

AUSGABE 101 · JULI 2026

CHAINED[®]

Journal



Association
Mondiale de la
Gastronomie



BENTLEY



Bentley Hannover X Chaîne des Rôtisseurs Where craftsmanship meets the art of hospitality

Wir als Bentley Hannover stehen für die Liebe zu außergewöhnlichen Automobilen, feiner Handwerkskunst und besonderen Momenten, die in Erinnerung bleiben. Mit viel Leidenschaft fürs Detail, zeitloser Eleganz und einem Gespür für das Besondere entstehen Erlebnisse, die Menschen berühren und begeistern.

Erleben Sie Ihren ganz persönlichen Bentley Moment bei dem 102. Grand Chapitre in Hannover, an einem Anlass, an dem Geschwindigkeit auf Entschleunigung trifft und wo Handwerkskunst und Kulinarik dieselbe Sprache sprechen.

Bentley Hannover, Kamps in Hannover GmbH & Co. KG, Podbielskistraße 322, 30655 Hannover, Telefon +49 (0)5 11-358 55-0, www.bentley-hannover.de



Chères Mesdames, chers Confrères, liebe Freunde der Chaîne,

Deutschland und Bier – das ist eine Verbindung, die bis ins 16. Jahrhundert reicht. Vom bayerischen Hellen bis zum Pils, von der traditionellen Braukunst bis hin zur modernen Craft-Bier-Szene – Bier ist in Deutschland mehr als nur ein Getränk, es ist ein Kulturgut.

Gerade heute wo Tradition und Innovation sich begegnen, erlebt das Bier eine spannende Wandlung entgegen dem Tatbestand des Sterbens der vielen altherwürdigen Klein-Brauereien.

Selbst durfte ich die Holsten Brauerei in Hamburg 11 Jahre begleiten, wo ich das Vorstandskasino betreute, die heute zu Carlsberg gehört. Trotz der entstandenen Großkonzerne durch Fusionen erzählt Bier immer noch Geschichten von Handwerk, von Genuss und es bleibt dabei immer ein Stück Heimat.

In jedem Schluck steckt ein Stück Geschichte – das macht es so besonders und davon erzählen Biersommeliers sehr gerne. Wir widmen uns in dieser Ausgabe diesem Thema und ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen. In diesem Sinne ein fröhliche Prost und auf einen schönen Sommer in den Biergärten des Landes!

VIVE LA CHAINE !

Herzlichst Ihr / Euer Hagen Hoppenstedt
Echanson d'Allemagne



Maik Neumann – Küchenchef Schorse,
Luise Volkert – Sommeliere &
Johannes Lühmann – Inhaber



Benjamin Gallein – Koch VOTUM



KULINARIK MIT CHARAKTER IM HERZEN HANNOVERS

Die gastronomische Welt von Johannes Lühmann

Im Herzen Hannovers stehen das Leineschloss und die Burg Königsworth – zwei Häuser mit eigenem Charakter, verbunden durch eine gemeinsame Haltung: Qualität, Herzlichkeit und echte Gastfreundschaft. Diese Werte prägen Johannes Lühmann, Gastronom in vierter Generation. Aufgewachsen in einer gastronomischen Familie, lernte er früh, was es bedeutet, Gäste willkommen zu heißen und Orte zu schaffen, an die man gerne zurückkehrt. Johannes Lühmann ist Gastgeber aus Überzeugung.

Das Leineschloss vereint drei gastronomische Konzepte unter einem Dach und ist damit ein vielseitiger Treffpunkt im Zentrum der Stadt. Das Schorse im Leineschloss steht für eine offene Atmosphäre und eine moderne Brasserie-Küche mit regionalen Einflüssen und saisonalen Zutaten. Küchenchef Maik Neumann interpretiert Klassiker zeitgemäß – präzise, bodenständig und elegant zugleich. Besonders prägend ist der englische Service, bei dem viele Gerichte direkt am Gast vollendet werden. Sommelière Luise Volkert ergänzt das Erlebnis mit fachkundiger Weinbegleitung und einem besonderen Fokus auf Roséweine.

Im VOTUM setzt Benjamin Gallein einen anderen kulinarischen Akzent. Seine mit zwei Sternen ausgezeichnete Küche verbindet Präzision, Kreativität und Leichtigkeit. Im Mittelpunkt stehen herausragende Produkte, klare Aromen und eine moderne Handschrift, die Regionalität mit internationalen Einflüssen verbindet. Sommelier Jonas Gohlke begleitet das Menü

mit sorgfältig abgestimmten Wein- und alkoholfreien Pairings und schafft spannende Verbindungen zwischen Küche und Getränkebegleitung.

Ergänzt wird das gastronomische Angebot des Leineschlusses durch das Casino im Niedersächsischen Landtag. Von Montag bis Freitag werden hier täglich wechselnde Gerichte serviert – unkompliziert, zugänglich und stark frequentiert. So treffen im Leineschloss unterschiedliche gastronomische Welten aufeinander: von Fine Dining bis zur klassischen Mittagsgastronomie.

Die Burg Königsworth ergänzt dieses Ensemble um einen Ort mit besonderer Geschichte. Einst als Brauerei genutzt, erinnern die erhaltenen Kupferkessel bis heute an die Vergangenheit des Hauses. Heute ist die Burg Königsworth eine gefragte Eventlocation für Hochzeiten, Firmenfeiern und private Veranstaltungen. Gleichzeitig bildet sie das Zentrum der Catering-Sparte des Unternehmens. Von hier aus werden kulinarische Konzepte für Veranstaltungen unterschiedlichster Art entwickelt und umgesetzt.

So entsteht zwischen Leineschloss und Burg Königsworth ein facettenreiches gastronomisches Ensemble, das Tradition und Gegenwart, kulinarische Präzision und gelebte Gastlichkeit miteinander verbindet.

Text: Aylin Lühmann | Fotos: David Traxel

Votum

Hannah-Arendt-Platz 1 · 30159 Hannover
Tel. 0511 30 30 24 12 · info@vo-tum.de
www.vo-tum.de

Schorse

Hannah-Arendt-Platz 1 · 30159 Hannover
Tel. 0511 30 30 24 11 · info@leineschloss.de
www.leineschloss.de

Burg Königsworth

Königswortherstraße 27 · 30167 Hannover
Tel. 05137 87 49 89 80 · info@burgkoenigsworth.de
www.burgkoenigsworth.de

INHALT

6	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Chefs Culinar
7	Wein-Tipp Weingut Ellermann-Spiegel
8 - 9	Bailliage National d'Allemagne Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs 2026
10	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Cove
11	Interview Gewinner des Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs
12 - 13	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Hapag-Lloyd Cruises
14	Bailliage National d'Allemagne Concours National des Jeunes Sommeliers 2026
15	Interview Gewinner des Concours National des Jeunes Sommeliers 2026
16	Anzeige Kreuzfahrtreise
17	OMGD 9. Raritätenprobe im KADEWE Berlin
18 - 19	redaktionell Deutsches Bier
20	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Radeberger
21 - 22	redaktionell Die Geschichte des Bieres
23	Brauerei-Tipp Schlossbrauerei Eichhofen
24 - 26	redaktionell Internationale Bierkultur
27	Save the Date Chapitre Sylt
28 - 29	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Radeberger
30 - 31	Anzeige Biere vorgestellt
32 - 35	Interview Drei Stimmen zwischen Tradition, Handwerk & Moderne
36	redaktionell Die Bierküche
37	Brauerei-Tipp Brauereigasthof Hotel Aying & Aying Privatbrauerei
38	Anzeige Lifestyle
39	Advertorial Nationaler Kooperationspartner Wempe Leipzig
40 - 79	Berichte aus den Bailliagen
80 - 81	National Veranstaltungen von Juli bis Oktober 2026
82	International Veranstaltungen 2026 & Impressum
83	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Staatl. Fachingen
84	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Wempe Leipzig



8
Bailliage National
d'Allemagne
Concours National des
Jeunes Chefs Rôtisseurs



18
redaktionell
Deutsches Bier



37
Brauerei-Tipp
Brauereigasthof Hotel Aying
& Aying Privatbrauerei



32
Interview
Drei Stimmen
zum Thema Bier

Chef SACHE



Perfekter Genuss entsteht nicht von allein. Deshalb sind wir immer da, wo Sie uns brauchen. Wir teilen die gleiche Leidenschaft – für Geschmack, für Vielfalt, für Frische und für Qualität. Als Foodservice Partner Nr. 1 in Deutschland sorgen wir für Ihren kulinarischen und unternehmerischen Erfolg. Denn wir leben Foodservice.

[chefsculinar.de](https://www.chefsculinar.de)

CHEFS*CULINAR
WIR LEBEN FOODSERVICE



WEINGUT ELLERMANN-SPIEGEL

Das Weingut Ellermann-Spiegel liegt im idyllischen 300-Seelen Dorf Kleinfischlingen an der Südlichen Weinstraße. Hier kreiert Frank Spiegel mit Leidenschaft und Expertise Weine, die die Seele der Region einfangen. Franks Reise, geprägt von Erfahrungen bei namhaften Weingütern und vertieftem Wissen aus seinem Studium in Deutschland und Frankreich, ist die Essenz dessen, was Ellermann-Spiegel heute ausmacht: Ein Weingut, das Tradition ehrt, während es neue Wege beschreitet.

Bei Franks Produktionsweise steht Qualität an erster Stelle, wobei jedes Detail, von der Auswahl der Trauben bis hin zur Vinifikation, sorgfältig durchdacht wird. Fokus sind die Burgunder, aber auch internationale Rebsorten wie Syrah und Viognier werden hier angebaut. Heute steht der Name Ellermann-Spiegel für exzellente Weine, die Weinliebhaber weltweit begeistern.

Seit September 2025 ist der Betrieb an den neuen Standort umgezogen: die wunderschöne Vinothek WINDROSE liegt mitten in den Weinbergen mit Blick auf den Pfälzerwald. Kommen Sie vorbei und lassen Sie ES sich schmecken!

Weingut Ellermann-Spiegel

Im schönen Wingert 1 · 67483 Kleinfischlingen
Tel. 06347 88 11 · info@ellermann-spiegel.de · www.ellermann-spiegel.de

WEIN-TIPP

2024 VIOGNIER GOLDKAPSEL TROCKEN

Der Viognier reizte uns schon seit ein paar Jahren. Unser frankophiles Herz schlägt auch für diese Rebsorte, die ursprünglich aus dem Rhône-Gebiet in Frankreich stammt. Zwar ist sie im Ertrag spärlich, wenn es aber gelingt, ein paar gesunde Träubchen zu Wein zu verarbeiten - und das teilweise im Holzfass - dann wird man mit einer der expressivsten und markantesten Nasen belohnt: Blumen und Gewürze wie Veilchen, Maiglöckchen und Moschus verbinden sich mit Zitrusfrüchten, Birnen, Aprikosen, Pfirsichen und Nektarinen im Gaumen. Dabei zeigt der Viognier eine zurückhaltende Säure, aber viel Körper mit einer markanten Dichte.





CONCOURS NATIONAL DES JEUNES CHEFS RÔTISSEURS

Deutschlands beste Nachwuchsköche im Wettbewerb.

Frankfurt am Main, 13. April: Die deutsche Gastronomie blickte nach Frankfurt: Beim „Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs“ der Chaîne des Rôtisseurs Deutschland traten 8 vielversprechende Nachwuchsköchinnen und -köche des Landes gegeneinander an, um ihr Können unter Beweis zu stellen. Der renommierte Wettbewerb, der jährlich auf nationaler und internationaler Ebene ausgetragen wird, gilt als wichtige Plattform zur Förderung junger kulinarischer Talente. Ziel ist es, die hohe Kunst der Gastronomie zu bewahren und die nächste Generation von Spitzenköchen zu inspirieren.

Die jungen Köche wurden wie jedes Jahr in der Schulküche des IB Hotel in Frankfurt auf „Herz & Nieren“ geprüft. In der Mainmetropole stellten sich die Teilnehmenden einer anspruchsvollen Herausforderung: Aus einem vorgegebenen Warenkorb mussten sie innerhalb 3 ½ Stunden Zeit ein Drei-Gänge-Menü für 4 Per-

sonen kreieren und zubereiten. Bewertet wurden dabei nicht nur Geschmack und Präsentation, sondern auch Organisation, Arbeitsweise und handwerkliche Präzision. Eine hochkarätige Jury nahm die Bewertung vor:

TASTING - JURY

- Hans-Stefan Steinheuer – Conseiller Culinaire d’Allemagne, 2 Sterne im Guide Michelin (Steinheuers Restaurant)
- Wolfgang Becker – Officier Maître Rôtisseur, (Becker´s Hotel, Trier)
- Stefan Neugebauer – Maître Rôtisseur, 1 Stern im Guide Michelin (Deidesheimer Hof, Deidesheim)
- Daniel Schöfisch – Chef de Cuisine (Wellnesshotel Seezeitlodge Hotel & Spa, Nohfelden)
- Manfred Birkenfeld – Vice Chancelier-Argentier, Reataurant Grande Étoile
- Frank Widmann – IKA Jury Präsident

KÜCHEN - JURY

- Thilo Hanke – Vice Conseiller Culinaire, (Braustübl', Darmstadt)
- Axel Horn – Officier Maître Rôtisseur, (Burg Gleiberg, Wettenberg)
- Adrian Kaiser – Maître Rôtisseur, (Sheraton Frankfurt Airport)

Nach dem Wettbewerb fand in Frankfurt ein festliches Rahmenprogramm statt, Höhepunkt war die feierliche Siegerehrung mit anschließender Inthronisation, bei der die besten Nachwuchsköche ausgezeichnet wurden und sich für die internationale Endausscheidung qualifizieren konnten.

Eine großartige Leistung und Anerkennung für alle Teilnehmer insbesondere für:

JEUNES CHEFS RÔTISSEURS:

Platz 1: Abdel Karim Berajkli –
Hotel Seezeitlodge, Nohfelden

Platz 2: Kilian Passmann –

La Cuisine Rademacher, Köln

Platz 3: Katharina Aichhorn –

Brenners Park Hotel, Baden-Baden

Herr Abdel Karim Berajkli wird die Bailliage National d'Allemagne bei dem internationalen Wettbewerben der Chaîne des Rôtisseurs vertreten. Der Concours International des Jeunes Chefs Rôtisseurs findet 2027 statt. Wir wünschen ihm schon heute viel Erfolg und eine tolle Zeit mit vielen neuen Erfahrungen.

Zum Schluss ein großes Dankeschön an unsere nationalen Kooperationspartner und an die Chaîne-Stiftung Deutschland, die mit großartigen Preisen diese Veranstaltung wieder einmal unterstützt haben.

VIVE LA CHAINE !

*Text: Karin Deißner – Chargée de Presse d'Allemagne
Fotos: Alexandra Kapherr*



Online Termin
vereinbaren!



10%
RABATT
für Freunde
der Chaîne



STIL, DER DEN SOMMER VERSTEHT:

MASSGESCHNEIDERT AUS LEINEN UND WOLLE.

Seit 1999 gilt für uns die Devise „individuell – wertvoll –
zeitlos mit Zeitgeist“. Seitdem kümmern wir uns liebevoll
nach alter Tradition um maßgeschneiderte Garderobe.

www.cove.de

COVE

DIE MAßSCHNEIDER

Baden-Baden • Berlin • Bochum • Bremen • Dortmund • Düsseldorf • Essen • Frankfurt • Hamburg • Hannover • Köln • München • Münster • Stuttgart • Wiesbaden

Termin vereinbaren unter info@cove.de • 0800 0268326



1.
Platz

ABDEL KARIM BERAJKLI

*von der Seezeitlodge Hotel GmbH, Gonnweiler im Saarland
gewinnt den Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs 2026*

WAS BEGEISTERT SIE AM ALLERMEISTEN AN IHREM BERUF?

Am meisten begeistert mich, dass ich Menschen mit meinem Essen glücklich machen kann. Kochen ist für mich nicht nur ein Beruf, sondern eine Leidenschaft und eine Art, Kreativität auszudrücken.

WOHER HOLEN SIE SICH DIE INSPIRATIONEN FÜR IHRE GERICHTE?

Meine Inspiration kommt aus meiner Heimatküche, aus internationalen Einflüssen und aus meiner täglichen Arbeit. Ich probiere gerne neue Kombinationen und entwickle eigene Ideen.

WAS WAR FÜR SIE DIE GRÖSSTE HERAUSFORDERUNG WÄHREND DES WETTBEWERBS – UND WIE HABEN SIE DIESE GEMEISTERT?

Die größte Herausforderung war der Zeitdruck und die perfekte Organisation. Ich habe mich gut vorbereitet, ruhig gearbeitet und mich voll auf mein Ziel konzentriert.

WAS NEHMEN SIE VON DEM TAG MIT?

Ich nehme sehr viel Erfahrung, Motivation und Selbstvertrauen mit. Dieser Sieg zeigt mir, dass ich auf dem richtigen Weg bin.

SIE DÜRFEN AM INTERNATIONALEN WETTBEWERB TEILNEHMEN, WIE BEREITEN SIE SICH DARAUF VOR?

