. der Ungsteiner Weilberg Riesling trocken vom Jahrgang 2016 – also nach drei Jahren – seinen geschmacklichen Höhepunkt erreicht. Nach weiteren klassischen Pfälzer Rebsorten wie Scheurebe und Grauburgunder endete die Weinprobe mit einem 2018-er Spätburgunder trocken und einem 2016-er Merlot Réserve trocken. Jutta Müller verwöhnte die Gäste mit einer kalt-warmen Vesperplatte aus der Gutsküche. Dabei durfte der Pfälzer Saumagen natürlich nicht fehlen. Bailli Dr. Gander bedankte sich herzlich bei den Jungwinzern und Jutta Müller für die engagierte Weinprobe und die hochinteressanten Ausführungen. Als Schmankerl obendrauf erhielten die Teilnehmer einen zehnprozentigen Nachlass auf die Listenpreise des aktuellen Sortiments. Die bereits verkosteten und auch die übrigen aktuellen Weine und Sekte konnten sodann im Nachklang noch ausgiebig genossen werden.

*Text & Fotos: Edna Gander, Officier*

**Weingut Müller-Ruprecht**

Freinsheimer Str. 31 · 67169 Kallstadt · Tel: 0 63 22 – 27 92  
weingut@mueller-ruprecht.de · www.mueller-ruprecht.de

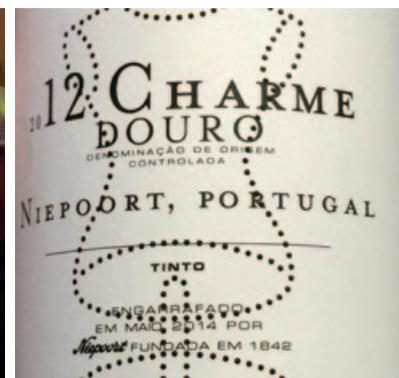


## DOURO MEETS DUERO ZWEI WEINREGIONEN STELLEN SICH VOR!

**Ludwigshafen, 13. Februar 2020.** Wir trafen uns im Weinkeller der BASF und wurden in die nahe gelegene Weinprobierstube im Gesellschaftshaus geleitet. Bailli Dr. Gander begrüßte die Teilnehmer im Namen von Grand Echanson Natalie Lupp zu dieser von ihr organisierten OMGD-Veranstaltung - leider wurde sie durch widrige Wetterbedingungen im Piemont festgehalten. Marc Oliver Heilos, zuständig für Einkäufe und Beziehungen der BASF Weinkellerei weltweit führte das wissbegierige und auch sachkundige Publikum in Historie, Terroir, klimatische Gegebenheiten und insbesondere in die Weinwelt dieser Regionen ein. Er unterhält freundschaftliche Beziehungen zu den Winzern dieser Weinanbaugebiete, und man spürt, dass er Wein nicht nur verkauft, sondern auch mit Begeisterung lebt. Zur Verkostung kamen zunächst die Weine aus dem portugiesischen Douro, darunter von namhaften Herstellern wie Niepoort und Quinta do Crasto. Von den knapp 40.000 ha Anbaufläche werden rund 33.000 ha für Portwein und ca. 7.000 ha für den Normalwein bewirtschaftet.

Gestärkt mit landestypischen Tapas konnten wir dann die Weine der spanischen Region Ribera del Duero genießen, darunter einen 2011-er Matallana der Weinlegende Telmo Rodriguez und einen sündhaft teuren 2003-er Vega Sicilia aus dem gleichnamigen Weingut. Die Weine beider Regionen haben ein hohes Potential, lange Lagerfähigkeit und brauchen qualitativ und geschmacklich keinen Vergleich mit französischen und italienischen Weinen zu scheuen. Ein 2017-er Vintage Port aus dem Hause Niepoort bildete den krönenden Abschluss und begleitete die hochzufriedenen Teilnehmer auf Ihrem Weg nach Hause.

*Text: Dr. Gander, Bailli Pfalz-Saar-Mosel / Fotos: Christine Nordhorn*





## REGIONALER „CONCOURS DES JEUNES CHEFS ROTISSEURS“

*mit Siegerehrung und Dîner Amical in Buchna's Landhotel Saarschleife*

**Orscholz, 2. März 2020:** Vier Teilnehmer waren zum regionalen Jeunes Chefs Rôtisseurs-Wettbewerb angetreten: Mike Deuschel, Restaurant Schwarzer Hahn, Deidesheim; Johannes Lehmann, Hotel Restaurant Arens „Haus am Weinberg“, St. Martin; Stefan Püngeler, Restaurant Schneider, Dernbach und Julian der Sartorius, Seezeitlodge, Gonesweiler / Bostalsee. Aus einem Warenkorb mit Pflicht- und Wahlkomponenten, darunter Wolfsbarsch, Hummer, Kalbsrücken, Kalbsbäckchen, Kalbsbries, Kräuterseitlinge, Kaffeebohnen, Zitrusfrüchten u.a. erstellten die Jungköche ein 3-Gang-Menü für jeweils vier Personen, das nach dreieinhalb Stunden von der Jury beurteilt wurde. Unter Leitung von Vice Conseiller Culinaire Peter Kinzer waren folgende Jury-Mitglieder tätig: Sven Bultmann, Maître Rôtisseur, Restaurant Atable, Ludwigshafen; Klaus Diewald, Grand Officier Maître Rôtisseur, Saarburger Hof, Saarburg; Waldemar Oks, Maître Rôtisseur, Victor's Seehotel Weingärtner, Nohfelden/ Bostalsee; Peter Bläß, Vice Chargé de Missions; Wolfgang Egler, Grand Officier und Jürgen Breier, Grand Officier. Maître Rôtisseur Christian Münch-Buchna hatte die Funktion der Küchenaufsicht inne. Man lobte das hohe Niveau aller dargebotenen Teller und Menüzusammenstellungen. Die punktemäßigen Bewertungen der einzelnen Teilnehmer lagen dementsprechend eng beieinander. Stefan Püngeler vom Restaurant Schneider, Dernbach hat den 1. Platz erreicht; er wird unsere Bailliage bei der nationalen Ausscheidung am 6. April 2020 in Frankfurt am Main vertreten. Seine Mutter Petra konnte als erste Frau die Weltmeisterschaft 1987 in San Sebastian gewinnen. Julian der Sartorius errang Platz