Ich werde intensiv trainieren, neue Techniken lernen und meine Gerichte weiter verbessern. Mein Ziel ist es, mein Bestes zu geben und mein Land stolz zu vertreten.

WELCHE INTERNATIONALE KÜCHE SOLLTE MAN UNBEDINGT MAL AUSPROBIERT HABEN?

Ich finde, dass man sowohl die asiatische als auch die orientalische Küche probieren sollte, da beide sehr vielfältig sind und mit intensiven Aromen überzeugen.

VIELEN DANK!



WO DER WINTER KEINE WÜNSCHE OFFENLÄSST

Wer Winterreisen erleben möchte, von denen andere nur träumen, findet diese in der Saison 2026/2027 auf exklusiven Kreuzfahrten und Expeditionsreisen von Hapag-Lloyd Cruises. Von Afrika bis in die Antarktis, von der Südsee bis zu den Polarlichtern begeistern die kleinen Schiffe von Hapag-Lloyd Cruises mit einzigartigen Erlebnissen und einem Service, der keine Wünsche offenlässt.

Wenn hierzulande die Temperaturen sinken, wächst die Sehnsucht nach der Ferne, nach Sonnenzielen, fremden Kulturkreisen oder weißen Winterwelten. Hapag-Lloyd Cruises nimmt im Winter Kurs auf Orte, die mit allen Sinnen erlebt werden können, ermöglicht Entdeckungen, die ins Staunen versetzen und den Horizont erweitern. Mit den Kreuzfahrtschiffen EUROPA, EUROPA 2 und mit den kleinen Expeditionsschiffen HANSEATIC nature, HANSEATIC spirit und HANSEATIC inspiration erleben Sie auf außergewöhnlichen Routen den Winter aus einer neuen Perspektive. Die handverlesenen Reisen werden mit viel Leidenschaft und Expertise kuratiert für all diejenigen, die sich nach Freiheit und Abenteuer sehnen, und ein Ambiente schätzen, das ebenso modern wie zeitlos wirkt. Der Insight Cruise Guides 2025 kürte die Kreuzfahrflotte auch deshalb 2025 zur besten der Welt.

TRAUMKULISSEN GANZ EXKLUSIV

Zwischen den goldenen Savannen und dem tiefen Blau des Indischen Ozeans erkunden Sie mit den kleinen Schiffen intensiv die Höhepunkte Afrikas. Vor der exotischen Kulisse der Seychellen und Malediven erhält Weihnachten so eine ganz besondere Atmosphäre. Auf der EUROPA und der EUROPA 2, die mit nur maximal 500 Gästen unterwegs sind, ist das Gefühl an Bord ebenso exklusiv wie das Gäste-Crew-Verhältnis von nahezu eins zu eins. Der Anspruch von Hapag-Lloyd Cruises ist es, jede Minute Ihrer Reise zur bleibenden Erinnerung werden zu lassen. Die kleinen Expeditionsschiffe nehmen Kurs auf Orte, die anderen oft verborgen bleiben, wie die Komoren, Madagaskar und Südafrika – mit nie mehr als 230 Gästen. Auch in Amerika werden Ziele angelaufen: glitzernde Metropolen, karibische Inseln und dichte Regenwälder. Von New York bis in die Tropen verbinden die Routen weiße Strände, türkisfarbenes Wasser und viel Raum für Entdeckungen. Die exklusiven Erlebnisrouten auf den Great Lakes und die legendäre Passage durch den Panamakanal sind in dieser Form nur mit den kleinen Expeditionsschiffen möglich.



HAPAG ¹⁸/₉₁ LLOYD
CRUISES

ABENTEUER MIT KOMFORT

Am anderen Ende der Welt führen die Winterreisen entlang kaum bereister Küsten Australiens und Neuseelands zu den Inselperlen des Südpazifiks, die sich noch ihre Ursprünglichkeit bewahrt haben. Auf diesen Routen sind Orte das Ziel, in denen Natur und Mythos untrennbar verbunden sind – an den heiligen Stätten der Aborigines, in den Lagunen von Bora Bora und Tahiti oder in Tempelanlagen Indonesiens. Mit der Expeditionsflotte werden auch die chilenischen Fjorde und die Antarktis zur majestätischen Bühne. Flexibel wird der Kurs täglich angepasst an Wetter, Eis und Tierwelt. Und auf diesen Routen werden bei Zodiacfahrten und -anlandungen oder geführten Wanderungen Orte und Plätze besonders intensiv erfahren. Aber auch ohne lange Anreise lassen sich mit den kleinen Expeditionsschiffen echte Winterwunderwelten erkunden: von Hamburg aus zwischen Norwegens Fjorden, der Ostsee und den weiten Landschaften Lapplands. Unterwegs dürfen Sie sich an Bord der insgesamt fünf Hapag-Lloyd Cruises Schiffe über das besondere Gefühl freuen, auf See zu Hause zu sein. Dank des unvergleichlichen Services der Crew, der weltweit Maßstäbe setzt. In den Restaurants verwöhnen Spitzenköche und lassen Ihre Sinne auch kulinarisch auf Weltreise gehen. Shows und ein vielfältiges Entertainment-Programm sorgen für Unterhaltung, die begeistert und nachklingt. Erleben Sie 2026/2027 den Winter in all seinen Facetten auf den Weltmeeren.

TRAUMROUTE KARIBIK

05.12. - 20.12.26, 15 Tage, Reise EUR2628
pro Person ab 5.490 €
Seereise (Doppelbelegung, Silber-Tarif)



SCANNEN UND

WEITERE WINTERREISEN ENTDECKEN:



€ 5.000
WERTGUTSCHEIN
GEWINNEN

JETZT
TEILNEHMEN:



Hapag-Lloyd Cruises,
eine Unternehmung der
TUI Cruises GmbH,
Heidenkampsweg 58,
20097 Hamburg
hl-cruises.de



CONCOURS NATIONAL DES JEUNES SOMMELIERS 2026

*Deutschlands Sommelier-Nachwuchs im Fokus:
Concours National des Jeunes Sommeliers in Hamburg*

Hamburg, 1. Juni – Nach 36 Jahren kehrt Hagen Hoppenstedt, Echanson d'Allemagne in seinen Ausbildungsbetrieb zurück; hier, im traditionsreichen Hotel Atlantic Hamburg traf sich die Elite des deutschen Sommelier-Nachwuchses: Beim Concours National des Jeunes Sommeliers der Chaîne des Rôtisseurs Deutschland stellten junge Talente ihr Können auf höchstem Niveau unter Beweis. Der renommierte Wettbewerb gilt als bedeutende Plattform zur Förderung angehender Sommeliers in Deutschland. Ziel ist es, Fachwissen, sensorische Fähigkeiten und Servicekompetenz zu fördern und die nächste Generation von Weinexpertinnen und -experten auf ihrem Karriereweg zu unterstützen.

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer mussten sich in mehreren anspruchsvollen Disziplinen beweisen. Dazu gehörten Blindverkostungen, theoretische Prüfungen sowie praxisnahe Aufgaben im Service – von der perfekten Weinempfehlung bis hin zum fachgerechten Servieren. Neben fundiertem Wissen waren dabei auch Souveränität, Kommunikationsfähigkeit und ein sicheres Auftreten gefragt.

Die Veranstaltung bot den Nachwuchssommeliers nicht nur die Möglichkeit, ihr Talent unter Beweis zu stellen,

sondern auch wertvolle Kontakte innerhalb der Branche zu knüpfen. Viele ehemalige Teilnehmende haben sich in der Spitzengastronomie etabliert und prägen heute die Weinkultur auf nationaler und internationaler Ebene. Der Gewinner, Tom Zink aus dem Restaurant Haerlin Hamburg qualifizierte sich für den internationalen Wettbewerb im Oktober 2026 der Chaîne des Rôtisseurs und wird Deutschland in Båstad, Schweden vertreten.

Die Chaîne des Rôtisseurs steht seit Jahrzehnten für die Förderung von Kochkunst, Tafelkultur und exzellentem Service. Mit dem Sommelier-Wettbewerb setzt sie ein starkes Zeichen für Qualität, Leidenschaft und die Zukunft der gehobenen Gastronomie.

**HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH FÜR EINE
HERAUSRAGENDE LEISTUNG AN ALLE TEILNEHMER:**

- 1. Platz: Tom Zink | Restaurant Haerlin Hamburg
- 2. Platz: Pascal Roth | Restaurant Papageno Konstanz
- 3. Platz: Kay Siemianowsky | Schlosshotel Friedrichsruhe
- 4. Platz: Julius Riechmann | Restaurant Gut Lärchenhof Köln

*Text: Karin Deißner – Chargée de Presse d'Allemagne
Fotos: Hagen Hoppenstedt – Echanson*



1.
Platz



TOM ZINK

*vom Restaurant Haerlin** in Hamburg
gewinnt den Concours National des Jeunes Sommeliers 2026*

WAS BEGEISTERT SIE AM ALLERMEISTEN AN IHREM BERUF?

Mich begeistert vor allem die Vielfalt. Wein verbindet Landwirtschaft, Handwerk, Geschichte, Kultur und Gastronomie auf einzigartige Weise. Kein Tag gleicht dem anderen. Besonders faszinierend finde ich die Möglichkeit, Menschen durch eine passende Weinempfehlung oder einen besonderen Moment am Tisch zu begeistern. Als Sommelier lernt man nie aus – genau das macht diesen Beruf für mich so spannend.

WAS MACHT FÜR SIE EINEN GUTEN WEIN AUS?

Ein guter Wein muss für mich vor allem Charakter und Herkunft zeigen. Er sollte authentisch sein und eine Geschichte erzählen. Dabei ist nicht der Preis entscheidend, sondern ob der Wein Balance, Persönlichkeit und Trinkfreude besitzt. Die größten Weine der Welt schaffen es, gleichzeitig komplex und harmonisch zu sein und bleiben lange in Erinnerung.

SIE HABEN AM CONCOURS NATIONAL DES JEUNES SOMMELIERS TEILGENOMMEN UND GEWONNEN – WAS NEHMEN SIE VON DEM TAG MIT?

Der Wettbewerb war eine außergewöhnliche Erfahrung. Ich habe erlebt, wie hoch das Niveau des Nachwuchses in Deutschland ist und wie wichtig eine gründliche Vorbereitung in Theorie, Service und Verkostung ist. Besonders freue ich mich über die vielen Begegnungen

mit Kolleginnen und Kollegen, die dieselbe Leidenschaft teilen. Der Sieg erfüllt mich mit Stolz, motiviert mich aber gleichzeitig, weiter an mir zu arbeiten und mich stetig zu verbessern.

SIE DÜRFEN AM INTERNATIONALEN WETTBEWERB TEILNEHMEN, WIE BEREITEN SIE SICH DARAUF VOR?

Die Vorbereitung wird sehr vielseitig sein. Neben der Vertiefung meines Weinwissens beschäftige ich mich intensiv mit Spirituosen, Bier, Kaffee, Tee sowie internationalen Getränkulturen. Ebenso wichtig sind regelmäßige Blindverkostungen und das Training von Serviceaufgaben unter Wettbewerbsbedingungen. Mein Ziel ist es, Deutschland bestmöglich zu vertreten und die Chance zu nutzen, von den besten jungen Sommeliers der Welt zu lernen.

IHRE WEINEMPFEHLUNG AN UNSERE MITGLIEDER?

Wenn ich aktuell eine Empfehlung aussprechen dürfte, wäre es ein hochwertiger deutscher Riesling aus der Lage Hipping vom Weingut Keller.

Riesling vereint Herkunft, Präzision, Frische und enormes Reifepotenzial wie kaum eine andere Rebsorte. Er zeigt eindrucksvoll, welches internationale Niveau deutsche Weine heute erreichen können und bereitet sowohl jung als auch gereift große Freude.

VIELEN DANK!



HAPAG ¹⁸/₉₁ LLOYD
CRUISES

FESTTAGE VOR BILDERBUCHKULISSEN

Für Freunde der Chaine des Rôtisseurs.

Exklusiv
vom Kreuzfahrt-
Reisebüro: € 200
Bondguthaben
p.P.*

Türkisblaues Wasser, feiner Sand und üppige Regenwälder – die Inseln im Indischen Ozean sind ein wahres Postkartenidyll. Tauchen Sie über Weihnachten und Neujahr in die einzigartige Natur ein und entdecken Sie große und kleine Wunder.

INSELPERLEN ZU WEIHNACHTEN

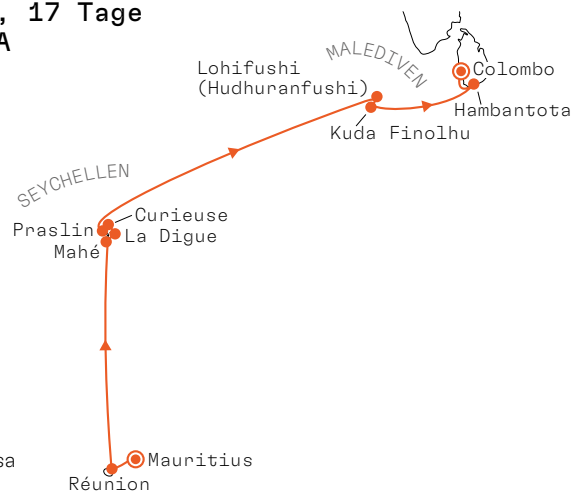
von Mauritius nach Colombo (Sri Lanka)

18.12.2027 – 04.01.2028, 17 Tage

Reise EUR2800, MS EUROPA

pro Person ab € 11.890

Seereise (Doppelbelegung,
Kat. 1, PLATIN-Tarif)



* Genießergutschein VE2605016.
Exklusiv bei Kreuzfahrt-Reisebüro Kulosa
und nur gültig für Neubuchungen
bis zum 31.10.2026.
€ 200 pro Suite bei Einzelbelegung,
€ 400 pro Suite bei Doppelbelegung
(Einlösbar für Getränke, Spa-Anwendungen,
Wäscherei und Internet).



Association
Mondiale de la
Gastronomie

Persönliche Beratung und Buchung:

Kreuzfahrt-Reisebüro Kulosa
Grünwaldstr. 8a | 13597 Berlin
Tel.: +49 (0) 30-85711 021
Mail: erhard.kulosa@t-online.de

Hapag-Lloyd Cruises, eine Unternehmung der TUI Cruises GmbH,
Heidenkampsweg 58, 20097 Hamburg



9. OMGD-RARITÄTENPROBE IM KaDeWe BERLIN

11. April 2026: Berlin ist immer eine Reise wert – besonders wenn der Gastgeber Echanson Hagen Hoppenstedt ist, der für die zwei Dutzend Teilnehmer der Raritätenverkostung ein vielfältiges und attraktives Rahmenprogramm organisiert hat. Unter anderem gab es einen Jazzabend in der legendären 6. Etage des KaDeWe, ein kuratiertes Weinmenü in den Kurpfalz Weinstuben beim künftigen Confrère Vincenzo Berényi und eine fachmännische Führung bei der Königlichen Porzellan Manufaktur KPM mit anschließendem Champagnerempfang. Das hauptsächliche Augenmerk galt aber selbstverständlich den 22 Weinen, denen sich die 19 „Weinnasen“ in Begleitung eines vorzüglichen Menüs von Jacob Tracey im „Wohnzimmer“ unseres Echansons, der Weinbar im KaDeWe, ausführlich widmeten.

Bailli Franz Hauk hieß die aus ganz Deutschland angereisten Teilnehmer mit einem Grußwort herzlich willkommen und eröffnete damit eine Weinprobe mit sieben Flights, die neben den gereiften Klassikern aus Burgund, Bordeaux und der Toskana auch edle Gewächse aus deutschen Lagen, Österreich, Schweiz, Ungarn und Kalifornien beinhalteten. Neben den fachmännischen Erläuterungen unseres Echanson gab es zu den einzelnen Weinen aber auch viele interessante und unterhaltsame Anekdoten der Eigentümer zur Herkunft und zum Erwerb der Weine zu hören. Diese immer wieder spannenden Geschichten sind das „Salz in der Suppe“, die das Tref-

fen jedes Jahr bereichern und somit die Verkostung von herkömmlichen Weinproben wesentlich unterscheidet.

Eine „Premiere“ und damit auch eine „echte Rarität“ war, dass sich in diesem Jahr ein 25-jähriger „gefälschter Bordeaux“ vom Château Margaux „eingeschlichen“ hatte (natürlich unbewusst), was erst beim Dekantieren der Flasche anhand der leicht beschädigten Kapsel und einem falschen Korken ersichtlich wurde. Verpackung (Original-Holzbox) und Etikett waren echt, aber obwohl der Wein im Flight neben den anderen Bordeaux aus benachbarten Weingütern in Körper und Struktur tatsächlich etwas schwächer war, wäre dieser „Fake“ ohne den Hinweis unseres aufmerksamen Sommeliers wohl nur den wenigsten aus der Runde aufgefallen.

Der „Grand-Seigneur“ und Urheber der Runde Chancelier Hon. Lutz Heyer und Bailli Claas Plesch für den Vorstand der Chaîne-Stiftung bedankten sich bei den Teilnehmern für beträchtliche 6.750 € Spendenerlöse und den beiden Organisatoren Markus Gerspacher und Hagen Hoppenstedt für die umfangreiche Vorbereitung und reibungslose Durchführung der Veranstaltung.