2; den dritten Platz teilten sich Mike Deuschel und Johannes Lehmann. Die Wettbewerbsteilnehmer wurden reichlich mit Geschenken bedacht, gesponsert von den Firmen Vranken-Pommery, Schwamm Fleischwaren, von den Weingütern Armin Appel, Ellermann-Spiegel, Ökonomierat Petgen-Dahm, von den Häusern Arens Hotel-Restaurant am Weinberg, Restaurant Niedmühle, Restaurant Schneider und von Confrère Wolfgang Egler. Es wurde als angenehm empfunden, dass Profis und Gäste zusammen an einem einzigen großen Tisch saßen. Dabei fiel der Ausdruck „Ritter der Tafelrunde“, als Zeichen gegenseitiger Wertschätzung und des gegenseitigen Respekts. Die Weine unserer Winzer Armin Appel, Saarburg und Ralf Petgen vom Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm begleiteten das von Maître Rôtisseur Christian Münch-Buchna kreierte Fünf-Gang-Menü, das sich an den Komponenten des Warenkorbes aus dem Wettbewerb orientierte und allgemein große Zustimmung fand.

Uli Schroeder, Bailli hon. und Vorsitzender des Stiftungsrates der Chaîne-Stiftung Deutschland erläuterte die Zielsetzung und Allgemeinnützigkeit der Stiftung.

Bailli Dr. Gander bedankte sich bei den Maître Rôtisseur Michael Buchna und Maître Rôtisseur Christian Münch-Buchna für die Ausrichtung des Wettbewerbes in der neu installierten Küche, die hiermit würdevoll und erstmalig in Betrieb genommen wurde, ebenso für das wundervolle Menü und den aufmerksamen Service. Die Veranstaltung klang mit angeregten Gesprächen der Bar im Foyer aus.

Text & Fotos: Edna Gander, Officier

**Buchna's Landhotel Saarschleife**

Cloefstraße 44 · 66693 Orscholz

Tel: 068 65 – 179 0 · [www.hotel-saarschleife.de](http://www.hotel-saarschleife.de)

## AUF EIN NEUES – JAHRESAUFTAKT IM STADTPFEIFFER LEIPZIG

**Dîner Amical, 4. Januar 2020** – Traditionell startete die Bailliage Sachsen das neue Jahr im Gewandhaus zu Leipzig. Maître Rôtisseur Detlef Schlegel hatte wieder in sein Restaurant „Stadtpfeiffer“ eingeladen, was seit Jahren einen Michelin-Stern trägt und zu den besten Häusern Sachsens gehört. Dass die Gäste dort erlesene Gaumenfreuden erwarten, ist inzwischen weit über die Grenzen von Sachsen hinaus bekannt und so kamen die Gäste auch aus den Nachbar-Bailliagen Thüringen und Sachsen-Anhalt und sogar vom Bodensee.

Bei Champagner, Austern und angeregten Gesprächen kamen die Gäste zusammen, bevor es an die stilvoll gedeckten Tafeln ging. Bailli Gunter Anton verband seine Neujahrswünsche mit einem kleinen Rück- und Ausblick auf die Veranstaltungen der Bailliage. Das anschließende Menü ließ jedes Genießerherz höher schlagen. Ob Hummer, Trüffel oder Reh – wieder einmal hat ein Gang den anderen übertroffen. Das Küchenteam um Detlef Schlegel hat sein ganzes Können gezeigt, Petra Schlegel war eine charmante Gastgeberin unterstützt von den sehr aufmerksamen Damen und Herren im Service.

Als abschließende Überraschung gab es sogar noch eine klassische Gesangseinlage. Die zufriedenen Gesichter der Gäste und der Applaus für alle Beteiligten zeigten: Es war ein rundum gelungener Jahresauftakt! So kann das Jahr weitergehen.

*Text: Gunter Anton, Bailli / Fotos: Anke Anton, Dame de la Chaîne*



**Restaurant Stadtpfeiffer im Gewandhaus Leipzig**

Augustusplatz 8 · 04109 Leipzig

Tel: 0341 – 217 89 20 · [www.stadtpfeiffer.de](http://www.stadtpfeiffer.de)



## KARPFEN, HIRSCH & JUNGE KÖCHE!

### *Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs*

**Empfang & Siegerehrung, 17. Februar 2020:** Karpfen und Hirsch – das waren zwei der Hauptbestandteile im Warenkorb, der für die jungen Köche beim Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs bereitstand. Für die Austragung des Wettbewerbes hatte die Susanne-Eger-Schule in Leipzig wieder ihre Lehrküche zur Verfügung gestellt. Kreativ und hochkonzentriert machten sich die Teilnehmer an die Arbeit. Jeder wollte natürlich das beste Menü zaubern. Es war eine Freude zu sehen, wie die jungen Köche in ihrem Beruf aufgehen. Doch am Ende konnte es nur einen Gewinner geben: Dylan Borrmann aus dem Romantik Hotel Tuchmacher Görlitz. Auf den Plätzen folgten Simon Uhlig aus dem Romantik Hotel Schwanefeld Meerane und Jakob Holfeld aus dem Bülow Palais Dresden. Neben der Medaille für den Gewinner konnten alle einen Pokal und eine Uhr des Chaîne-Partners Wempe mit nach Hause nehmen

Die Siegerehrung fand am Abend bei einem kleinen Empfang statt, an dem neben der Jury auch Mitglieder der Bailliege teilnahmen, um den Nachwuchsköchen ihren Respekt zu zollen. Die kulinarische Umrahmung des Abends mit Champagner, Wein und einem köstlichen Flying Buffet übernahm in exzellenter Weise das Team von Fairgourmet um Officier Maître Rôtisseur Detlef Knaack. Dank gilt auch Bailli Hon. Peter Peters für die Organisation des Wettbewerbes.