Als Fazit unseres Treffens in Berlin steht: „Das war duftig“ und alle Teilnehmer freuen sich schon heute auf das zehnjährige Jubiläum, das 2027 nach Ostern im Remstal (Württemberg) stattfinden wird: „Willkommen im Ländle“



DEUTSCHES BIER TRADITION, VIELFALT UND GELEBTE BRAUKUNST

Deutschland gilt weltweit als Inbegriff der Bierkultur – ein Ruf, der sich nicht nur aus Tradition, sondern vor allem aus einer beeindruckenden Vielfalt speist. Über 7.500 Biermarken werden hierzulande gebraut, und jede Woche kommt mindestens ein neues Bier hinzu. Mit mehr als 1.500 Brauereien und über 40 verschiedenen Biersorten bietet Deutschland eine Auswahl, die in dieser Form einzigartig ist. Rein rechnerisch ließe sich also über 20 Jahre lang jeden Tag ein anderes Bier entdecken, ohne sich zu wiederholen.

DAS DEUTSCHE REINHEITSGEBOT

Das Fundament dieser außergewöhnlichen Braukultur bildet das weltbekannte Reinheitsgebot. Am 23. April 1516 im bayerischen Ingolstadt von den Herzögen Wilhelm IV. und Ludwig X. erlassen, schrieb es zunächst nur für Bayern vor, dass Bier ausschließlich aus Wasser, Malz und Hopfen bestehen dürfe – die Hefe wurde erst später als vierte Zutat ergänzt. Seit 1906 gilt das Reinheitsgebot in ganz Deutschland und ist damit die

älteste bis heute gültige lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt. Es steht bis heute für handwerkliche Präzision, für Qualität – und für das Vertrauen in ein Produkt, das bewusst auf das Wesentliche reduziert ist.

DEUTSCHE BRAUKUNST IST KULTURERBE

Doch gerade aus dieser scheinbaren Einfachheit ist über Jahrhunderte eine enorme geschmackliche Bandbreite entstanden. Regionale Braustile, lokale Rohstoffe und individuelle Handschriften der Braumeisterinnen und Braumeister prägen eine Bierlandschaft, die stetig in Bewegung bleibt. Diese Verbindung aus Tradition und Innovationskraft wurde im März 2020 offiziell gewürdigt: Das handwerkliche Bierbrauen wurde in das bundesweite Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes aufgenommen. Besonders hervorgehoben wurden dabei die Wandlungsfähigkeit der Branche, ihre starke Vernetzung sowie die tiefe gesellschaftliche Verankerung – etwa in Form von Festen, Stammtischen und regionalen Bräuchen.

DER BERUF DES BRAUERS UND DER BRAUERIN WIRD IMMER BELIEBTER

Auch der Nachwuchs sichert die Zukunft dieser Kultur. Die deutsche Brauausbildung genießt international einen hervorragenden Ruf und zieht junge Menschen aus aller Welt an. Im Ausbildungsjahr 2022/2023 begannen rund 400 angehende Brauerinnen und Brauer ihre Ausbildung – ein Beruf, der handwerkliches Können mit technischem Verständnis sowie Wissen über biologische und chemische Prozesse vereint.

Parallel dazu erlebt das Bierbrauen auch im privaten Bereich eine Renaissance: Die Zahl der Hobbybrauer ist von 3.000 im Jahr 2014 auf rund 10.000 im Jahr 2022 gestiegen. Sie experimentieren, tauschen sich aus und setzen immer wieder neue Impulse – oft in enger Verbindung mit professionellen Brauereien.

PILS BLEIBT DIE BELIEBTESTE BIERSORTE

Geschmacklich zeigt sich die deutsche Bierlandschaft ebenso vielfältig wie dynamisch. Das Pils bleibt mit rund 50 Prozent Marktanteil die beliebteste Sorte, doch Hellbiere, Lagerbiere und regionale Spezialitäten gewinnen

zunehmend an Bedeutung. Historische Stile und neu interpretierte Klassiker – von Kellerbier bis Sauerbier – erleben eine Renaissance und treffen den Wunsch vieler Genießer nach Authentizität und Charakter.

ALKOHOLFREIE BIERE

Besonders bemerkenswert ist auch der Aufstieg alkoholfreier Biere. Sie gelten als das am schnellsten wachsende Segment des Marktes und überschritten im Jahr 2025 erstmals die 10-Prozent-Marke beim Umsatz im Handel. Deutschland hat sich damit zum größten Markt für alkoholfreies Bier in Europa entwickelt – ein Zeichen dafür, wie sehr sich Konsumgewohnheiten verändern und wie flexibel die Brauereien darauf reagieren.

Und schließlich ist Bier in Deutschland weit mehr als nur ein Getränk – es ist gelebte Kultur. Der Biergarten, entstanden vor über 200 Jahren in Bayern, steht sinnbildlich für diese besondere Verbindung aus Genuss, Geselligkeit und Alltag. Unter schattigen Bäumen, mit einfachen Speisen und einem frisch gezapften Bier wird hier bis heute eine Form des Miteinanders gepflegt, die ihresgleichen sucht.





FÜR ALLE, DIE *mehr*
VOM LEBEN WOLLEN.

RADEBERGER PILSNER



DIE GESCHICHTE DES BIERES VOM ZUFALLSPRODUKT ZUR HANDWERKSKUNST

URSPRUNG DER BRAUKUNST

Historiker gehen davon aus, dass Bier nicht das älteste alkoholische Getränk der Menschheit ist. Wahrscheinlich entstanden zunächst vergorene Fruchtgetränke, die heutigen Weinen ähnelten. Dennoch gehörten frühe Bierformen zu den ersten bewusst berauschenden Getränken. Die Entstehung des Bieres ist eng mit der Entwicklung des Brotes verbunden – daher die bis heute bekannte Redewendung „Bier ist flüssiges Brot“.

Mit der Sesshaftwerdung der Menschen und dem Beginn des Ackerbaus wurde Getreide zu einem Grundnahrungsmittel. Zermahlene Korn wurde mit Wasser zu Brei oder Teig verarbeitet. Kam dieser in Kontakt mit wilden Hefen aus der Luft, begann eine spontane Gärung. Je nach Wasseranteil entstand entweder Brot oder eine bierähnliche Flüssigkeit. Vermutlich entstand so zufällig das erste Bier.

Bereits zwischen 3000 und 2000 v. Chr. tranken die Sumerer in Mesopotamien bierähnliche Getränke. Herstellungsverfahren und Ausschank wurden auf Tontafeln dokumentiert. Das Bier war trüb, süßlich und alkoholarm, genügte aber, um die Menschen „fröhlich und glücklich“ zu machen. Bier spielte auch religiös eine wichtige Rolle: Der Göttin Ninkasi wurden Bieropfer dargebracht, und Bier gehörte ebenso wie Brot zu Begräbnisritualen.

Im 2. Jahrtausend v. Chr. entwickelten die Babylonier die Braukunst weiter. Sie kannten bereits etwa 70 verschiede-

ne Biersorten aus Gerste und Emmer, darunter Starkbier, Dünnbier sowie süße und saure Varianten. Bier wurde gehandelt und sogar exportiert. Zudem galt es als Heilmittel und wurde mit Kräutern oder anderen Zutaten medizinisch genutzt.

Auch in Ägypten war Bier fest im Alltag verankert. Bereits um 3000 v. Chr. gab es Bierhäuser und öffentliche Schenken. Bier wurde den Toten mit ins Grab gegeben, um ihr Weiterleben im Jenseits zu sichern. Der Gott Osiris galt als Erfinder des Bieres und zugleich als Lehrmeister des Brotbackens.

VOM MITTLEREN OSTEN NACH EUROPA

Während die Griechen vor allem den Wein bevorzugten, blieb Bier eher ein Getränk der ärmeren Bevölkerung. Dennoch stand es unter göttlichem Schutz: Dionysos beziehungsweise Bacchus war nicht nur Gott des Weines, sondern auch des Getreides und des Bieres.

Auch die Römer betrachteten Bier lange als Getränk der „Barbaren“. Der lateinische Name „Cerevisia“ verweist jedoch auf die Göttin Ceres, die Schutzgöttin des Getreides. Im 2. Jahrhundert n. Chr. begannen die Römer, Bier direkt aus gemälztem Getreide herzustellen. Gewürzt wurde mit Kräutern, die Hefen stammten aus Sauerteig oder alten Bierhefen. Archäologische Funde zeigen, dass Bier in römischen Siedlungen durchaus verbreitet war.

Bei den Germanen hatte Bier vor allem bei Festen Bedeutung. Aus Grabfunden in der Nähe von Kulmbach ist bekannt, dass bereits um 800 v. Chr. Bierkrüge verwendet wurden. Bier war dabei eng mit Ritualen und Feierlichkeiten verbunden.



KLÖSTER ALS ZENTREN DER BRAUKUNST

Im Mittelalter entwickelten besonders die Klöster die Braukunst weiter. Zunächst brauten die Mönche nur für den Eigenbedarf, später auch für Gäste und den Verkauf. Seit dem 7. Jahrhundert entstand in den Klöstern Mitteleuropas eine systematische Brautechnologie. Bier war während der Fastenzeit nicht nur Getränk, sondern auch wichtige Nahrungsquelle.

In Klöstern wie Kloster Weihenstephan, Kloster Weltenburg oder Kloster Andechs wurden Rezepte dokumentiert, neue Verfahren getestet und Heilpflanzen erforscht. Die Klosterbrauereien entwickelten wichtige Geräte wie Braukessel oder Kühlschiffe weiter. Wissen wurde zwischen den Klöstern ausgetauscht und verbreitete sich über ganz Europa. Ein entscheidender Fortschritt war die Verwendung von Hopfen im 12. Jahrhundert. Er verlieh dem Bier seinen bitteren Geschmack und machte es länger haltbar. Zuvor wurde mit der sogenannten Grut gebraut – einer Kräutermischung aus Zutaten wie Gagel, Porst, Beifuß oder Wacholder. Bier und Brot bildeten die Grundlage der Ernährung vieler Klöster. Mönche tranken täglich mehrere Maß Bier, das allerdings deutlich weniger Alkohol enthielt als heutige Sorten. Ab dem 12. und 13. Jahrhundert entdeckten auch Städte und Adelige das Brauen als Einnahmequelle. Durch den Einsatz von Hopfen konnten Biere besser gelagert und über größere Entfernungen transportiert werden. Klöster hatten dabei Vorteile, da sie oft steuerfrei waren und ihre Rohstoffe selbst anbauten.

Im Norden Deutschlands entwickelte sich zwischen dem 13. und 16. Jahrhundert eine bedeutende Brauwirtschaft. Norddeutsche Biere wurden weit exportiert. Später entstanden auch in Bayern zahlreiche Brauereien, und Bier wurde dort endgültig zum Volksgetränk.

TECHNISCHER FORTSCHRITT UND MODERNE BRAUKUNST

Im 19. Jahrhundert revolutionierten wissenschaftliche Erkenntnisse und technische Neuerungen das Bierbrauen. Der französische Chemiker Louis Pasteur erkannte die Bedeutung der Hefen für die Gärung. 1881 isolierte der dänische Botaniker Emil Christian Hansen einzelne Hefezellen und machte den Brauprozess kontrollierbar. Dadurch konnten gleichbleibender Geschmack und bessere Haltbarkeit gewährleistet werden.

Mit der Eisenbahn ließ sich Bier nun über große Entfernungen transportieren. Der deutsche Ingenieur Carl von Linde entwickelte außerdem die Kältemaschine, wodurch Brauereien unabhängig von natürlichen Eisvorräten wurden und ganzjährig untergäriges Bier herstellen konnten. Weitere technische Entwicklungen wie Filtrieranlagen oder moderne Darrapparate führten schließlich zum starken Wachstum der deutschen Brauereien. Deutschland entwickelte sich damit zu einer der bedeutendsten Braunationen der Welt.

MEHR INFORMATIONEN ZUM THEMA BIER:

www.brauer-bund.de





BRAUEN AUS ÜBERZEUGUNG

Über 400 Jahre Braukultur und mehr als 200 Jahre Gastfreundschaft im eigenen Brauereigasthof sind für die Schlossbrauerei Eichhofen im Labertal vor den Toren von Regensburg in der bayerischen Oberpfalz Anspruch und Ansporn zugleich. In vierter Generation führt die Familie Schönharting die Idee von Bier als Kulturgut fort. Das Ensemble aus Hammerschloss am Fuße der Burg Loch, Brauerei, Alte Mühle und Brauereigasthof steht für eine lange Brautradition.

BIER ALS HANDWERK

In Eichhofen wird konsequent nach dem bayerischen Reinheitsgebot von 1516 gebraut. Verwendet werden ausschließlich Hopfen, Malz, Wasser und Hefe. Der Charakter der Biere entsteht aus der Qualität der Rohstoffe und einer sorgfältigen, kompromisslosen Verarbeitung. Ziel ist es, ein reines, geschmackvolles und eigenständiges Produkt zu schaffen – getragen von handwerklichem Anspruch und Leidenschaft.

REGIONALE ROHSTOFFE

Die Brauerei wird von einer eigenen artesischen Quelle im Gutswald mit Brauwasser versorgt. Dieses gelangt auf natürliche Weise an die Oberfläche und bildet die wichtigste Grundlage für den Brauprozess. Ergänzt wird es durch hochwertige Braugerste aus der Region und ausgewählten Hopfen aus der Halledau. Im traditionellen Brauverfahren entstehen daraus die Eichhofener Biere.

DIE LANGE UND KALTE GÄRUNG

Die Biere werden in offener Gärung vergoren. Anschließend reifen die Biere vier bis zwölf Wochen bei niedrigen Temperaturen in liegenden Tanks in den Felsenkellern unterhalb der Brauerei. Diese lange Lagerung ermöglicht es der Hefe, unter geringem Druck optimal zu arbeiten und trägt wesent-

lich zur Qualität bei. Bei der Abfüllung wird auf Kurzzeiterhitzung verzichtet, sodass Geschmack und Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Dadurch beschränkt sich der Verbreitungskreis auf ca. 50 km. Trotzdem hat es das Eichhofener Bier durch Express-Lieferungen bis in die Szenegastronomie von Berlin-Kreuzberg geschafft.

ENGAGEMENT

Nachhaltigkeit ist ein zentraler Bestandteil des Handelns. Drei Wasserkraftwerke an der Schwarzen Laber liefern regenerativen Strom für Brauerei und Gasthof. Durch die Nutzung der Felsenkeller sowie Investitionen in Sudhaus und Kältetechnik werden Energie und Ressourcen eingespart. Die Biere werden ausschließlich in Mehrweggebinde abgefüllt und mit eigenem Fuhrpark regional ausgeliefert. Gemeinsam mit den Mitarbeitenden wird die Braukultur in Eichhofen täglich gelebt – im Betrieb ebenso wie in geselliger Runde.

BIER-TIPP

EICHHOFENER HOPFENGARTEN

Der „Hopfengarten“ ist die moderne Interpretation eines kaltgehopften Märzen. Braumeister Michael Trübswetter stellt dafür jährlich eine individuelle Auswahl an Hopfensorten zusammen, um die geschmackliche Vielfalt im Rahmen des Reinheitsgebots auszuschöpfen. Das Frühlingsbier präsentiert sich fruchtig, mit exotischen Noten, kräftigem Körper und einem schlanken Abgang.

Erhältlich ist der Eichhofener Hopfengarten unter www.shop.eichhofener.de



Schlossbrauerei Eichhofen

Daniela und Michel-Andreas Schönharting
Von-Rosenbusch-Straße 8 · 93152 Eichhofen/Opf.
Tel. 09404 95 45 0 · www.eichhofener.de

WIE DIE WELT IHR BIER DEFINIERT INTERNATIONALE BIERKULTUREN IM VERGLEICH

Bier ist eines der universellsten Getränke überhaupt, gebraut auf allen Kontinenten. Und trotzdem erzählt jede Nation ihre ganz eigene Geschichte darin. Von der strengen Brautradition in Deutschland über die kreative Freiheit in Belgien bis hin zur experimentellen Szene der USA – Bier ist längst mehr als nur Durstlöscher. Es ist Kultur, Handwerk und Identität.

DEUTSCHLAND:

PERFEKTION IN VIER ZUTATEN

In Deutschland wird Bier nicht einfach gebraut – es wird gepflegt. Seit Jahrhunderten steht das Reinheitsgebot für eine klare Philosophie: Qualität durch Einfachheit. Wasser, Malz, Hopfen und Hefe – mehr braucht es nicht. Doch gerade diese Begrenzung hat eine beeindruckende Vielfalt hervorgebracht. Ein herbes Pils aus dem Norden unterscheidet sich deutlich von einem fruchtigen Weißbier aus Bayern. Trotz moderner Trends bleibt die deutsche Bierwelt ihren Wurzeln treu. Hier geht es weniger um Überraschung, sondern um Verlässlichkeit. Ein deutsches Bier schmeckt genau so, wie man es erwartet – und genau das ist seine Stärke.