*Text: Gunter Anton, Bailli / Fotos: Gunter Anton, Bailli & Anke Anton, Dame de la Chaîne*

# WEIHNACHTSDINER AMICAL IM NATURRESOR SCHINDELBRUCH

*Sensorik-Seminar mit Sommelier Florian Stroschke*



**Dîner Amical, 30. November 2019** – Anlässlich unseres diesjährigen Weihnachts-Dîner, dem krönenden Abschluss des Chaîne-Jahres, konnte Maitre Hôteleur Susanne Kiefer wieder viele Mitglieder und Gäste der Bailliage in festlichem Gewand mit köstlichem Champagner und kleinem Fingerfood auf der Bel Etage des Hauses begrüßen. Das Team um Küchenchef Enrico Pietrzak kreierte ein vorzügliches Weihnachtsmenü unter dem Motto „Wild auf Wild“, welches keine Wünsche offen ließ und die vortrefflich zum Menü harmonisierende Weinbegleitung wurde mit fachkundiger Hand von Sommelier Florian Stroschke ausgewählt und von dem stets präsenten aber unaufdringlichen Service perfekt serviert. Umrahmt wurde das feierliche Dîner von einer musikalischen Begleitung durch den Pianisten Sam White und einer Weihnachtsgeschichte, amüsant vorgetragen von Consoeur Beate Harten.

Bereits am Vormittag waren alle Teilnehmer zu einem OMGD-Sensorik-Seminar mit Weinverkostung eingeladen. Sommelier Stroschke schulte dabei die Geruchs- und Geschmacksrezeptoren der Teilnehmer und brachte uns anhand unterschiedlicher Geruchs- und Geschmacksproben die Aromenvielfalt in der Welt der Weine näher. Ein wunderschöner Abend ging vielfach erst in den frühen Morgenstunden zu Ende, nachdem das morgens im Seminar erlernte in der Hotelbar noch an dem ein oder anderen Tropfen edlen Weines rekapituliert wurde.

*Text & Fotos: Antje Plesch, Vice Chargée de Presse*

## **Naturresort Schindelbruch**

Schindelbruch 1 · 06536 Südharz OT Stolberg  
www.schindelbruch.de



## NEUJAHRSDINER IM LANDHAUS HADRYNS

*Ein neues Jahr – eine Wahl – der selbe Bailli!*

**Dîner Amical, 11. Januar 2020:** Wie schon in den vergangenen Jahren starteten wir mit einem Neujahrs-Dîner im Landhaus Hadrys in Magdeburg in das neue Chaîne-Jahr. Vice Conseiller Culinaire Sebastian Hadrys und Bailli Claas Plesch konnten auch dieses Mal wieder eine überwältigende Anzahl von Mitgliedern und Gästen der Bailliage Sachsen-Anhalt zur Auftaktveranstaltung begrüßen, unter ihnen erneut zahlreiche Mitglieder aus den Nachbar-Bailliagen Berlin-Brandenburg, Niedersachsen und Sachsen, für deren Treue wir uns an dieser Stelle recht herzlich bedanken wollen.

Vor dem Dîner Amical fand die alljährliche Mitgliederkonferenz statt, in der nach Ablauf der 5-jährigen Amtszeit die Neuwahl des Bailli anstand. Bailli Claas Plesch wurde einstimmig mit einer Enthaltung im Amt bestätigt und wird auch in den nächsten 5 Jahren unsere Bailliage leiten. Als neuer Vice Argentier wurde Confrère Heiko Arnhold als Nachfolger von Dr. Wolfgang Dallmann, der auf eigenen Wunsch in Ehren aus diesem Amt entlassen wurde, benannt. Bei der Vorstellung des Jahresprogramms wurde besonders auf die Aufnahme des Restaurants High Kitchen in Magdeburg mit einem Dîner Maison am 1. Februar 2020 sowie ein zusätzlich in das Programm aufgenommenes Dîner Maison am 12.09.2020 im Restaurant Hugos Steakhaus & Bar im Golfpark Dessau, welches im Eigentum des Bailli Hon. von Niedersachsen, Burchard Führer, steht, hingewiesen. Aber auch alle weiterhin angekündigten Termine lassen viele interessante und aufregende Veranstaltungen erwarten. Das Dîner Amical startete mit einem köstlichen Amuse bouche und gipfelte in einem 8(!)-Gänge-Menue, welches den überwältigten Teilnehmern noch lange in Erinnerung bleiben wird. Die Leistung von Küche und Service an diesem Abend war unübertroffen und gebührt höchster Anerkennung.

*Text & Fotos: Antje Plesch, Vice Chargée de Presse / Fotos: Jörg Neubert, Officier*



## DAS HIGH KITCHEN! HOCH ÜBER DEN DÄCHERN VON MAGDEBURG

*Ein neues Restaurant am Chaîne-Himmel*

**Dîner Maison, 01. Februar 2020:** Was gibt es Schöneres, als ein neues Mitgliedshaus in unserer Bruderschaft der Chaîne des Rôtisseurs begrüßen zu können? Hoch über den Dächern unserer Landeshauptstadt Magdeburg thront das Restaurant „High Kitchen“ unter der Leitung von Maître Rôtisseur Deny Mette. Aber nicht nur die Aussicht von der Terrasse in der 8. Etage ist überwältigend. Auch das Menu fand bei allen Anwesenden in dem bis zum letzten Platz ausgebuchten Restaurant ausschließlich lobende Worte.

Das vorzügliche Menu vom Tatar, vom Bachsaiibling über ein Stundenei, Wachtel und Lammbäckchen bis hin zur Tonkabohne oder Käse wurde von eben solchen Weinen, die fachkundig von Sommelier David Zibold von der „Basta Weintruhe“ in Magdeburg ausgewählt und präsentiert wurden, begleitet. Der

stets unauffällige aber immer präzise Service unter der Leitung von Eileen Mette komplettierte den rundum gelungenen Abend. Ein herzliches Dankeschön dafür. Wir freuen uns bereits auf das erste Dîner Amical im Restaurant High Kitchen 2021, welches wir mit einem Empfang auf der das Restaurant umrundenden Terrasse, bei hoffentlich uns wohlgesonnenem Wetter, beginnen wollen. Nicht unerwähnt soll an dieser Stelle bleiben, dass die Jungköchin Cynthia-Katharina Petry aus der Küche des Restaurant High Kitchen unseren diesjährigen Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs am 03.02.2020 gewonnen hat und unsere Bailliege am 06.04.2020 beim nationalen Ausscheid in Frankfurt am Main vertreten wird.

*Text & Fotos: Antje Plesch, Vice Chargée de Presse*

*Fotos: Jörg Neubert, Officier*

### **Restaurant High Kitchen**

Otto-von-Guericke-Str. 86 a · 39104 Magdeburg  
Tel: 0391 – 56 39 395 · [www.highkitchen.de](http://www.highkitchen.de)

# CONCOURS REGIONAL DES JEUNES CHEFS ROTISSEURS & DINER AMICAL

*in der Orangerie am Timmendorfer Strand*

**Dîner Amical, 20. Januar 2020:** Einen spannenden Wettbewerb lieferten sich Bjarne Schultz vom Seehof in Ratzeburg und Jonas Rhode vom Romantik Hotel Kieler Kaufmann. Für das Menü trafen sich im Warenkorb Bachsaibling, Jakobsmuscheln und diverses vom Kalb. Dazu gab es Regionales, wie z.B. Spitzkohl, Kürbis, rote Rüben, Feldsalat, Pilze und Exotisches wie Ananas, Mango, Kiwi, Physalis. Ihr Menü haben die Kandidaten professionell entwickelt und auf hohem Niveau in der Küche mit viel Engagement kreiert. Unser Confrère Frank Behrens hat sie begleitet und konstruktiv bewertet.

Die Leitung des Wettbewerbs hatte unser Confrère und Balli Prof. Dr. Gerald Kuhnt. Für die Jury bedanken wir uns bei allen Profis und Nicht-Profis für Ihre Zeit und Ihren Einsatz! Die Entscheidung fiel sehr knapp aus. Der diesjährige Sieger heißt Jonas Rhode vom Kieler Kaufmann! Herzlichen Glückwunsch! Die Siegerehrung fand im Rahmen des Dîner Amical in der Orangerie statt. Dazu empfingen uns mit Champagner und kleinen Köstlichkeiten Sternekoch Lutz Niemann, Küchenchef Thomas Lemke und unser Confrère Ralf Bröner als Restaurantleiter und Sommelier mit Ihrer Crew. Das Entrée war eine Steingarnele auf Taboulé Salat mit Avocado und Papaya. Dann folgten Skrei auf Schwarzwurzel mit Apfel-Chili Relish und Trüffelbutter. Im Anschluss servierte der herzliche und umsichtige Service Hirschkalbsrücken mit Kürbis, Moosbeere, Waldpilzen und Wachholderjus. Nach einem Vordessert, einer köstlichen Mini-Orange, gab es als krönenden Abschluss Feines von der Feige mit Marone, Banyuls Schaum, Lebkuchen Crumble und Schwarzbiereis.

Herzlichen Dank an das Team der Orangerie! Unserem Sieger wünschen wir viel Glück und Erfolg für den Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs in Frankfurt am Main!

*Text & Fotos: Dr. Susanne Andree, Vice Chargée de Presse*





## „WENN EIN SCHIFF VORRÜBERFÄHRT...“ AM NORD-OSTSEE-KANAL IM HOTEL CONVENTGARTEN IN RENDSBURG

**Dîner Maison, 29. Februar 2020:** Durch die meterhohen Scheiben des stilvoll eingerichteten Restaurants „Achterdeck“ konnten wir viele Schiffe vorüberfahren sehen und so erfahren, wieso wir uns an der meistbefahrenen künstlichen Wasserstraße der Erde zusammengefunden hatten.

Beim Empfang mit Champagner und norddeutsch inspirierten Häppchen gab es beste Stimmung und intensive Gespräche, die Bailli Prof. Dr. Gerald Kuhnt ungern für seine kurze Ansprache unterbrach. Er begrüßte Frau Martina Peterson, die Eigentümerin des ConventGarten, Chargée de Missions, Frau Karin Deters und Bailli Honoraire aus Sachsen, Peter Peters.

Confrère Björn Zierow, Geschäftsführender Direktor des ConventGarten, wünschte uns einen schönen Abend, den wir wirklich hatten. Die regionalen und saisonalen Produkte, von Küchenchef Dieter Zabel

mit seinem Team ausgezeichnet zubereitet und vom Service um Marco Wichmann aufmerksam präsentiert, konnten alle überzeugen: Die perfekt geklärte und gut gewürzte Consommé vom Fasan, das norddeutsche Traditionsgericht Labskaus serviert nach „Art des Hauses“, ein auf den Punkt rosa gebratenes, butterzartes Kalbsfilet an einer exzellenten Morchelrahmsauce und das Dessert aus Fliederbeermousse, Marzipan-Mohn Parfait und Apfelkompott.