TSCHECHIEN:

WO DAS PILS GEBOREN WURDE

Tschechien ist ein echtes Bierland – und doch wird es oft unterschätzt. Dabei stammt eine der wichtigsten Biersorten der Welt genau von hier: das Pils. In der Stadt Pilsen wurde im 19. Jahrhundert das erste goldene, klar gefilterte Lagerbier gebraut – ein Stil, der heute weltweit dominiert. Marken wie Pilsner Urquell stehen bis heute für diese Tradition. Was tschechisches Bier besonders macht, ist seine Balance: malzig, leicht bitter und extrem süffig. Kein Wunder also, dass die Menschen hier mehr Bier pro Kopf trinken als irgendwo sonst auf der Welt.



GROSSBRITANNIEN:

BIER ALS LEBENSGEFÜHL

In Großbritannien ist Bier untrennbar mit dem Alltag verbunden – genauer gesagt: mit dem Pub. Hier geht es nicht um Extreme, sondern um Balance und Geselligkeit. Klassische Ales, dunkle Stouts und bittere, aber harmonische „Bitters“ prägen die Szene. Anders als in vielen anderen Ländern wird Bier oft weniger stark gekühlt und mit weniger Kohlensäure serviert. Das Ergebnis: ein weiches, runderes Geschmackserlebnis, das zum längeren Verweilen einlädt. Bier ist hier kein Highlight – es ist Teil des sozialen Lebens.



BELGIEN:

WENN BIER ZUR KUNST WIRD

Ganz anders in Belgien: Hier scheint es, als gäbe es keine Regeln – zumindest keine, die Kreativität einschränken. Belgische Brauer arbeiten mit wilden Hefen, ungewöhnlichen Zutaten und jahrhundertalten Klostertraditionen. Das Ergebnis sind Biere, die überraschen: mal fruchtig und süß, mal trocken und würzig, manchmal sogar bewusst sauer. Viele haben einen hohen Alkoholgehalt und werden fast wie Wein genossen.

Besonders faszinierend ist die Liebe zum Detail: Für nahezu jedes Bier gibt es ein eigenes Glas, das Aroma und Charakter perfekt zur Geltung bringen soll.

BELGISCHE TRAPPISTENBIERE

Trappistenbiere sind eine der traditionsreichsten Bierarten und werden von Mönchen des Trappistenordens innerhalb von Klöstern oder unter deren Aufsicht gebraut. Nur wenige Klöster weltweit dürfen die Bezeichnung „Trappist“ tragen. Die Produktion folgt strengen Regeln: Sie dient nicht der Massenware, sondern unterstützt das Klosterleben und wohltätige Zwecke.

Typisch sind komplexe Aromen und höhere Alkoholgehalte – von goldenen Tripels bis zu dunklen Quadrupels mit Noten von Karamell, Trockenfrüchten und Gewürzen. Trappistenbiere stehen damit für jahrhundertalte Brautradition und handwerkliche Perfektion.

CHINA: ZWISCHEN MASSENMARKT & AUFBRUCH

Mit Abstand am meisten Bier wird heute in China getrunken. Große Marken dominieren den Markt mit leichten, milden Lagerbieren, die vor allem als erfrischende Begleitung zum Essen dienen. Doch hinter dieser scheinbaren Einheitlichkeit entwickelt sich etwas Neues: In den Metropolen des Landes entstehen immer mehr kleine Brauereien, die sich an internationalen Vorbildern orientieren und eigene Ideen umsetzen. Die chinesische Bierkultur befindet sich noch am Anfang eines Wandels – genau das macht sie so spannend. Bier wird in China selten allein getrunken, sondern ist eng mit der sozialen Esskultur verbunden. Beim gemeinsamen Essen wird häufig angestoßen. Dabei gilt es oft als Zeichen des Respekts, das eigene Glas etwas tiefer zu halten als das des Gegenübers. Bei formellen oder geselligen Mahlzeiten wird zudem häufig „Ganbei“ („Glas leer“) ausgerufen, was traditionell dazu auffordert, das Getränk auszutrinken.

JAPAN:

DIE KUNST DER PERFEKTION

In Japan wird Bier mit einer Präzision gebraut, die man sonst eher aus der Haute Cuisine kennt. Große Brauereien wie Asahi Breweries oder Kirin Brewery Company stehen für Klarheit, Reinheit und einen besonders trockenen Geschmack – perfekt abgestimmt auf die feine japanische Küche. Doch hinter dieser scheinbaren Perfektion entwickelt sich eine spannende Craft-Beer-Szene. Kleine Brauereien experimentieren mit lokalen Zutaten wie Yuzu, grünem Tee oder Reis und schaffen Biere, die gleichzeitig innovativ und elegant wirken. Japan zeigt: Bier kann nicht nur kräftig und laut sein – sondern auch subtil, ausgewogen und fast schon minimalistisch.



USA:

DIE REVOLUTION IM GLAS

Die USA galten lange als Land des leichten Lagerbiers – bis eine Bewegung alles veränderte: Craft Beer. Kleine, unabhängige Brauereien begannen, mit Zutaten und Brautechniken zu experimentieren und traditionelle Bierstile neu zu interpretieren. Heute sind amerikanische Biere für ihre Vielfalt und Intensität bekannt. Besonders India Pale Ales (IPAs) prägen das Bild: stark gehopft, aromatisch und oft mit Noten von Zitrusfrüchten oder tropischen Früchten. Doch dabei bleibt es nicht. Von Schokoladen-Stouts bis hin zu Bieren mit Chili oder Erdnussbutter – der Kreativität sind kaum Grenzen gesetzt. Die USA haben die moderne Craft-Beer-Bewegung entscheidend geprägt und die weltweite Bierszene nachhaltig beeinflusst.

CRAFT BEER

Der Begriff „Craft Beer“ bedeutet wörtlich „handwerklich gebrautes Bier“. Die moderne Craft-Beer-Bewegung begann in den USA in den 1970er-Jahren und verbreitete sich von dort aus in viele Länder der Welt. Im Mittelpunkt stehen Kreativität, Qualität und Experimentierfreude statt Massenproduktion. Besonders in den USA entstand daraus eine echte Bierbewegung: Neue Hopfensorten, intensive Aromatik und ungewöhnliche Zutaten prägen den Stil.



SÜDAFRIKA:

AUFBRUCH EINER NEUEN BIERKULTUR

Auch abseits der klassischen Biernationen entsteht Neues. In Südafrika wächst eine junge, dynamische Bier-szene, die lokale Einflüsse mit internationalen Trends verbindet. Neben großen Marken entwickelt sich vor allem in Städten wie Kapstadt und Johannesburg eine lebendige Craft-Beer-Kultur. Hier experimentieren Brauereien mit neuen Rezepturen, teilweise auch mit regionalen Zutaten, und interpretieren bekannte Bierstile auf eigene Weise.

Noch ist diese Szene vergleichsweise klein, doch sie zeigt, wie vielfältig und international die moderne Bierkultur geworden ist. Kreativität, kultureller Austausch und neue Ideen prägen ihre Entwicklung.

EINE WELT IM GLAS

Am Ende ist Bier viel mehr als nur ein Getränk. Es ist Ausdruck von Geschichte, Kultur und Identität. Ob die klare Struktur in Deutschland, die kreative Vielfalt in Belgien oder die Innovationsfreude der USA – jedes Land erzählt seine eigene Geschichte. Und doch zeigt der Blick nach Japan, Tschechien oder Südafrika: Die spannendsten Entwicklungen entstehen oft dort, wo Tradition auf neue Ideen trifft. Die Welt des Bieres ist längst global – und sie verändert sich ständig. Vielleicht liegt genau darin ihr Reiz: Es gibt immer etwas Neues zu entdecken.

SAVE THE DATE

SYLT

CHAPITRE VOM 06. - 11.10.2026



Willkommen auf der zauberhaften Insel Sylt, einem Ort, der nicht nur für seine atemberaubenden Landschaften und endlosen Strände bekannt ist, sondern auch für seine kulinarische Vielfalt, die Genießer aus aller Welt anlockt. In diesem Jahr laden wir Sie wieder zu einer gastronomischen Entdeckungsreise ein, bei der verschiedene Restaurants der Insel ihre Türen öffnen, um Sie mit exquisiten Geschmackserlebnissen zu verwöhnen.

Folgendes Programm haben wir für Sie zusammen gestellt:

Dienstag 06.10.2026 • 18.00 Uhr

Dîner Amical im Henry's Restaurant & Bar · www.henrys-sylt.com

Mittwoch 07.10.2026 • 18.00 Uhr

Dîner Amical im Il Ristorante Kampen · www.il-ristorante.de

Alternativ:

Chaîne-Sonder-Menü in der Sturmhaube · www.sturmhaube.de

Chaîne-Sonder-Menü im Söl'Ring Hof · www.soelring-hof.de

Donnerstag 08.10.2026 • 18.00 Uhr

Dîner Amical im Vogelkoje Kampen · www.vogelkoje.de

Alternativ:

Chaîne-Sonder-Menü in der Sturmhaube · www.sturmhaube.de

Chaîne-Sonder-Menü im Söl'Ring Hof · www.soelring-hof.de

Freitag 09.10.2026

12.00 Uhr Dîner Amical im Hotel Rungholt · www.hotel-rungholt.de

mit Champagner Empfang, 12:45 Uhr Inthronisationen & 13:45 Déjeuner

18.00 Uhr Sonder Menü im Söl'Ring Hof · www.soelring-hof.de

19.00 Uhr Dîner Amical im Dorfkrug Kampen · www.dorfkrug-kampen.com

Samstag 10.10.2026 • 18.00 Uhr

Dîner Amical im Dittmeyer Austern Company · www.sylter-royal.de

Alternativ:

Chaîne-Sonder-Menü im Söl'Ring Hof · www.soelring-hof.de

Sonntag 11.10.2026 • 18.00 Uhr

Dîner Amical im PIER 67 - Feine Fischköök · www.gosch.de/standorte/list-pier-67/

Unverbindliche Anmeldung möglich per Mail: r.crone@chaîne-sylt.de

Weitere Informationen folgen. Änderungen vorbehalten.



RADEBERGER PILSNER STARTETE MIT NEU AUFGELOADENEM AUFTRITT IN DIE ZUKUNFT

Radeberger Pilsner, eine der bekanntesten und markantesten deutschen Biermarken, startete vor zwei Jahren mit einer Marktoffensive und einem neuen Outfit kraftvoll in die Zukunft: Ein neu aufgeladenes Logo, eine geschärfte Ausstattung und nicht zuletzt eine frische Kommunikationskampagne mit ganz neuen Bilder- und Lebenswelten führen die Marke zeitgemäß fort und sorgen im stark umkämpften Biermarkt für Aufmerksamkeit. Die wesentlichste Änderung zeigt sich am Flaschenhals: Die jahrzehntelang typische Über-Kopf-Folierung aus Stanniol (Alufolie) wurde von einer konturgestanzten Halsschleife aus Papier abgelöst. Gemeinsam mit einem farblich abgestimmten und geprägten Kronkorken wird die „Goldkappe“ - wie die Radeberger Bierflasche wertschätzend von ihren Liebhabern genannt wird - zeitgemäß interpretiert.

Der bewährte, wiedererkennungsstarke Schriftzug präsentiert sich auf dem klar strukturierten Bauchetikett. Ein Bekenntnis zur Herkunft und zur Region verkörpert die Wiederbelebung des Radeberger Stadtwappens. Die Erinnerung an die ereignisreiche Brauereigeschichte bleibt erhalten und wird durch die dezent dargestellten Auszeichnungen und Medaillen symbolisiert.

Radeberger setzt mit der neuen Ausstattung nicht nur auf ein dem Zeitgeist entsprechendes Äußeres, sondern denkt gleichzeitig umweltbewusst: Nicht nur auf den Einsatz von Aluminiumfolie wurde vollständig verzichtet, sondern - nach gemeinsamer Entwicklungsarbeit mit den Lieferanten - von den bisher verwendeten „metallisierten“ Etiketten auf nachhaltigeres „Normalpapier“ umgestellt, ohne an Wertigkeit zu verlieren.





Begleitet wird der Auftritt auf Social Media, durch Out-of-Home-Plakatierungen, Maßnahmen bei Handels- und Gastronomiepartnern und mit einem brandneuen TV-Spot. Im Videoclip präsentieren sich Personen, die wissen, was sie vom Leben erwarten und deshalb selbstbestimmt ihren Weg gehen: Da gibt es das kunstbegeisterte Pärchen im Atelier, den Hobbymusiker, der mit Freunden in der heimischen Garage probt, den Wanderer im Elbsandsteingebirge, die leidenschaftliche Tänzerin in der Semperoper und die Graffiti-Künstlergruppe auf den Dächern Dresdens.

Fundierte Marktforschungen und zuverlässige Verbraucherbefragungen haben gezeigt, dass diese freiheitsliebende, lebensbejahende Haltung bei Stammverwendern neue Impulse setzt und gleichzeitig bei jüngeren Erwachsenen auf Zustimmung stößt. Gerade in diesen herausfordernden Zeiten ist eine positive Haltung ein willkommenes Zeichen von Zuversicht, Vertrauen und Optimismus.

ÜBER RADEBERGER PILSNER: www.radeberger.de

Nicht nur in Handel und Gastronomie ist Radeberger mit seinem neuen Äußeren sichtbar. Mit einer jungen und frischen Kommunikationskampagne sorgt die Marke für Impulse. Unter dem neuen Claim „Auf die Leidenschaft“ feiert sie all die Menschen, die ihren eigenen, ganz individuellen Zielen folgen und dabei ihr Leben genießen. Die Bilder, die kommuniziert werden, fangen die neue Markenbotschaft ein: Mach, was Dir wichtig erscheint, was Dir persönlich Sinn stiftet und Dir Erfüllung gibt. Tue dies leidenschaftlich aus vollem Herzen. Dann wird das Leben zum Genuss.





AYINGER LAGER HELL

Der Klassiker der Ayinger Privatbrauerei: Ein untergäriges, helles Vollbier (4,9 % alc., 11,8° plato) mit verfeinerter Rezeptur, das sich durch einen schönen, hellen Goldton auszeichnet. Nach anfänglicher leichter Malzigkeit entfaltet das Lager Hell eine angenehme Hopfenbittere. Ein vollmundiges, frisches und süffiges Bier.
www.brauerei-ayinger.de



RADEBERGER ALKOHOLFREI

Seit 2022 wird in Radeberg neben dem traditionellen Pilsner auch Radeberger Alkoholfrei gebraut. Es überzeugt mit echtem Pilsner-Charakter und einer leichten Fruchtnote. Dafür sorgt Callista Aromahopfen, der erst spät im Brauprozess hinzugegeben wird.
www.radeberger.de



KAISERWEISSE 2026

(TRIPEL BERLINER WEISSE – BIOBIER)

Die Tradition der Sandweiße lebt wieder auf. Vor 100 Jahren war sie die Berliner Spezialität für besondere Anlässe: stark eingebraute Berliner Weiße, die zur Reifung und Nachgärung im Sand eingegraben wurde. Die KAISERWEISSE ist das Signaturbier der Tyrell BrauKunst: Eine Tripel Berliner Weiße (9,8%), die sich aromatisch auf der Grenze zum Cidre und Riesling bewegt. Passt zum Empfang als Aperitif oder zu leichten sommerlichen Speisen.
www.tyrellbraukunstatelier.de



MAISEL & FRIENDS URBAN IPA

Erfrischend, intensiv, mit fruchtigen Zitrus- und Grapefruitnoten und harmonischer Hopfenbittere – ein American IPA mit Charakter.
www.maiselandfriends.com



GAFFEL KÖLSCH

Gaffel Kölsch ist eine besondere Spezialität, die nach bewährtem Familienrezept gebraut wird. Für das helle, obergärige Bier wird ausschließlich Hefe aus eigener Züchtung verwendet. Der angenehme, leicht hopfenbetonte, feinherbe Geschmack ist charakteristisch für Gaffel Kölsch.
www.gaffel-shop.de

STÖRTEBEKER SCHWARZ-BIER

In der Störtebeker Braumanufaktur wurde aus einem Nischenprodukt die erfolgreichste Brauspezialität im Sortiment, unter anderem mehrfach ausgezeichnet mit dem European Beer Star als bestes Schwarzbier Europas. Schwarz-Bier ist eine naturbelassene, untergärige Brauspezialität. Röst- und Karamellmalze verleihen den Duft nach Schwarzbrot und Bitterschokolade. Speise-Empfehlungen: Miesmuscheln, Röstbrot oder Schokolade
www.stoertebeker.com



BIER-WISSEN

ENGEL MAIBOCK

Die würzig-fruchtige Spezialität für den Frühling. Cremiger Schaum thront auf der bernsteinfarbenen Köstlichkeit. Das verführerische Malzaroma steigt in die Nase. Vollmundig und samt-weich rinnt dieses Bier die Kehle hinunter.

www.engelbier.de



BRAUSTÜBEL PILSNER

Das ausgezeichnete Pilsner, mit ausgeglichener feinerherben Geschmack. Strohgelb bis hell-goldfarben mit einem feinen weißen Schaum. Feinperlige Rezenz und angenehme Bittere im Nachtrunk.

www.unser-braustuebl.de

LUISE KÖNIGLICHE WEISSE

„Luise“ der Brauerei Lemke Berlin ist eine nach historischem Vorbild gebraute Berliner Weiße als Starkbiervariante mit stolzen 8,0 % vol. Alkohol. In traditioneller Mischgärung hergestellt und auf Eichenholz gereift, besticht sie durch eine fein moussierende Perlage und komplexe Aromen von Apfelmost, Zitrus und feiner Vanille. Ein trockenes, „brut“-artiges Geschmackserlebnis mit samtiger Textur, das 2022 mit Platin bei Meininger's International Craft Beer Award gekrönt wurde.