Nach Ehrung der Brigaden und Übergabe der Bronzeplatte an Confrère Björn Zierow war die Aufnahme des ConventGarten in die Chaîne des Rôtisseurs besiegelt.

Ahoi ConventGarten, Willkommen in der Chaîne des Rôtisseurs!

*Text: Prof. Dr. Gerald Kuhnt, Bailli & Dr. Susanne Andree,  
Vice Chargée de Presse / Fotos: Dr. Dorit Kuhnt, Grand Officier*



## NEUJAHRSEMPFANG IM HOTEL ELEPHANT WEIMAR

Der Balli der Bailliage Thüringen, Dr. Bernd-Michael Grauel, sowie der Direktor des Hotels Elephant in Weimar, Andreas Johannes Kartschoke, Maître Hôtelier, luden am 19.01.2020 um 11.00 Uhr zu einem Neujahrsempfang in den Lichtsaal des Hotels ein. Zur Einstimmung wurden die Gäste mit einem Glas spritzigen Champagner Nicolas Feuillatte Grand Brut Réserve begrüßt. Die dezente Unterhaltungsmusik des Pianisten Oliver Price sorgte für eine lockere Stimmung. In seiner Ansprache teilte Herr Kartschoke den überraschten Teilnehmern mit, dass er in Kürze Weimar verlassen und wieder nach Oberammergau zurück ginge. Sein Nachfolger, Herr Stefan Schwind, wird das Management des Hotels im Februar übernehmen. Er bedauerte, seinen Nachfolger nicht schon persönlich vorstellen zu können. Dies war aber aus terminlichen Gründen leider nicht möglich. Das vom Chef des „Restaurant AnnA“, Johannes Wallner, zusammengestellte Menü begann mit Rauchforelle an Blumenkohl und Kirsche,

dazu wurde ein vorzüglicher 2018er Bone dry Riesling trocken des Weinguts Reichsrat von Buhl, Deidesheim, Pfalz gereicht. Anschließend wurden den Gästen ein butterzartes Kalbsfilet an Marktgemüse und AnnA-Kartoffeln serviert. Die fruchtbetonte, kräftige 2015er Blaufränkische Reserve des österreichischen Weinguts Ceel, Rust passte vorzüglich zur Speise. Das Dessert setzte sich aus einer gelungenen Kombination aus Rosmarin, Haselnuss und Mandarine zusammen.

Am Schluss dankte der Bailli dem Küchenteam und der schwarzen Brigade unter der bewährten Leitung von Frau Katrin Kühn, ganz herzlich für die gelungene Veranstaltung und wünschte Herrn Kartschoke und allen Chaine-Mitgliedern, ihren Angehörigen sowie den Gästen alles erdenklich Gute für das Jahr 2020.

*Text & Fotos: Ernst Herrbach, Vice Chargé de Presse*

**Hotel Elephant Weimar**

Markt 19 · 99423 Weimar

Tel: 03643 – 802 0 · [info@hotelelephantweimar.de](mailto:info@hotelelephantweimar.de)



## SOIREE ZU EHREN DER MARIA PAWLOWNA

**Am 8. Februar 2020** trafen sich die Mitglieder der Bailliege Thüringen in Weimar. Hier wurde im Rahmen einer Soirée, veranstaltet von der Hochschule für Musik „Franz Liszt“ und dem Best Western Grand Hotel Russischer Hof, der 234. Geburtstag der Großfürstin von Rußland und Großherzogin von Sachsen-Weimar-Eisenach, Maria Pawlowa gefeiert.

Durch Studierende der Hochschule für Musik wurde dieser Abend mit einem kulturellen Programm im Festsaal der Hochschule eingeleitet. Dieses Programm wurde durch den Präsidenten der Hochschule für Musik, Herrn Prof. Dr. Christoph Stölzl moderiert. Hier wurde auch das Pawlowna-Stipendium übergeben. Das Programm lehnte sich an den 250. Beethoven-Geburtstag an. Der zweite Teil des Abends führte uns in das „Grand Hotel Russischer Hof“ Hier erwartete uns, nach der Begrüßung durch den Generaldirektor Herrn Voigts, ein köstliches 5-Gangmenu mit begleitenden Weinen aus Deutschland, Österreich und Italien. Da das Hotel zurzeit über keinen Koch verfügt, wurde das hochwertige und genussvolle Menu durch das Catering-Unternehmen CCS gereicht. In seiner Begrüßungsrede wurde von Herrn Voigts auch ein Geheimnis preisgegeben.

Ab Mai 2020 wird das zum Hotel gehörende Restaurant wieder eröffnet. Hauptaugenmerk wird hier dann auf die österreichische Küche gelegt. Der Abend wurde dann bei einem gemütlichen Beisammensein der Mitglieder der Bailliege Thüringen und den angereisten Freunden der Bailliege Sachsen-Anhalt beendet.

*Text & Fotos: Ernst Herrbach, Vice Chargé de Presse*

**Best Western Premier Grand Hotel Russischer Hof**

Goethepl. 2 · 99423 Weimar  
Tel: 03643 – 7740

## VORWEIHNACHTLICHE STIMMUNG AUF GUT HAVICHHORST

**Advents-Dîner Amical, 7. Dezember 2019** – 41 Gäste folgten am zweiten Adventswochenende der Einladung von Bailli Günter Naroska und seines Amtskollegen, Bailli Rolf Müller (Bailliage Bremen, Westniedersachsen, Ostfriesische Inseln und Helgoland) zum Dîner Amical auf dem wunderschönen Gut Havichhorst, das eingebettet in die malerische Parklandschaft unmittelbar vor den Toren Münsters liegt. Nach einem gelungenen Auftakt mit Rosé-Champagner aus dem Hause Moët & Chandon nebst diversen appetitanregenden Amuse-Bouches begrüßte Bailli Günter Naroska in der vorweihnachtlich geschmückten Halle die Erschienenen aufs Herzlichste, insbes. die Gastgeberin und Maître Restaurateur, Lisa Bogatzki mit Ihrem Ehemann Alfred.