Handwerk, Geschichte und Berliner Charakter – pur in der Flasche.

www.lemke.berlin



BIERSORTEN IM ÜBERBLICK

Die Vielfalt der Bierwelt lässt sich auf unterschiedliche Braustile, Gärungsarten und regionale Traditionen zurückführen. Die folgende Auswahl bietet einen kompakten Überblick über zentrale Biersorten:

ALE

Obergärige Biere mit großer Stilvielfalt, ursprünglich aus England. Typisch sind fruchtige und aromatische Noten, die je nach Ausprägung von mild bis kräftig reichen (z. B. Pale Ale oder India Pale Ale).

ALTBIER

Dunkles, obergäriges Bier aus Düsseldorf. Es verbindet malzige Aromen mit einer fein abgestimmten Hopfenbittere und wirkt insgesamt harmonisch und ausgewogen.

BERLINER WEISSE

Helle obergärige Berliner Bierspezialität. Charakteristisch ist die Mischfermentation aus Hefe- und Milchsäurekulturen. Erfrischend, säuerlich, fruchtig und meist naturtrüb.

BOCKBIER

Kräftiges, meist untergäriges Bier mit erhöhtem Alkoholgehalt. Geprägt von intensiven Malznoten; Varianten wie Doppelbock sind besonders vollmundig.

EXPORT / LAGER

Untergärige, meist helle Biere mit ausgewogenem Verhältnis von Malz und Hopfen. Exportbiere sind in der Regel etwas stärker eingebraut und malzbetonter als klassische Lagerbiere.

GOSE

Traditioneller, obergäriger Bierstil aus Mitteldeutschland. Leicht säuerlich, mit einer feinen Salznote und oft dezent gewürzt (z. B. mit Koriander).

KÖLSCH

Helles, obergäriges Bier aus Köln. Schlank, frisch und leicht bitter, mit hoher Drinkability und klarer Struktur.

PILS

Das in Deutschland am weitesten verbreitete Bier. Untergärig, hell und durch eine ausgeprägte, elegante Hopfenbittere geprägt.

SCHWARZBIER

Dunkles, untergäriges Bier mit milden Röstnoten, die an Kaffee oder Kakao erinnern, jedoch meist leichter im Körper als Stout.

WEIZENBIER

Obergäriges Bier mit hohem Weizenmalzanteil. Fruchtige Aromen wie Banane und Nelke, spritzig und häufig naturtrüb.

KELLERBIER (ZWICKEL)

Naturbelassenes, meist unfiltriertes Bier mit leichter Hefetrübung. Mild, weich und besonders aromatisch mit malzigem Charakter.

DREI PERSPEKTIVEN AUF BIER

Schwester Doris Engelhard steht für jahrhundertealte Klosterbraukunst und gelebte Tradition, Thilo Hanke verbindet als Koch und Biersommelier Kulinarik mit Bierkultur, und Thomas Tyrell vom Braukunstatelier Berlin bringt als kreativer Brauer neue, unkonventionelle Impulse in die Szene.



INTERVIEW MIT SCHWESTER ENGELHARD

Deutschlands einzige Klosterbrauerin

Doris Engelhard gilt als eine außergewöhnliche Persönlichkeit in der deutschen Bierlandschaft: Als einzige Klosterbrauerin des Landes verbindet sie traditionelles Handwerk mit einer jahrhundertealten klösterlichen Lebensweise. Im Franziskanerinnenkloster Mallersdorf in Bayern führt sie die hauseigene Brauerei mit großer Hingabe und Fachkenntnis – und das in einer Branche, die lange Zeit von Männern dominiert war.

WAS HAT SIE URSPRÜNGLICH DAZU BEWEGT, SOWOHL DEN WEG INS KLOSTER ALS AUCH IN DIE BRAUKUNST ZU GEHEN?

Schon als Kind hat mich eine ambulante Ordensfrau, die meine Mutter besuchte, tief beeindruckt – damals sagte ich: So eine werde ich auch. Für die Schule kam ich ins klösterliche Internat nach Mallersdorf. Eigentlich wollte ich Landwirtschaft studieren, doch stattdessen suchte meine Vorgängerin eine Nachfolgerin für die Brauerei. So begann ich 1966 meine Ausbildung, legte 1968 die Gesellenprüfung ab und machte 1974/75 in Ulm den Meister. Seit 1976 leite ich die Klosterbrauerei.

SIE SIND BRAUMEISTERIN UND ORDENSSCHWESTER ZUGLEICH – WIE SIEHT EIN TAG IM KLOSTER ALS BRAUMEISTERIN AUS?

Mein Alltag entspricht dem meiner Mitschwestern: Beginn um 5:30 Uhr mit Gebet und Messe, danach Arbeit, unterbrochen von Gebetszeiten und gemeinsamen Mahlzeiten. An Brautagen starte ich bereits um 4:00 Uhr, später übernehmen meine Mitarbeiter. Ansonsten arbeite ich wie in einem kleinen, bodenständigen Brauereibetrieb. Ein junger Meister soll den Betrieb künftig weiterführen – eine klösterliche Nachfolge gibt es derzeit nicht.

VIELE KLOSTERBIERE HABEN EINEN EIGENEN, UNVERWECHSELBAREN CHARAKTER – WAS UNTERSCHIEDET IHR BIER VON ANDEREN BIEREN?

Gott sei Dank haben die Biere kleiner Brauereien noch ihren eigenen Charakter. Heute wird oft versucht, Lebensmittel möglichst lange haltbar zu machen – auch beim Bier. Das ist für uns nicht notwendig. Wer es nicht schafft, innerhalb von acht Wochen einen Kasten Bier zu trinken, kann ja einzelne Flaschen kaufen. Unser Bier sollte innerhalb von acht Wochen nach der Abfüllung genossen werden. Ich denke, viele Biertrinker vertrauen darauf, dass Biere aus echten Klosterbrauereien ehrlich gebraut sind.

HISTORISCH WAR BIER IN KLÖSTERN OFT EIN GRUNDNAHRUNGSMITTEL – WELCHE BEDEUTUNG HAT ES HEUTE INNERHALB IHRER GEMEINSCHAFT?

In Bayern ist Bier weiterhin ein Grundnahrungsmittel und gehört bei uns – außer zum Frühstück – zu den Mahlzeiten. Jede Schwester entscheidet selbst, was ihr guttut. Natürlich gibt es auch das Thema Alkoholmissbrauch, deshalb ist Eigenverantwortung entscheidend. Wichtig ist ein bewusster und verantwortungsvoller Umgang. Ich bin überzeugt, dass Gott möchte, dass es uns gut geht. Es fällt mir schwer nachzuvollziehen, warum Alkohol oft ausschließlich negativ dargestellt wird, während andere Genussmittel als unproblematisch gelten. Entscheidend ist der verantwortungsvolle Umgang.

WIE STEHEN SIE ZU NEUEN TRENDS, WIE ALKOHOLFREIE BIERE ODER AUCH CRAFT BIERE?

Alkoholfreies Bier werde ich ganz sicher nicht herstellen. Meiner Meinung nach sollte man dieses Getränk auch anders bezeichnen. Die klassische Definition lautet: „Bier ist ein gehopfter, vergorener Malzauszug, der sich in stiller Nachgärung befindet.“ Wie unser Direktor der Brauerschule einmal sagte: Alkoholfreies Bier ist wie eine geschlechtslose Geliebte. Der Trend zum Craftbier ist inzwischen wieder rückläufig. Und wenn Craftbier einfach handwerklich gebrautes Bier meint, dann machen wir Kleinbrauer das schon immer.

WAS MACHT FÜR SIE EIN 'GUTES BIER' AUS?

Ein gutes Bier ist frei von Fehlgerüchen und -geschmack – und macht Lust auf ein zweites. Dieses Gefühl habe ich bei vielen modernen Bieren nicht. Oft fehlt aber heute die Fähigkeit, das Gute wirklich zu genießen – und damit auch ein Stück Lebensfreude.



ÜBER DIE KLOSTERBRAUEREI MALLERSDORF:

Die Klosterbrauerei MALLERSDORF in Niederbayern gehört zu den wenigen verbliebenen echten Klosterbrauereien Deutschlands, in denen noch aktiv Ordensmitglieder tätig sind. Ihre Ursprünge reichen bis ins 19. Jahrhundert zurück, als die MALLERSDORFER Schwestern die Brautradition am Standort wieder aufnahmen.

MEHR INFORMATIONEN:

www.mallersdorfer-schwestern.de



INTERVIEW MIT THILO HANKE – *Biersommelier*

Thilo Hanke ist Koch, Gastronom und zertifizierter Biersommelier mit langjähriger Erfahrung in der Spitzengastronomie. Mit seinem Fokus auf Food Pairing und Biererlebnisse setzt er sich dafür ein, Bier als Genussfaktor neu zu positionieren.

WIE SIND SIE ZUM THEMA BIER GEKOMMEN – UND WAS HAT SIE DARAN SO FASZINIERT, DASS SIE BIRSOMMELIER GEWORDEN SIND?

Das zieht sich eigentlich durch mein gesamtes Erwachsenenleben. Ich habe mein Abitur in der Bierstadt Bamberg gemacht – dort sind Brauereien und Bier allgegenwärtig. Das heißt, man verbindet damit immer auch Heimatgefühle. Auch meine Zeit in Großbritannien hat diese Leidenschaft weiter gefördert. Nach vielen Jahren in der Spitzengastronomie haben wir vor 14 Jahren das größte Brauhaus in Darmstadt übernommen. Mir wurde schnell klar, dass ich das Thema deutlich vertiefen muss, um den Gästen ein umfassendes Erlebnis bieten zu können. Ich möchte nicht nur Wissen und Beratung rund ums Bier vermitteln – man soll es durch Tastings, Food Pairings & Führungen durch die Brauerei ganzheitlich erleben können.

SIE SIND SOWOHL KOCH ALS AUCH BIRSOMMELIER – WIE VERÄNDERT DIESE DOPPELTE PERSPEKTIVE IHREN BLICK AUF BIER IN DER KÜCHE UND IM GLAS?

Bier ist grundsätzlich ein großartiges Produkt mit unglaublich vielen Varianten und Möglichkeiten – wird aber leider nicht so stark wahrgenommen, wie es gerade in Deutschland der Fall sein sollte. Bier hat zum Beispiel deutlich mehr Ester und Schnittstellen zu gutem Essen als Wein – man muss sich nur intensiver damit beschäftigen. Das Schöne als Koch ist, dass man Bier sowohl im Gericht als auch als Begleitung einsetzen kann. Darüber hinaus lassen sich auch die einzelnen Zutaten wie Hopfen, Malz oder Bierwürze hervorragend in der Küche verwenden. Das eröffnet spannende Möglichkeiten.

WIE HAT SICH DIE BIERKULTUR IN DEN LETZTEN JAHREN VERÄNDERT – INSBESONDERE IN DEUTSCHLAND?

Lange dominierten in Deutschland klassische Bierstile wie Pils, Märzen und Weißbier. Mit der Craftbeer-Bewegung kamen neue Impulse und alte Stile wie Gose, Berliner Weiße oder Pale Ale zurück ins Bewusstsein – oft modern interpretiert. Zwar hat die Bewegung zuletzt an Dynamik verloren, doch besonders alkoholfreie Biere erleben derzeit einen starken Aufschwung: Brauereien setzen zunehmend auf kreative, aromatische und kaltgehopfte Varianten mit großem Potenzial.

GIBT ES UNTERSCHÄTZTE BIERSTILE, DIE MEHR AUFMERKSAMKEIT VERDIENEN?

Auf jeden Fall. Man muss sich einfach darauf einlassen. Nicht jedes besondere Bier ist für den ganzen Abend gedacht – manche eignen sich besser als Aperitif oder Digestif, zum Empfang oder gezielt als Begleitung zu einem bestimmten Gericht. Das kennt man ja auch vom Wein.

BIERBEGLEITUNG IM FINE DINING WIRD IMMER POPULÄRER – WORAUF KOMMT ES BEIM FOOD PAIRING AN?

Biere können sehr ausgeprägte Aromen, Ester und Alkoholwerte haben. Deshalb ist eine klare Dramaturgie wichtig: von leicht zu kräftig, von hell zu dunkel, von mild zu hopfenbetont. Anschließend sollte man jedes Bier einzeln analysieren und gezielt auf die Komponenten achten, die mit dem Essen harmonieren. Dabei

spielen Faktoren wie Schaum, Geruch, Rezenz, Hopfenaroma, Malzigkeit, Alkoholgehalt und Restsüße eine Rolle. Beim Pairing lässt sich damit faszinierend arbeiten – etwa über Saucen, Marinaden oder Kräuter –, um eine geschmackliche Brücke zwischen dem Gericht und dem Getränk zu schaffen.



ÜBER DAS BRAUSTÜB´L

Im Braustüb´l werden alle Biere der Darmstädter Privatbrauerei frisch aus dem Brauereikeller serviert – zusammen mit neuen und klassischen Gerichten der deutschen Küche.

MEHR INFORMATIONEN: www.braustuebl.net



INTERVIEW MIT THOMAS TYRELL – *Bierbrauer*

Thomas Tyrell ist Braumeister und Gründer des Berliner Brau-KunstAteliers, das er 2020 nach mehr als 30 Jahren Berufserfahrung ins Leben rief. Geprägt wurde sein Verständnis moderner Braukunst insbesondere durch seine Zeit als leitender Braumeister von Stone Brewing in Berlin-Mariendorf.

WIE SIND SIE ZUM THEMA BIER GEKOMMEN – UND WAS HAT SIE DARAN SO FASZINIERT, DASS SIE BRAUMEISTER GEWORDEN SIND?

Beim Start in die Lehre war ich 16 Jahre alt und ich glaube, meine Entscheidung war vermutlich nicht bis ins Letzte durchdacht. Heute weiß ich: Die Arbeit an diesem sehr emotionalen Produkt macht ungemein Spaß. Man erfährt viel Wertschätzung, und dabei sind die Aufgaben so facettenreich: Von Feldfrüchten über die Fermentation hinzu Aroma und Geschmack und das mit viel technischem Verständnis - Ich habe in über 30 Jahren nie an einen Berufswechsel gedacht. Vielleicht war es doch Berufung, vielleicht aber nur unverschämtes Glück.

SEIT 2020 FÜHREN SIE IHR EIGENES BRAUKUNSTATELIER. WAS ZEICHNET IHRE BIERE IN BESONDERER WEISE AUS – UND WORIN UNTERSCHIEDEN SIE SICH GRUNDLEGENDE VON ANDEREN BIERN?

Das Besondere ist der konsequente Fokus auf stark eingebraute, reifefähige Biere. In diesem Segment spielt der Alkohol als Geschmacksträger eine noch größere Rolle. Bestimmte Aromen bleiben besser erhalten und können sich intensiver entfalten. Dabei muss ich als Brauer einen besonderen Wert auf die Auswahl der Hefekulturen legen. Denn nicht jede Hefe ist dafür geeignet und muss entsprechend aufgezogen werden. Dieser Punkt ist neben der Rohstoffauswahl nicht trivial. Im Ergebnis schafft man Biere, die die komplette Bandbreite der Bieraromatik entfalten. Sauer- und Fruchtbiere, die auf der Grenze zum Perlwein spielen und eine schöne Aperitif Alternative sind. Oder aber Biere mit Fokus auf Röstaromen arbeiten und den Espresso danach oder den Whisky als Digestif ersetzen. Das Reifepotential ist dabei durchaus mit einer guten Flasche Wein vergleichbar.

SIE KONZENTRIEREN SICH AUSSCHLIESSLICH AUF DIESE REIFEFÄHIGEN BIERE – EIN ANSATZ, DEN ES SO IN DEUTSCHLAND KAUM GIBT. WAS FASZINIERT SIE AN DER ZEITLICHEN ENTWICKLUNG VON BIER, UND WANN IST FÜR SIE EIN BIER 'PERFEKT GEREIFT'?

Hier muss man zwischen Sauerbieren und Dunklen Sorten unterscheiden. Sauerbiere unterliegen nur sehr langsamen Veränderungen in der Flaschenreifung. Es ist ein Übergang von einem Cidre dominiertem Boquet hinzu stärkeren Weißwein- / Rieslingnoten nach Jahren. Dunkle, nicht saure Biere erleben dagegen oft nach zwei bis vier Jahren noch einmal eine echte „Blüte“. Kräftige zitrische und herbe Noten weichen dann weicheren, sherryartigen, süßlich-komplexen Aromen. Das Bier verwandelt sich vollständig. Entscheidend ist immer, dass reifefähige Biere ein Grundbouquet besitzen, in das sich Aromen, die mit der Zeit entstehen, einbetten. Die Balance muss stimmen. Und genau das fasziniert mich an diesen Bieren. „Perfekt gereift“ ist allerdings sehr schwierig zu bestimmen. Das hat auch etwas mit Geschmacksvorlieben zutun. Im Zweifel hilft nur: Flasche öffnen, probieren ... und idealerweise mindestens eine weitere in der Hinterhand behalten.

SIE DENKEN BIER KONSEQUENT ALS MENÜABFOLGE – VOM APERITIF BIS ZUM DESSERT. WAS KANN BIER IN DER GEHOBENEN GASTRONOMIE LEISTEN, WAS WEIN IHRER MEINUNG NACH NICHT KANN?

Bier ist vielfältiger als oft angenommen – und genau das eröffnet Sommeliers und Köchen deutlich mehr Möglichkeiten. Diese Vielfalt muss man allerdings kennen und verstehen. Dabei sollte

man nicht in den Kategorien „Bier oder Wein“ denken, denn die Übergänge sind fließend. Beide Getränke leben von Fruchtaromen – ob aus Hopfen oder Traube – und auch die Fermentation spielt bei beiden eine zentrale Rolle. Hefen und Bakterien können dabei sogar identisch sein. Der entscheidende Unterschied liegt in der Zuckerquelle: Beim Wein stammt der Zucker direkt aus dem Traubensaft, beim Bier zunächst aus der Stärke im Gerstenkorn. Durch das Mälzen wird diese Stärke in Zucker umgewandelt: Die Gerste keimt, wird anschließend getrocknet und entwickelt dabei zusätzliche Aromen. Gerade beim Trocknen reagieren Zucker und Proteine miteinander – es entstehen Noten von Brotkruste, Karamell oder, bei stärker geröstetem Malz, Kaffee. Dieses Aromenspektrum kann Wein in dieser Form nicht bieten. Gleichzeitig kann Bier sich stilistisch stark dem Wein annähern, wenn malzbetonte Aromen reduziert, die Säure betont und der Alkoholgehalt angehoben wird. Unsere KAISERWEISSE, eine Tripel Berliner Weiße, ist dafür ein gutes Beispiel. Genau diese Bandbreite macht Bier für die gehobene Gastronomie so spannend. Umso bedauerlicher ist es, wenn auf eine großartige Weinkarte nur eine uninspirierte Bierauswahl folgt – denn die Vielfalt und Tiefe des Bieres wird dadurch oft unterschätzt.



ÜBER DAS TYRELL BRAUKUNSTATELIER

Das Tyrell BrauKunstAtelier verbindet handwerklich gebraute, reifungsfähige Biere mit der Idee eines kulinarischen Menüs. Durch ihren weinähnlichen Alkoholgehalt und die abgestimmte Abfolge unterschiedlicher Aromen lassen sich die Biere besonders gut mit sorgfältig komponierten Speisen kombinieren und schaffen außergewöhnliche Genusserelebnisse.

MEHR INFORMATIONEN:
www.tyrellbraukunstatelier.de



DIE BIERKÜCHE

Kochen mit Bier liegt im Trend. Das berühmte «Biergulasch» des Metzgermeistervers eins steht lange nicht mehr als einziges auf dem Menüplan, es sind viele neue Ideen dazu gekommen und Kochbücher und Kochtipps füllen sich mit Rezepten, wo Bier zum Einsatz kommt: Bier-Risotto, Bier in der Salatsauce oder mit Bier die Sauce Hollandaise aufschäumen, Suppen wie Kartoffel-Bier- oder Weizenkeim mit Weissbier, Teig für Brot oder Pizza (das Wasser wird einfach durch Bier ersetzt), das gute Bierfondue, Schweinsragout an Senfbiersauce, sogar Glace gibt es aus Bier.

Das Einsatzgebiet ist vielseitig: man kann mit Bier marinieren, ablöschen, verfeinern oder einkochen und danach mit Bier glasieren. Bier als Alternative zu Weisswein bringt ganz neue Dimension in die Küche.

WELCHES BIER EIGNET SICH ZUM KOCHEN?

Dies ist meistens noch die unbekannte Hürde in der Bierküche. Hier haben wir einige Grundsätze für Sie, welche man beachten muss:

BITTERKEIT

Das Bier wird grundsätzlich durch den Hopfen und die darin enthaltene Alphasäure bitter. Beim Brauen werden die Hopfenblüten ausgekocht. Der Bitterstoff löst sich und gibt dem Bier, je nach Stil und Hopfenart, mehr oder weniger Bitterkeit ab. Das heisst wenn wir ein schön gehopftes Bier in der Küche auskochen, also

reduzieren, konzentrieren wir nochmals diese Alphasäure. Die Balance stimmt dann nicht mehr und die Bitterkeit macht sich unangenehm bemerkbar. Es gibt aber auch ein paar Tricks, wie man diese wieder mildert. Beispielsweise eine Prise Zucker oder Honig zugeben oder eine rohe Kartoffel mitkochen. Es ist aber von Vorteil, wenn man vorab darauf achtet, ein Bier zu wählen, welches nicht allzu viel Bitterstoff enthält.

FARBE

Wir nehmen also eher malzbetonte Biere wie zum Beispiel ein Weissbier oder ein süssliches Dunkelbier. Wobei man bei dunklen Bieren beachten muss, dass es den Gerichten eine bräunliche Farbe verleiht. Beim dunklen Gulasch oder Ragout oder beim Brot- und Pizzateig spielt das keine Rolle doch im hellen Fischteig oder in der Sauce Hollandaise kann die bräunliche Farbe unerwünscht sein.

GESCHMACK

Auch sehr prägend für die Gerichte ist natürlich der Geschmack. Das Bierfondue oder der Risotto mit hellem Bier angereichert, schmeckt kaum mehr nach Bier. Kein Wunder, denn bei den hellen Industriebieren ist von dem geschmackgebenden Extrakt aus dem Malz nicht mehr viel vorhanden. Die sogenannte Stammwürze wurde bis auf einen kleinen Rest vergoren und in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt. Diese Biere sind hervorragende Durstlöcher aber zum Kochen eher ungeeignet.

BIER-TIPP

PILGRIM DOUBLE BLONDE 10%

Original belgisches Blonde, voller Körper, fruchtig vergoren mit Trappistenhefe, eine Prise Gewürzen, wenig Bitterstoffe, sehr mild, ideal zum Kochen (...oder als Apéro für den Küchenchef...) Lässt sich wie Weisswein einsetzen und bringt einen spannenden Umami-Ton in die Speisen. Es ist das einzige Bier welches extra für die gute Küche eingebraut wird.



BRAUEREIGASTHOF HOTEL AYING & AYINGER PRIVATBRAUEREI



Einfach mal die Zeit anhalten, ganz gemütlich unter weiß-blauem Himmel die Seele baumeln lassen und das Leben genießen – dazu möchten wir Sie in unseren familiengeführten Brauereigasthof Hotel Aying mit hauseigener Brauerei im Herzen Bayerns einladen. Wir pflegen in siebter Generation eine herzliche und persönliche Gastfreundschaft. Bei uns können Sie himmlisch schlafen, vorzüglich essen und trinken, exklusiv feiern und perfekt tagen.

GESCHICHTE

Die erste urkundliche Erwähnung stammt aus dem Jahr 1385. Seit 1459 gehörte das Anwesen zum Kloster Bernried. Um 1810 erwerben Franz und Katharina Liebhard, die Vorfahren der heutigen Eigentümerfamilie Inselkammer, das Anwesen ‚Zum Pflieger‘. Heute leitet Angela Inselkammer das Hotel und die Gastronomiebetriebe.

RESTAURANTS & VERANSTALTUNGEN

Das Herzstück des Betriebs ist unser Restaurant: Im Brauereigasthof genießen Sie exzellentes Essen - vom legendären Guide Michelin bereits zum zweiten Mal mit dem Grünen Stern ausgezeichnet - in angenehmer Gesellschaft und gemütlicher Atmosphäre, begleitet von unseren vielfach prämierten Bieren oder ausgesuchten Weinen. Wem der Sinn eher nach Hausmannskost steht: Im gegenüberliegenden Ayinger Bräustüberl, dem Hauptausschank

der Ayinger Privatbrauerei, können wir auch damit dienen! Für Firmenveranstaltungen, Hochzeiten und andere Familienfeiern stehen unterschiedlichste Räumlichkeiten für bis zu 200 Personen zur Verfügung. Und nach einer schönen Feier oder Tagung können Sie direkt in einem unserer 48 Hotelzimmer der 4 Sterne Superior-Kategorie ins Bett fallen.

AYINGER PRIVATBRAUEREI

1878 von Johann Liebhard gegründet, steht die Brauerei seit jeher für bayerische Brautradition und handwerkliche Qualität. Heute wird das Familienunternehmen in der siebten Generation von Franz Inselkammer III. geführt. Gebraut wird nach dem Reinheitsgebot von 1516 – kurze Wege, enge und langjährige Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten und ein verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen prägen die Arbeitsweise der Brauerei. Die Verbindung aus traditionellem Brauhandwerk und moderner Technik bildet die Grundlage für die gleichbleibend hohe Qualität der Ayinger Biere. Diese wird regelmäßig durch Auszeichnungen bei internationalen Wettbewerben bestätigt. Das Sortiment umfasst eine breite Auswahl klassischer und saisonaler Bierspezialitäten. Eine besondere Rolle spielt das Brauwasser, das aus eigenen Tiefbrunnen gewonnen wird und durch seine hohe Qualität optimale Voraussetzungen für den Brauprozess bietet.

Brauereigasthof Aying Franz Inselkammer KG

Zornedinger Straße 2 · 85653 Aying
Tel. 08095 906 50 · www.brauereigasthof-aying.de

Brauerei Aying Franz Inselkammer KG

Münchener Straße 21 · 85653 Aying
Tel. 08095 880 · www.brauerei-aying.de

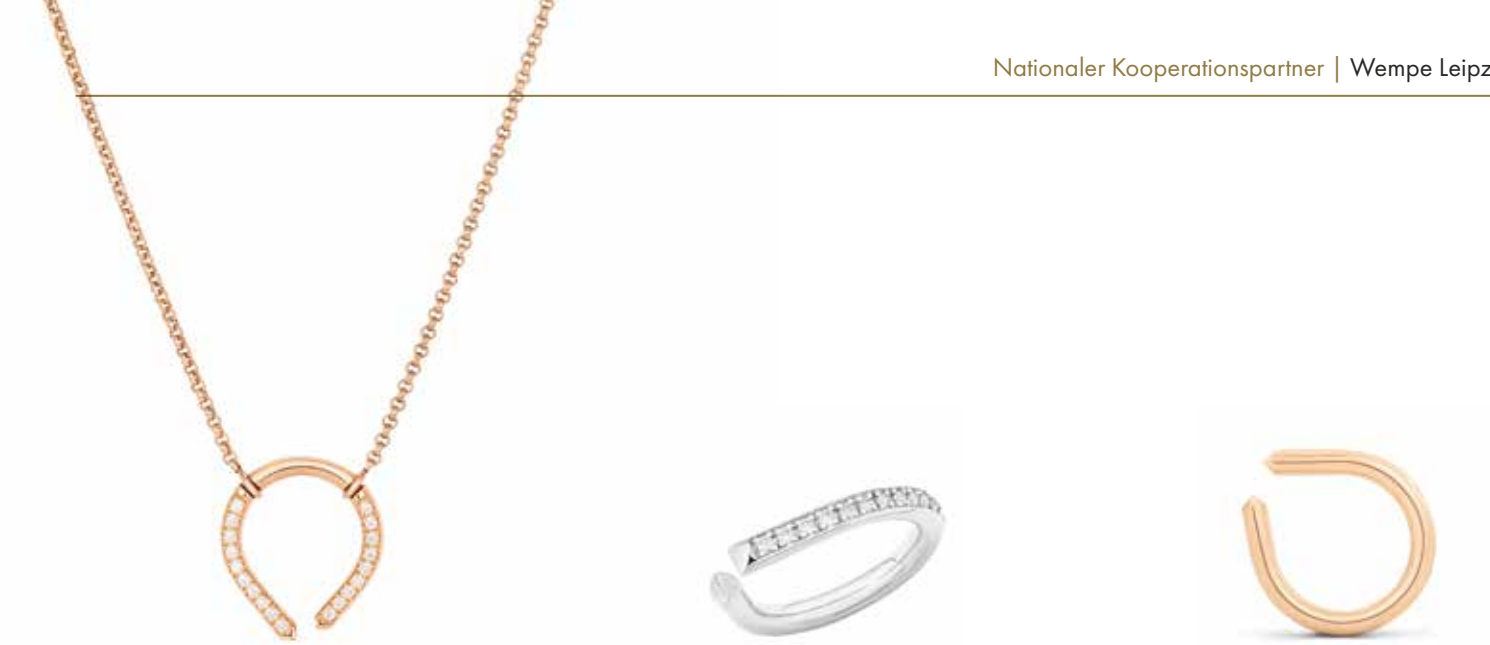


EIN SOMMER VOLLER BESONDERER MOMENTE...



- 1 | SARA MILLER ETAGERE Feather Tail | 91,80 € | www.kitchen-cabinet.de
- 2 | HÖFATS Circle 35 Tischgrill - mit Bioethanol befeuert | ab 249,95 € | www.hofats.com
- 3 | LA PAVONI Handhebelmaschine Esperto Edotto Kupfer-Gold-Chrom | 1799,00 € | www.smeg.de
- 4 | WEMPE GLASHÜTTE I/SA Zeitmeister Chrono 42mm 24h Nürburgring Edition, Edelstahl mit schwarzem Textilarmband, limitiert auf 240 Exemplare | 2.924 € | www.wempe.com/leipzig
- 5 | LE CREUSET Petal Bräter Blume | 439,00 € | www.lecreuset.de
- 6 | CREATIVE COLLECTION Silas Table lamp, Gold, Polyresin | 169,00 € | www.bloomingville.com
- 7 | WORKSHOP BIER Bier-Tasting in Buchform | 22,95 € | www.dorlingkindersley.de
- 8 | CASO-DESIGN Bierzapfanlage BeerMaster | 199,99 € | www.caso-design.de





ATELIER WEMPE AU:THENTIC – MINIMALISMUS TRIFFT RAFFINESSE

Unter dem Namen Atelier Wempe au:thentic lanciert Wempe im Mai 2026 eine Luxusschmuckmarke mit Charakter und klarer Handschrift. Es ist – neben Wempe 137 und By Kim – die dritte Juwelenmarke des Hamburger Familienunternehmens und die erste, die vom neuen Kreativdirektor Patrick Sieroslawski entworfen wurde. Der international renommierte Designer, der nach Stationen in London und New York für Wempe wieder zurück in seine Heimatstadt Hamburg zog, stellt bei seinen Kreationen Persönlichkeit, exzellentes Goldschmiedehandwerk und höchste Designkompetenz in den Mittelpunkt. So entstand mit au:thentic ein Gegenpol zur Überinszenierung, ein Raum für Selbstentfaltung, für das Echte und Authentische. Da ist es nur konsequent, dass die Marke inklusiv gedacht ist und die Schmuckstücke unisex funktionieren.

Der eigentliche Clou von au:thentic ist die Ausführung der Schmuckstücke: Alles wurde auf das Wesentliche reduziert, was die Details entscheidend macht. Hier zeigt sich die ganze Kompetenz des Wempe-Juwe-

lenateliers in Schwäbisch Gmünd, wo jedes einzelne au:thentic-Schmuckstück in Perfektion gefertigt wird. Zentrales Gestaltungselement mit hohem Wiedererkennungswert sind die stilisierten Schnittkanten als Verweis auf den Herstellungsprozess. Die Ringe, Ohrringe, Ketten und Armreife in 18k Gelb-, Rosé- oder Weißgold, pur oder mit Brillantbesatz, sind modular gedacht. Sie wirken eigenständig, können in unterschiedlichen Varianten getragen werden und bieten gleichzeitig Raum für vielfältige Kombinationen – selbstverständlich auch mit bereits bestehendem Schmuck.

„Mein Team und ich waren von den Schmuckstücken der Marke Atelier Wempe au:thentic sofort begeistert“, sagt Peter Peters, Geschäftsführer der Leipziger Wempe-Niederlassung. „Der klare Designansatz, die exzellente Verarbeitung und die individuellen Kombinationsmöglichkeiten sind einzigartig. Das ist internationales Niveau und absolut unkonventionell.“ Zu erleben ist Atelier Wempe au:thentic in allen Wempe-Niederlassungen weltweit – auch in der Mädler-Passage in Leipzig.