Nachdem alle Gäste ihre Plätze an den festlich dekorierten Tischen im gemütlichen Kaminzimmer und in der heimeligen Bibliothek eingenommen hatten, zauberte die Gutsküche unter Leitung von Küchenchef Philipp Mahnecke ein wahres Feuerwerk auf die Teller. Die abschließende Laudatio von Chevalier Stefan Pott ließ die kulinarischen Höhepunkte noch einmal Revue passieren und betonte die vorzügliche Leistung von Küche und Service. Die an die Küchen- und Service-Brigade übergebenen Urkunden der Chaîne des Rôtisseurs durch die Baillis Rolf Müller und Günter Naroska waren in hohem Maße verdient. Nach den kulinarischen Genüssen durften sich Vice-Chargé de Missions Rainer Fiala und seine Ehefrau, Officier Charlotte Fiala, für ihren mehr als 10jährigen Einsatz über die Auszeichnung mit der Commandeur-Plakette freuen. Es verwundert nicht, dass nach diesem außergewöhnlichen Abend die letzten Gäste erst weit nach Mitternacht den Weg nach Hause fanden.

*Text: Horst Wüstenbecker, Vice Chancelier Argentier*

*Fotos: Ingrid Barbara Seite-Naroska, Vice Chargée de Presse Honoraire u. Günter Naroska, Bailli*



**Gut Havichhorst**

Havichhorster Mühle 100 · 48157 Münster

Tel: 0251 – 14 19 20 · [www.gut-havichhorst.de](http://www.gut-havichhorst.de) · [info@gut-havichhorst.de](mailto:info@gut-havichhorst.de)



## EXZELLENZ FÜR ALLE SINNE

*Dîner Amical der Bailliage Westfalen-Lippe am Samstag, 01. Februar 2020*

Mit der fast schon etablierten Tradition des Neujahrsempfangs im stilvollen Kaiserhof bei Conseiller Culinaire Kay und Anja Fenneberg beginnt das Jahr 2020 für die Bailliage Westfalen Lippe und dem anwesendem Gast Dr. Thomas Wietzorke mit einem anregenden Fest für alle Sinne.

Der mit raffinierten Amuse-Bouches begleitete Empfang nach der Pause zum Jahreswechsel bot nicht nur die Möglichkeit des angeregten Austausches sondern ebenfalls die Entscheidung zwischen dem Rosé Brut La Principessa oder dem Wildgraf Pinot Sekt brut nature - und damit ebenfalls Gelegenheit, dem eigenen Geschmack entsprechenden Ausdruck zu verleihen. Zum Teil setzen sich die Geschmackserörterungen am Tisch bei der Frage fort, ob der 2018er Sauvignon Blanc fumé besser zum Hummermedallion mit den marinierten Agrumen und Miso Panna Cotta sowie wilden Brokkoli harmoniert; oder besser als Begleiter zur Fjordforelle am Yuzuschaum auf Acquerello Risotto mit Blumenkohl zu verorten wäre. Und da sich über Geschmack und in diesem Fall auch Trinktemperatur vortrefflich debattieren lässt, freut sich die empfindsame Tischgesellschaft

auch über die hervorragend gedämmte Raumakustik, die das Dîner nicht nur auf der gustatorischen Ebene zu einem vollkommenen Genuss werden lassen. Nach dem Hauptgang mit Rinderfilet mit ausgiebig gereicher Trüffeljus sowie liebevoll arrangierten Sellerie-Törtchen und von einem vollmundig ausgewogenen 2016er Errazuriz Max Reserva Carmenere überrascht das Dessert mit dem 2015er Liqueurwein „X-Periment“ Ökonomierat Rebholz aus der Pfalz, welcher für anerkennenden und nachschenkenden Zuspruch sorgt.

Die erfrischende Laudatio von Chevalier Stefan Pott würdigt auf die durchweg hochklassige und engagierte Service-Equipe sowie das Team um Küchenchef Dimitri Adrian auf humorige und angemessene Weise, zu der Bailli Günter Naroska die allzu verdienten Urkunden überreicht.

An der stilvollen Bar des Hauses lässt sich der Abend hervorragend ausklingen und die empfundenen Geschmacksfreuden Revue passieren lassen.