"TRÜFFEL & RHÔNE WEIN"

Dîner Amical am 27. Februar 2026 im Le Jardin de France im Stahlbad, Baden - Baden

Das Motto ist Programm: „Trüffel und Rhône-Wein,“ - und wen verwundert es, wenn der Meisterkoch selbst ein bekennender großer Trüffelmann ist. Maître Rôtisseur Stéphane Bernhard - seit dem Jahr 2000 mit dem begehrten Michelin Stern ausgezeichnet - ist eine bekannte Größe in der Gastroszene. Der kulinarische Auftakt war ein Carpaccio von Jakobsmuscheln, Trüffel und Staudensellerie mit dem sorgfältig dazu ausgewählten Wein „Crozes Hermitage Les Sens 2024, Domaine Fayolle“. Es folgten Seezungenstreifen, Spinat an Trüffelcreme, wunderbar begleitet von „L'Âme du chêne 2022, Domaine C. Depeyre“. Ein Klassiker der französischen Küche, „Tournedos Rossini“ waren perfekt zubereitet und der dazu passende Wein „La Poignée de Raisins 2024, Domaine Gramenon“ ließen die Augen aller Feinschmecker leuchten. Den süßen Abschluss bildeten „Iles Flottante“ mit Vanille-Trüffel und Haselnusseis. Abgerundet

wurde dies mit dem toll harmonisierenden "Le Pipi d'Ange, Germe ST Pierre, Ventous".

Bailli Gabriele Steyer bedankte sich mit der Chaîne-Plakette und einer Flasche Champagner bei dem Gastgeber- Ehepaar Bernhard. Die anschließenden angeregten Gespräche haben bei allen dafür gesorgt, dass dies ein rundum genussvoller Abend war.

Text & Fotos: Walter Johannes Steyer – Vice Chancelier

Le Jardin de France, im Stahlbad

Augustaplatz 2 · 76530 Baden-Baden
Tel. 07221 300 78 60 · info@lejardindefrance.de
www.lejardindefrance.de

"KULINARISCH BEI FREUNDEN IN EUROPA"

Dîner Maison am 28. März 2026 in der Klosterschänke, Bad Herrenalb

Die vermutlich 1148 gegründete Klosterschänke ist eines der ältesten Gasthäuser Süddeutschlands. Bereits in den Gründungsjahren des Klosters Herrenalb entstand die „Herberge vor dem Tore“ – gemeint war das Klostertor. Familie Mönch hat die Herberge zwischen den Jahren 1863 und 2002 geführt. Neuerdings haben die Betreiber Barbara und Matthias Wedner stilvoll renoviert und damit neues Leben eingehaucht. Marcel Kroenlein hat sich innerhalb

kürzester Zeit einen treuen und begeisterten Gästestamm erkocht. Seine Küche lässt sich als ehrliche, gehobene und regionale Küche beschreiben. Mitglieder der Chaîne und ihre Gäste wurden sehr freundlich von Restaurantleiter Martin Bastian, der auch die Weine zu den einzelnen Gängen trefflich ausgesucht hatte, mit einem Glas Bassermann-Jordan, Riesling Sekt BRUT, Weingut Bassermann-Jordan, Pfalz begrüßt.

Alle waren völlig begeistert darüber, dass ein Traditions- haus in neuem Gewande mit einer modernen und genuss- vollen Speisefolge wieder zu einem Glanzpunkt in Bad Herrenalb wurde. Die glücklichen Teilnehmer des Abends versprachen bald wiederzukommen.

Text & Fotos: Walter Johannes Steyer – Vice Chancellor

Klosterschänke

Dobler Straße 2 · 76332 Bad-Herrenalb
Tel. 07083 932 56 80 · info@dieklosterschaenke.de
www.dieklosterschaenke.de



DÎNER MAISON "FRÜHLINGSERWACHEN"

im Restaurant Dobler's, Mannheim 18. April 2026

So ein Gegensatz: Das Restaurant Dobler's - von außen eher unscheinbar wirkend mitten in Mannheim und unweit des Wasserturms - aber innen ein mit einem Michelin Stern ausgezeichnetes Restaurant und ein Ort des Wohlfühlens, der Entspannung und des Glücks bei angenehmer Atmo- sphäre und anspruchsvoller Kulinarik. Zur Einstimmung wurde von dem überaus aufmerksamen Sommelier Matteo Ballaro als Apéritif Champagner Brut „Premier Réserve“ von Charles Mignon, Epernay mit verschiedenen Amuse bouche gereicht.

Küchenchef und Gastgeber Eric Schumacher kam nach seiner Ausbildung und Lehr- und Wanderjahren als Chef- Pâtissier zu Dobler's und wurde schon ein Jahr später Sous Chef. Seit der Übernahme 2023 ist er nun Chef des Dobler's und hat mit seiner hochmotivierten Küchenmann-

schaft wirklich alles aufgeboten, um ein hochkarätiges und glanzvolles Gourmetmenü zu zaubern. Erwähnenswert ist in diesem Zusammenhang noch, dass sich der Sommelier in charmanter Weise und mit großem Fachwissen sehr en- gagierte um die zahlreichen Jeune Chaîne-Mitglieder küm- merte.

Bei der Ehrung der weißen und schwarzen Brigaden er- klärte Eric Schumacher, dass es für ihn eine Freude und Ehre sei die Chaîne-Mitglieder bei sich als Gäste zu ha- ben. Alle Anwesenden erlebten ein kulinarisch hervorra- gendes Dîner und haben sich bei angeregten Gesprächen an diesem Abend so gut unterhalten, dass alle das nahen- de Ende des Abends bedauerten.

Text & Fotos: Walter Johannes Steyer – Vice Chancellor



Dobler's

Seckenheimer Straße 20 · 68165 Mannheim
Tel. 0621 143 97 · info@doblers-restaurant.de · www.doblers-restaurant.de

HUMMER AM NECKARSTRAND

Dîner Amical in Krehl's Linde rund um das edle Krustentier

14. März 2026: Lauwarmes Hummerparfait, Hummer à la nage und ein klassisches Surf und Turf natürlich mit einem saftigen Medaillon aus dem Hummerschwanz. Nein, die 48 Consœurs und Confrères der Bailliage Baden-Württemberg, die dieses Hummermenu gegessen haben, sind keineswegs am Meer gegessen, sondern unweit des Neckars im gemütlichen Restaurant von Birgit und Volker Krehl in Stuttgart-Bad Cannstatt. Der Maître Rôtisseur hat seinen französisch geprägten Küchenstil und den perfekten Umgang mit Fischen und Krustentieren in zahlreichen internationalen Häusern erworben und kann jetzt zum Wohl seiner Gäste aus dem Vollen schöpfen.

Zum Erfolg von Volker Krehls Hummermenü trug auch die Weinauswahl seiner Tochter Kim bei. Sie kombinierte schwäbische Gewächse aus dem Keller unseres Vice Echanson Martin Kurrle (Remstalkellerei) mit französi-

schen Tropfen. Wobei: Auch den ausgeschenkten Rosé aus der Provence prägt eine schwäbische Handschrift. Er stammt aus der Domaine Rieder in Roquebrune und deren Seniorchefin Ilse Rieder hat es nach dem abgeschlossenen Weinbaustudium vor fast 50 Jahren aus familiären Gründen in die Provence gezogen. Bailli Joachim Schramm und Vice Chargé de Missions Jochen Lang war es ein Vergnügen und eine Ehre gleichzeitig sich mit Urkunden und Geschenken bei den Gastgebern und ihren Mitarbeitenden zu bedanken. Zuvor überreichte der Bailli die Ernennungsurkunde zum Officier der Chaîne des Rôtisseurs an Dr. Andrea Grimm, sowie die Commandeur-Plakette in Silber an Dr. Klaus Dietrich und in Gold an Dr. Thomas Engels.

Text: Gerhard Schertler – Vice Chargé de Presse

Fotos: Jochen Lang – Vice Chargé de Missions





VIELFACHES ENGAGEMENT

Dîner Amical im Hotel-Restaurant Lamm in Remshalden-Hebsack

18. April 2026: In der Gastronomie ist es nicht viel anders als beim Fußball: Was nützen gute Individualisten auf dem Platz, wenn sie nicht gut und engagiert zusammenspielen. So wie beim Dîner Amical der Bailliege Baden-Württemberg im Hotel-Restaurant Lamm in Remshalden-Hebsack. Dort wirkten ein engagiertes Küchenteam um Vater Markus und Sohn Moritz Polinski, die drei Remstälter-Spitzenwinzer Marcel Idler, Rainer Schnaitmann und Martin Kurrle von der Remstalkellerei und ein quirliges Serviceteam so überzeugend zusammen, dass 50 Consœurs, Confrères und deren Gäste schlichtweg begeistert waren als sie am Ende des Menüs den Brigaden aus Küche und Service lange Beifall spendeten. Zuvor hatten Bailli Joachim Schramm und Vice Chancelier-Argentier Prof. Dr. Wolfgang Biegert die Geschenke, Urkunden und die Plakette der Chaîne an die Gastgeber überreicht.

Diese Anerkennungen galten überzeugenden Küchenleistungen wie beispielsweise einem zweierlei vom Gelbflossenthunfisch oder den Filets der Dorade und dem kanadischen Hummer, aber ebenso einem frischen Dessert von Rhabarber, Himbeere und karamellierter Schokolade. Begleitet wurde das Menü von einem Pinot brut nature und einem Sauvignon blanc vom Weingut Idler, einem Riesling GG (großes Gewächs) vom Weingut Schnaitmann und zwei Weinen der Remstalkellerei, die sich derzeit ein neues, strahlendes Image erarbeitet. Ins Lamm brachte Martin Kurrle eine Spätburgunder Reserve und eine Auslese von der Neuzüchtung Sauvitage mit.

Zwischen den Gängen überreichte Bailli Joachim Schramm die Urkunde und die Plakette zum Commandeur der Chaîne des Rôtisseurs an André Bartel.

*Text: Gerhard Schertler – Vice Chargé de Presse
Fotos: Jochen Lang – Vice Chargé de Missions*

Hotel Restaurant Lamm Hebsack

Winterbacher Straße 1-3 · 73630 Remshalden-Hebsack
Tel. 07181 450 61 · info@lamm-hebsack.de · www.lamm-hebsack.de

GLANZVOLLER ABEND IM HERZEN REGENSBURGS: DINER AMICAL IM „ROTEN HAHN“

24. März 2026: Die Bailliege Bavière Orientale der Chaîne des Rôtisseurs lud zu einem kulinarischen Highlight in das geschichtsträchtige Sternerestaurant „Roter Hahn“. Dass die Faszination für die Küche von Maître Rôtisseur Maximilian Schmidt ungebrochen ist, zeigte sich bereits im Vorfeld: Die Veranstaltung war mit 60 Mitgliedern und Gästen bis auf den letzten Platz ausgebucht.

Das Menü: Eine Reise der Sinne, war eine Komposition aus Kreativität, Mut und Finesse: Rote Bete, Haselnuss & Sauerrahm - Schweineschwänzchen, Gelbes Curry & Chimichurri - Zwiebel-Velouté, Mandel & Lakritz - Saibling mit fermentiertem Spargel, Meerrettich & Dill - Champagner & Kirsche.

TRADITION, EHRE UND HEITERE ANEKDOTEN

Der organisatorische Teil des Abends stand im Zeichen der Wertschätzung. Neben der Urkundenverleihung

neu aufgenommener und beförderter Mitglieder erhielten die Organisatorin des Abends, Vice Chargée de Missions Barbara Wilfurth und Confrère Bert Wilden für ihre 20-jährige Treue zur Chaîne die goldene Commandeur-Plakette. Ein Highlight des Rahmenprogramms war die Menübesprechung durch Prof. Alois Fürst. Er ließ eine alte Tradition aufleben und unterhielt die Gesellschaft mit einer heiteren, anekdotenreichen Analyse der Speisen, die für viel Heiterkeit im Saal sorgte.

AUSBLICK: "SMITH" – DIE FREIHEIT DER WELTKÜCHE

Zum Abschluss gab Sternekoch Max Schmidt einen exklusiven Einblick in die Zukunft seines Hauses. Direkt neben dem bestehenden Restaurant wird expandiert: Dort entsteht das „Smith“, mit neuem Konzept – etwas lockerer, mit Showküche, aber auf dem gewohnt hohen Niveau. Wir sind gespannt!

Text & Fotos: Matthias Wilfurth – Vice Chargé de Presse



Boutiquehotel + Sternerestaurant Roter Hahn

Rote-Hahnen-Gasse 10 · 93047 Regensburg
roter-hahn.com



MOKULI-PREMIERE: EIN DÎNER AMICAL IM HIER UND JETZT

Es ist Donnerstag, der 16. April 2026. Das Restaurant Mokuli in Regensburg empfängt uns zum ersten Dîner Amical in seinen Mauern. Schon beim Get-together liegt eine erwartungsvolle Spannung in der Luft. Wir nippen an einem fruchtig-spritzigen Passion Cocktail – eine perfekte Einstimmung, die auch in der alkoholfreien Variante voll überzeugt.

Bailli Joachim Hüther ergreift das Wort. Er begrüßt die festliche Gesellschaft und stellt den Schöpfer des heutigen Abends vor: Maître Rôtisseur Martin Kagerer. Es ist eine Premiere, denn das Mokuli ist das neueste Haus in unserer Bailliage. Mit knapp 40 Gästen genießen wir das Privileg einer geschlossenen Veranstaltung in einem Ambiente, das sofort gefangen nimmt.

Das servierte 5-Gänge-Menü zaubert die Leichtigkeit des Frühlings auf den Teller: Gelbflossenmakrele, kühn kredenzt an Wasabi, knackigem Salat und feinem Saiblingskaviar. Es folgt ein Spiel der Aromen: Eigellb

an Spargel, veredelt mit Bottarga und Morcheln. Die Gambas auf Krustentierisotto mit Kräutersalat bringen maritime Eleganz an die Tafel. Als Hauptgang glänzt ein Zweierlei vom Bressehuhn mit frischem Gemüse, und dann ist da diese großartige Soße! Den süßen Schlusspunkt setzt ein cremiges Erdbeersorbet auf einem Rhabarber-Waldmeister-Bouquet. Nicht nur die Weinauswahl begeistert drei Viertel der Gäste; auch die fünf unterschiedlichen alkoholfreien Begleiter sind erstaunlich nuanciert und gut gewählt.

Das Mokuli glänzt an diesem Abend durch und durch. Als der Applaus für die schwarze und die weiße Brigade aufbrandet, ist die Begeisterung spürbar. Nach getaner Arbeit mischt sich Martin Kagerer unter die Gäste. An jedem Tisch führt er Gespräche, teilt seine Leidenschaft und lässt den Abend persönlich ausklingen.

Text & Fotos: Matthias Wilfurth – Vice Chargé de Presse

Restaurant Mokuli

Fritz-Fend-Str. 4 · 93047 Regensburg
mokuli-restaurant.de



LITERATUR-DÎNER IM GOLDENEN HAHN

Ein Table Maison in Finsterwalde und Seenrundfahrt in der Lausitz

Table Maison, 18. April 2026: Unser früheres Mitglied Frank Schreiber und seine tüchtige Gattin Iris luden die Bailliage Berlin-Brandenburg ein zu einem Dîner der besonderen Art.

Zuerst kam die Literatur in Form von zwischenmenschlichen Kurzgeschichten, extra für uns von Iris Schreiber geschrieben, und vom Chef wurde die dazu passende Speisefolge komponiert. Es wurde ein vergnüglicher Abend im traditionellen Familienbetrieb mit einem ganz vorzüglichen Menü. Die eingeschenkten Weine passten in die Lausitz, zum Menü und zur Literatur.

Nach einem reichhaltigen Landfrühstück im Hotel zur Kulturweberei besuchten wir die Lausitzer Seenland-

schaft, entstanden aus den stillgelegten Braunkohle-Tagebaugruben, die zu einem Naherholungsgebiet für die Regionen Brandenburg, Berlin und Sachsen umgestaltet wurden. Ein sehr schönes Wochenende ging zu Ende, und da störte auch der einsetzende Regen auf der Heimfahrt nicht.

Die Tour wurde liebevoll von unseren Mitgliedern Renate und Wolf-Dietrich Klein gestaltet, der sich mit diesem Meisterstück aus unserem Regionalrat aus gesundheitlichen Gründen verabschiedete. Unser Dank und Anerkennung sind dem Ehepaar Klein sicher.

Text: Franz Hauk – Bailli | Fotos: Sabine Hauk – Vice-Argentier, Manuela Schäfer – Vice-Chargée de Missions

SO DARF DER MAI BEGINNEN MIT BESTEM WETTER, EINEM GUTEN MENÜ UND WEINEN UND UNTERHALTENDER TANZMUSIK

Dîner Amical, 1. Mai 2026: Der Mai machte heute seinem Beinamen „Wonnemonat“ alle Ehre: strahlend blauer Himmel und 23 °C, ein regional wie etwas mediterran orientiertes abwechslungsreiches Menü, dazu gute deutsche Weine und eine musikalische Unterhaltung zum Mittanzen durch einen Discjockey. Nach dem einstündigen Empfang auf der Dachterrasse mit einem Crémant de Loire (alternativ Maibowle) und „kleinen Verführungen“ wurde in den Kaminsaal gebeten, wo Bailli Franz Hauk und Entertainer, Sänger und Disjockey Kiryll Janev die 30 Gäste begrüßten. Unser Gastgeber Thomas Brockmann konnte aus gesundheitlichen Gründen leider nicht anwesend sein.