*Text & Fotos: Florian Schinz, Vice Chargé de Presse*

*Fotos: Ingrid Seite-Naroska, Vice Chargée de Presse hon.*

### **Hotel Kaiserhof**

Fenneberg GmbH · Bahnhofstraße 14 · 48143 Münster

Tel.: 0251- 4178 0 · hotel@kaiserhof-muenster.de · www.kaiserhof-muenster.de

# TERMINE 2020

## MAI

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliege
03.05.	Weinschänke Schloss Groenesteyn	Déjeuner Maison „Frühling im Rheingau“	Kiedrich	Hessen
05.05.	„Sticky Fingers“	„After work“	Regensburg	Bavière Orientale
08.05.	Kaiser's Eck	Dîner Amical	Ahlbeck	Mecklenburg-Vorpommern
08.05.	Landhaus Biewald	Wochenende mit Dîner Maison	Friedland	Thüringen/Niedersachsen/Sachsen-Anhalt
08.05.	Bistro „Chapeau la Vache“	Kulinarischer Frühlingsabend	Bremen	Bremen/Westniedersachsen/Ostfriesische Inseln/Helgoland
09.05.	Seehotel Ahlbecker Hof	Dîner Amical	Ahlbeck	Mecklenburg-Vorpommern
09.05.	Restaurant Feine Speiseschenke	„Chaîne auf Reisen“	Nordhausen-Rüdigsdorf	Thüringen
09.05.	Landwehr-Bräu	Déjeuner Amical „Spargelessen“ mit Nachmittagsprogramm	Steinsfeld	Franken
11.05.	Tabou-Lounge, Weinbrener-Caveau	Wein-Tasting mit Natalie Lumpf	Karlsruhe	Baden-Schwarzwald
15.05.		„Ladies Night“		Mittelrhein
15.05.	Restaurant & Café Waldquelle	OMGD Champagner-Abend	Bad Elster	Sachsen
15.05.	„Der Französische Weinkeller“	OMGD - Weinprobe	Herrenberg	Baden-Württemberg
23.05.	Alt Helgoländer Fischerstuben	Déjeuner Amical	Hamburg	Hamburg
27.05.	Forster's Posthotel	Dîner Amical „Spargelessen“	Donaustauf	Bavière Orientale
31.05.	Rennbahn Hoppegarten Pommery Sky Lounge	Champagner & Buffet	Hopegarten bei Berlin	Berlin-Brandenburg/ Sachsen-Anhalt

## JUNI

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliege
05.06.	Hotel Braunschweiger Hof	Dîner Maison	Bad Harzburg	Niedersachsen
05.-07.06.		Kulinarik und Geselligkeit in Ost-Holland	Almelo/Enschede	Mittelrhein
05.06.	Schloss Reinhartshausen	Déjeuner „Dames“	Eltville	Hessen
06.06.	Restaurant Alte Pfarrey	OMGD Champagner-Tasting mit Dîner Amical	Neuleiningen	Pfalz-Saar-Mosel
06.06.	Restaurant Schote	Dîner Amical	Essen	Nordrhein
10.-14.06.		Reise zu den Äolischen Inseln		Nordrhein
13.06.	Posthotel	Dîner Amical - Schlossgarten-Festspiele	Wirsberg	Franken
13.06.	Hotel-Restaurant Adler	Dîner Amical	Asperg	Baden-Württemberg
13.06.	Ristorante Culaccino	Dîner Maison „Italienische Nacht“	Berlin	Berlin-Brandenburg
14.06.	Gasthof zum Hirsch	Déjeuner Maison	Neukirch	Bodensee
15.06.	Restaurant „La Bohème“	Dîner Maison	München	Haute Bavière
15.06.	Restaurant Henriks	Dîner Amical	Hamburg	Hamburg
19.06.	Grand Hotel Binz		Binz	Mecklenburg-Vorpommern/ Berlin-Brandenburg

<b>Datum</b>	<b>Haus</b>	<b>Veranstaltung</b>	<b>Ort</b>	<b>Bailliage</b>
19-20.06.	Restaurant Freustil	Störtebeker-Festspiele, Dîner Amical	Binz	Mecklenburg-Vorpommern/ Berlin-Brandenburg
19.06.	Weinberghotel Edelacker	Dîner Amical	Freyburg	Sachsen-Anhalt
19.06.		Dîner Amical „Genussreise Champagner, Hummer, Knieper“ und Meer	Helgoland	Bremen/Westnieder- sachsen/Ostfriesische Inseln/Helgoland
20.06.	Gasthaus St. Georges	Dîner Amical	Dieterode	Thüringen
20.06.	Restaurant Freustil	Frühes Dîner Amical bei Confrère Ralf Haug	Binz	Mecklenburg-Vorpommern/ Berlin-Brandenburg
20.06.	Weingut Mario Thürkind	OMGD-Veranstaltung im Weinberg	Gröst	Sachsen-Anhalt
20.06.	Restaurant Palmgarten	Dîner Amical „Kulinarische Inspirationen“	Dortmund	Westfalen-Lippe
21.06.	Wasserschloss Bottmingen	Déjeuner Amical „Solstice d’Été“	Bottmingen	Baden-Schwarzwald
21.06.	Bembergs Häuschen	Déjeuner Amical	Euskirchen	Mittelrhein
25.06.	Kloster Mallerdorf	Table Maison „Gartenfest bei Schwester Doris“	Mallewrsdorf- Pfaffenberg	Bavière Orientale
26.06.		50 Jahre Bailliage Luxemburg GRAND CHAPITRE		Pfalz-Saar-Mosel
27.06.	Weingut Bercher-Schmidt	Hoffest OMGD im Weingut, 12:00 Uhr	Vogtsburg- Oberrotweil	Bodensee
27.06.	MS Europa	Chaîne-Reise „Rund um Groß- britannien“ von Hamburg bis Kiel		Mecklenburg-Vorpommern
27.06.	Restaurant Wullenwever	Dîner Amical „Auf den Spuren der Hanse“ mit Museumsbesuch	Lübeck	Schleswig-Holstein
29.06.	Le Méridien Frankfurt	Table Maison	Frankfurt a.M.	Hessen

## JULI

<b>Datum</b>	<b>Haus</b>	<b>Veranstaltung</b>	<b>Ort</b>	<b>Bailliage</b>
01.07.	Restaurant Astrein	Déjeuner Maison	Köln	Mittelrhein
03.07.	Courtyard Am Maschsee und Gasthaus Müller	„Fahrtreffen“ in Hannover	Hannover und Barsinghausen	Niedersachsen/Bavière Ori- entale/Hamburg/Sachsen
09.07.	Hotel Kaiserin Elisabeth	Dîner Maison „Geburtstagsdîner mit Sisi und Ludwig“	Feldafing	Haute Bavière
10.07.	Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe	Golf-Turnier	Zweiflingen- Friedrichsruhe	Baden-Schwarzwald/ Baden-Württemberg
10.07.	Landhotel Birkenhof	Dîner Amical & Chaîne-Golfturnier	Neunburg v. Wald	Bavière Orientale
11.07.	Travel Charme Hotel Gothisches Haus	Dîner Amical	Wernigerode	Sachsen-Anhalt
18.07.	Restaurant Kienitz Open	Dîner Amical „Sommerfest“	Groß Kienitz	Berlin-Brandenburg
18.07.	Gänsezucht Wermsdorf	Dîner Amical „Sommerfest“	Mutzschen	Sachsen
19.07.	Restaurant Hinterding	Déjeuner Amical „Sommer im Hinterding“	Lengerich	Westfalen-Lippe
25.07.	Domherrnhof	Déjeuner Amical mit Nachmittags- programm	Eichstätt	Franken
30.07.	Tantris	Dîner Amical „Abschied von Hans Haas“	München	Haute Bavière
31.07.	Genusshotel Wenisch	Dîner Amical	Straubing	Bavière Orientale

# TERMINE INTERNATIONAL 2020

Datum	Land / Ort	Veranstaltung	Ansprechpartner
04.06.	Netherlands / Twente	Grand Chapitre of Netherlands	M. Paul de Bruijn, Bailli Délégué
04.06.	Tunisia / Tunis	Grand Chapitre of Tunisia	M. Ezzedine Chaieb, Bailli Délégué
06.06.	China / Hong Kong	Chapitre of Hong Kong	M. Steven Charles Kahn, Bailli Délégué
11.06.	USA / Buffalo, NY	Chapitre of United States of America	M. Harold S. Small, ESQ., Bailli Délégué
26.06.	Luxembourg / Kirchberg	Grand Chapitre of Luxembourg	M. Francis Nicolas Sandt, Bailli Délégué
26.06.	Norway / Tromsø	Grand Chapitre of Norway	M. Thore Johan Sande, Bailli Délégué
03.09.	France / Lyon	2020 International Grand Chapitre & AGM	M. Jean-François Guichard, Bailli Délégué
04.09.	France / Lyon	International Junior Sommeliers Competition	Mrs. Marie Jones, International Vice-President, Chair of the International Competition, Member of the Conseil d'Administration and Conseil Magistral
11.09.	Switzerland / Geneve	Grand Chapitre of Switzerland	M. René R. Kamber, Bailli Délégué
16.09.	Spain / Madrid	International OMGD Grand Chapitre	M. Mohamed Hammam, Chair, International OMGD Committee
26.09.	France / Paris	International Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition	M. David Tetrault, Chair of the International Competition, Member of the Conseil d'Administration and Conseil Magistral
01.10.	Great Britain / Southampton	Grand Chapitre of Great Britain	M. Philip Evins, Bailli Délégué
09.10.	Japan / Tohoku	Grand Chapitre of Japan	M. Koji Fukuda, Bailli Délégué
16.10.	Cyprus / Limassol	Grand Chapitre of Cyprus	M. Victor Papadopoulos, Bailli Délégué
29.10.	USA / Los Angeles, CA	Grand Chapitre of United States of America	M. Harold S. Small, ESQ., Bailli Délégué

Weitere Termine finden Sie auf [www.chaine.de](http://www.chaine.de)

## Impressum – Chaîne Journal

### Herausgeber:

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs  
Bailliage National d'Allemagne e.V.,  
Klaus Tritschler, Bailli Délégué

### Chefredaktion:

Heiko Leuchtmann (V.i.S.d.P.),  
Chargé de Presse  
[hek.leuchtmann@mercussini.de](mailto:hek.leuchtmann@mercussini.de)

### Konzeption & Idee

Karin Deters – Chargée de Missions

### Verlag, Gestaltung, Druck & Vertrieb:

K.D.Verlag GmbH & Co. KG  
Kirchstr. 95, 42553 Velbert  
Tel. 02053 - 42 67 89 -15, Fax -19

**Titel:** Foto: © Adobe Stock

### Texte und Fotos:

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher

Einwilligung des Herausgeber möglich. Verantwortlich für die Richtigkeit und den Inhalt ist der Unterzeichner. Wenn kein copyright angegeben ist, handelt es sich um Aufnahmen der vorgestellten Betriebe oder Privataufnahmen.

**Auflage:** 5.000 Stück **Erscheinung:** 4 x pro Jahr

**Preis:** Einzelheft 8,00 EUR, Jahres-Abo 20,00 EUR.  
Das Abonnement ist für Mitglieder der Chaîne im Jahresbeitrag enthalten.

### Betreuung Lizenzpartner:

Chaîne des Rôtisseurs:  
Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse  
Heinrich-Schütz-Straße 13, 01277 Dresden  
Tel. 0176 131 55542  
[hek.leuchtmann@mercussini.de](mailto:hek.leuchtmann@mercussini.de)  
[mail@chaine.de](mailto:mail@chaine.de), [www.chaine.de](http://www.chaine.de)

**Das nächste Chaîne Journal erscheint im Juli 2020, der Redaktionsschluss für diese Ausgabe ist der 15.06.2020.**



# WÜSTHOF

Made in Solingen

## PERFEKTER SCHNITT Schnitt für Schnitt

Wenn Du ein WÜSTHOF Messer benutzt, kannst Du sicher sein, ein überdurchschnittliches Kochwerkzeug in der Hand zu halten. Es ist besonders scharf und hilft dir bei der schonenden Zubereitung frischer Lebensmittel. Es gleitet, es wiegt, es hackt, es schneidet. Das alles mit einer beeindruckenden Präzision, die aus Vorbereitung Vorfreude macht.

Messer für alle Food-Fans, die mehr wollen.

WUSTHOF.COM





# WEMPE

FEINE UHREN & JUWELEN

**WEMPE-CUT®**

*Vollkommenheit hat 137 handgeschliffene Facetten.*

LEIPZIG, MÄDLER-PASSAGE/GRIMMAISCHE STRASSE 2-4, T 0341.211 31 12

UND AN DEN BESTEN ADRESSEN DEUTSCHLANDS UND IN NEW YORK, PARIS, LONDON, WIEN, MADRID - WEMPE.COM