Der kulinarische Auftakt von Küchenchef Daniel Wille war eine Spargelsuppe mit Flusskrebsschwänzen, danach kam die Maischolle mit Kartoffel-Gurken-Ragout und als Hauptgang - bestens regional wie saisonal passend - Beelitzer Stangenspargel mit Kalbsrückenfilet,

neuen Kartoffeln und Sc. Hollandaise. Die rein deutsche Weinbegleitung waren ein Grauburgunder und ein Rosé vom Weingut Anette Closheim (Nahe), ein fränkischer Guttsilvaner und eine Pfälzer Trockenbeerenauslese. Die aufgenommenen Kilokalorien konnte man unterhaltsam „abtrainieren“, denn „Kiry“ Janev führte bestens mit Gesang, Trompete und unterhaltsamen Oldies musikalisch durch den Abend – Tanzen war ausdrücklich erwünscht, was auch etliche mit Schwung und Enthusiasmus taten.

Nach der Laudatio, der Urkunden-, Tip- und 2026er-Erinnerungstafel-Übergabe ging um 22 Uhr ein schöner Spätnachmittag/Abend zu Ende. Wir freuen uns auf das nächste Dîner Amical in diesem gastlichen Haus!

Text & Fotos: Joachim Kretschmar – Vice-Chargé de Presse



Haus Sanssouci mit Ottos Seerestaurant

Am Großen Wannsee 60 · 14109 Berlin (Wannsee)
Tel. 030 805 30 34 · info@haussanssouci.de · www.haussanssouci.de

FRÜHLINGSAUFTAKT IM HOTEL BAYERISCHER HOF IN LINDAU

Dîner Amical am 14. März 2026: Maître Hôtelier Dr. Robert Stolze lud zum Frühlingsbeginn in den wunderschön festlich gedeckten Bayerischen Hof ein. Mit Blick auf den beleuchteten Lindauer Hafen begrüßten Bailli Henner Wolf und Küchenchef Sebastian Fink mit prickelndem Champagner die muntere Runde aufs Herzlichste.

Was hatte er sich dieses Mal für uns ausgedacht? Erwartungsvoll öffneten wir die Menükarte und stutzten: Da stand Vitello tonnato, Minestrone, Zwiebelfleisch und Heiße Liebe. Sebastian Fink hat sich wohl einen Spaß erlaubt mit uns? Tja und was für einen Spaß wir dann wirklich hatten mit seinem Feuerwerk rund um diese klassischen Gerichte: Blauflossenthunfisch in einer wunderbaren Limettenvinaigrette und kleinen Kalbswürfelchen, Bouillabaisse mit feinen Fischvariationen, das Zwiebelfleisch entpuppte sich als geschichtete Rinderschulter, Gänseleber, Schalotten und Serviettenknödel mit einer herrlichen konzentrierten Sauce und der süße

Abschluss – einfach köstlich, Tahiti-Vanilleparfait, Himbeeren und heiße Waldhimbeerbrandsauce. Dazu harmonisierten die begleitenden Weine vom Lugana über Sancerre, Holy Moly vom Weingut Markus Schneider bis zur Riesling Auslese vom Schloss Vollrads ganz wunderbar. Begeistert dankten wir dem gesamten Küchen- und Serviceteam für dieses hervorragende Menü und den persönlichen und perfekten Service.

Mit großer Freude überreichte Bailli Henner Wolf noch die Commandeur-Plakette für 10-jährige Mitgliedschaft an die Vice Chargée de Presse Dr. Daniela Hennes und Confrère Dr. Klaus Kuglmeier. Bei besten Gesprächen und einer jazzigen Klaviereinlage unseres Bailli genossen wir bis spät unsere freundschaftliche Chaîne-Runde. Wir sind schon auf das nächste Überraschungs-Menü gespannt!

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





"KARRISMA POUR AMIS"

Dîner Amical am 8. Mai 2026: Unter diesem Motto hieß uns Confrère Julian Karr ganz herzlich mit prickelndem Champagner auf dem Alten Schulplatz in Lindaus romantischer Altstadt willkommen. Frei nach Mörike lässt der Frühling endlich sein blaues Band wieder flattern durch die Lüfte und feine Düfte von Blüten und Juli-ans Kreationen streifen unsere Nasen. Ein wunderbarer Auftakt für einen freundschaftlichen Abend von Mitgliedern rund um den Bodensee, der Schweiz und Baden-Württemberg! Bailli Henner Wolf freute sich sehr, dass er heute unser neues Mitglied Christine von Rom begrüßen durfte.

Nun präsentierte uns Julian Karr mit Charme und Können sein raffiniert abgestimmtes Menü mit wunderbaren Aromen: Spargelmousse, Spargelsalat, Limetten-Yuzu-Kaviar, Hummer-Mango-Suppe mit Fisch-Champagnerklößchen, Onsen-Ei mit Trüffelschaum, Dry Aged Kalbsrücken mit Spargel und raffiniertem Zitronen-Kar-

toffelstampf! Es folgte eine Raffinesse nach der anderen und mit großer Begeisterung fragten wir nach Kniffen und Zubereitung. Denn nicht nur das feine Menü entzückte uns, sondern auch die künstlerische Präsentation – mein Favorit: das Spargelmousse als kupferne Rose! Zum süßen Abschluss erfreuten uns noch frühlingsbunte Leckereien von Erdbeeren bis Pistazie und Valrhona-Schokolade. Bei fein harmonisierender Weinbegleitung und dem sehr netten, professionellen und persönlichen Service durch Julian und seinem jungen Team verbrachten wir einen wunderbaren, unterhaltsamen und freundschaftlichen Abend im KARRisma.

Ganz ganz herzlichen Dank an Julian Karr und sein Team für das hervorragende Menü und wir freuen uns schon auf die nächsten raffinierten Aromen!

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

WORLD CHAÎNE DAY 25.04.2026 „TASTES OF THE WOLD“

Restaurant Kränholm in Bremen-Lesum



Der World Chaîne Day 2026 im Restaurant Kränholm fühlte sich an wie eine Reise um den Globus – ohne das norddeutsche Lesum-Ufer je zu verlassen. Maître Rôtisseur Jens Kommerau und sein Team hatten ein Menü geschaffen, das nicht nur die Vielfalt der Chaîne des Rôtisseurs zelebrierte, sondern auch die Handschrift eines Küchenchefs trug, der Genuss als kulturelle Brücke versteht. Schon der Auftakt setzte Akzente: Sylter Royale – Austern, die mit ihrer salzigen Frische den Geschmack des Meeres direkt an den Gaumen brachten.

Der erste Gang führte nach Südafrika: Gelbschwanzmakrele, präzise verarbeitet, aromatisch akzentuiert mit rotem Bulgursalat. Ein Teller, der Leichtigkeit und Tiefe zugleich bot – und sofort Fernweh weckte. Weiter ging es nach Frankreich, wo eine Bouillabaisse serviert wurde, die sich nicht hinter den Klassikern aus Marseille verstecken musste. Kraftvoll, duftend, reich an Meeresaromen. Der amerikanische Kontinent präsentierte sich rustikal und kraftvoll: Flanksteak, perfekt gegart, begleitet von aromatischen Briketts, die an BBQ, Rauch und weite Landschaften erinnerten. Ein Gang, der das Motto „Tastes of the World“ mit markanter Handschrift weitertrug. Zum süßen Finale ging es nach Italien: Mandel-Panna-Cotta, die ein Menü harmonisch abrundet.

Zum Abschluss richtete Bailli Rolf Müller seinen besonderen Dank an Jens Kommerau und seine Teams – Küche wie Service. Ihr Zusammenspiel machte den Abend zu einem Erlebnis, das weit über gutes Essen hinausging. Es war ein Fest der Gastfreundschaft und der internationalen kulinarischen Gemeinschaft, ein gelungener World Chaîne 2026 im wunderbaren Ambiente des Kränholm.

Text & Fotos: Monika Demuth-Müller – Vice Conseiller Gastronomique



Restaurant Kränholm

Auf dem Hohen Ufer 35 a · 28759 Bremen
Tel. 0421 69 21 28 10 · info@kraenholm.de



SAVE THE DATE

KULINARISCHE GOURMETREISE AUF DIE OSTFRIESISCHE NORDSEEINSEL NORDERNEY 01.10.2026 – 04.10.2026

Liebe Confrères und Consœurs der Chaîne des Rôtisseurs,

wenn sich Anfang Oktober das Licht über Norderney golden färbt und die Nordsee ihre ruhige Seite zeigt, laden wir Sie ein zu einer Reise voller Genuss, Gastfreundschaft und nordischer Lebensart. Wir reisen von Norddeich mit der Fähre in einer Stunde nach Norderney! Kommen Sie mit auf eine außergewöhnliche Gourmetreise – eine Reise, die die Vielfalt und Kreativität herausragender Küchenchefs und die Schönheit der Insel harmonisch vereint.

Am 01.10.2026 begrüßt uns Sternekoch Maître Rôtisseur Markus Keschull im „Seesteg“ zu einem prickelnden Champagner-Empfang und einem kunstvoll komponierten Dîner Amical. Markus Keschull steht für eine moderne, puristische Nordseeküche, die auf absolute Produktqualität setzt. Er kombiniert regionale Zutaten – Fisch, Krustentiere, Kräuter – mit internationalen Akzenten und präsentiert sie in einer eleganten, reduzierten Ästhetik.

Am 02.10.26 begrüßt uns Maître Rôtisseur Hilko Uphoff im La Mer zu einem Champagner-Empfang und einem 5-Gang Dîner Amical. Sein Stil verbindet klassische französische Kochkunst mit norddeutscher Leichtigkeit. Feine Saucen, handwerkliche Perfektion und die Liebe zu regionalen Produkten – insbesondere Fisch und Meeresfrüch-

ten – machen seine Küche zu einem modernen, harmonischen Geschmackserlebnis.

Der dritte Abend führt uns ins Müllers im Hotel 1884, wo wir vom Geschäftsführer Theo Landwehr zum Champagner erwartet werden. Küchenchef Dustin Kaiser wird uns mit einer kreativen, kraftvollen und zugleich bodenständigen Inselküche bei einem 5-Gang Table Maison verwöhnen.

Zwischen den Abenden bleibt Zeit für das, was Norderney so besonders macht: Das Rauschen der Wellen, die Weite der Dünen, stille Naturerlebnisse und Sonnenuntergänge, die man nicht vergisst. Wir freuen uns auf gemeinsame Tage voller Genuss, Austausch und Freundschaft – ganz im Sinne der Chaîne des Rôtisseurs.

VIVE LA CHAÎNE !

Kontakt und Infos:

Monika Demuth-Müller – Vice Conseiller Gastronomique
Mobil: 0171 177 84 73
Rolf Müller – Bailli
Mobil: 0171 274 07 40 · rolf.mueller@chaîne-bremen.de



NEUER EIGENTÜMER DER KUPFERPFANNE IN FÜRTH

21.03.2026: Nach 40 Jahren internationaler und regionaler erfolgreicher Tätigkeit hat das langjährige Chaîne-Mitglied Confrère Erwin Weidenhiller sein Restaurant in Fürth in jüngere Hände übergeben und die Besitzverhältnisse der Gesellschaft an seinen Mitarbeiter Dietmar Uhlig übertragen.

Mittlerweile erhielt Dietmar Uhlig auch seine Chaîne-Nominationsurkunde als Restaurateur und hat heute mit seiner jungen Mannschaft sein erstes 4-Gang Déjeuner Amical rund um die Barberie Entenbrust der Bailliage Franken vorgestellt.

Im Namen aller Teilnehmer bedankte sich Bailli Dieter Oster am Schluss der Veranstaltung für das gelungene Menü und übergab zur Erinnerung eine Chaîne-Plakette für das Haus und Urkunden für die engagierten Mitarbeiter.

Text & Fotos: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse

Restaurant Kupferpfanne

Königstrasse 85 · 90762 Fürth
Tel. 0911 77 12 77
restaurant@kupferpfanne-fuerth.de
www.kupferpfanne.de

DÉJEUNER AMICAL IM HANDWERKERHOF NÜRNBERG

18. April 2026: In der Altstadtbefestigung, dem Frauentor, liegt der Handwerkerhof. Neben dem Handel mit kunsthandwerklichen Gütern liegt ein Schwerpunkt auf der Präsentation der Handwerkskunst. Die Besucher können Lebküchnern, Töpfern, Zinngießern, Glasschleifern, Ledermachern, Goldschmieden oder Puppenmachern bei der Arbeit über die Schulter schauen. Naturgemäß hat sich im Laufe der Jahre hier ein Touristenhotspot entwickelt.



Inmitten dieses quirligen Treibens liegt das von der Familie Behringer betriebene „Bratwurstglöcklein“, das seine Gemütlichkeit und fränkische Gastlichkeit über lange Jahre gewahrt hat. Hier treffen sich einmal im Jahr die Mitglieder der Bailliage Franken zum kameradschaftlichen Gedankenaustausch und zum Genuss der typisch fränkischen Spezialitäten.

Text & Fotos: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse

Bratwurstglöcklein

Handwerkerhof 11 · 90402 Nürnberg
Tel. 0911 22 76 25 · info@bratwurstgloecklein.de

GENUSSTAG AUF BURG ABENBERG

2. Mai 2026: Herrlicher Sommertag und beste Stimmung. Gleich bei der Ankunft wurden die Gäste mit einem erfrischenden Rhabarber-Limes-Spritz im Burghof dieser bis ins 11. Jhdt. reichende Burganlage von den Gastgeber Confrère Christian Schneider und seiner Gattin Ilona sehr herzlich empfangen.

Zum Déjeuner Amical selbst wurden wir in die Burg gebeten. Dort war im romantischen Balkonzimmer eine festliche Tafel aufgebaut und das dann servierte hervorragende 3-Gang Menü übertraf alle unsere Erwartungen.

Rindertatar – Foie gras – Apfel – Toast
Kalbstückensteak – Spargel – Sauce Hollandaise – Kartoffelkuchen
Dessert Variation – Burg Abenberg nach ungarischer Art

Der ungarische Küchenchef Csaba Toth und sein Team wurden für diese Leistung von allen Gästen in den höchsten Tönen gelobt. Neben Dankesurkunden erhielt das Küchenteam deshalb auch noch einen Extrapbonus von Bailli Dieter Oster.

Nicht zu vergessen der Service. Hier hat mit einer professionellen Ruhe und Gelassenheit Alexandra Zson die Gäste am Tisch rotiniert, freundlich und aufmerksam begleitet. Dafür bedanken wir uns sehr.

Text & Fotos: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse

Hotel Burg Abenberg

Burgstraße 16 – 91183 Abenberg
Tel. 09178 98 29 90
christian.schneider@burgabenberg.de
www.hotel-burg-abenberg.com



BESUCH IM ABENBERGER LAND



16.05.2026: Für das heutige Diner Amical hat die Bailliage Franken das Hotel-Restaurant Kübler in Wendelstein im Großraum Nürnberg besucht.

Die Besitzer dieses Chaîne-Hauses, Madame Sophie und Confrère Dominik Kübler sind noch recht neu und erst seit einem Jahr engagierte Mitglieder in unserer Bruderschaft.

Beim Besuch in dieser Gegend und in dieser Jahreszeit dürfen die großflächigen Spargelfelder und Gewächshäuser im Nürnberger Land nicht übersehen werden. Dies hat sich auch Küchenchef Dominik Kübler zu Nutze gemacht und das Königsgemüse Abenberger Spargel im Hauptgang wahlweise mit Kalbsnitzel, argentinischem Rinderfilet oder rosa gegarten Rücken vom Maibock aus eigener Jagd variiert.

Text & Foto: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse

Hotel & Restaurant Kübler

In der Lach 2 · 90530 Wendelstein
Tel. 09129 90 00 · hello@kuebler-hotel.de

DER KÜCHENCHEF DIRIGIERT – WIR ZAUBERN!

Da ja bekanntlich die besten Partys in der Küche stattfinden, werden bei uns in Hamburg einmal im Jahr die Rollen getauscht. Dann dürfen und wollen wir, die sonst immer die Gäste sind und die ganzen Köstlichkeiten genießen dürfen, die unsere professionellen Mitglieder uns kredenzen, selber an den Herd.

Man glaubt es kaum, aber der afterwork-Küchenevent im Kochsalon des Restaurant Atlas ist so beliebt, dass es immer in wenigen Stunden komplett ausgebucht ist. So auch diesmal.

Eine lustige Gruppe fand sich im Kochsalon zum Kochen, Schnacken und Genießen ein – natürlich unter „strenger Aufsicht“ derer, die das Handwerk so großartig beherrschen. Nach einem Apéritif und leckeren Canapés begrüßten Mme. Le Bailli Bettina Schliephake-Burchardt und Maître Restaurateur Karsten Rüdiger

die Anwesenden und bereiteten sie auf die anstehenden Aufgaben vor.

Wir wurden in 4 Gruppen aufgeteilt und jede Gruppe bekam ihre Einweisung, wer was zu tun hat. So zauberten wir unter professioneller Anleitung ein köstliches 4-Gänge Menü. Begleitet von leckeren Getränken und viel Gelächter. Jeder Gang wurde von der jeweiligen Gruppe angerichtet und unter Applaus serviert.

Ganz herzlich bedanken wir uns bei der Küchen-Crew, die uns so toll unterstützt hat – es hat uns allen wunderbar gefallen. So gut sogar, dass wir auch nach dem offiziellen Ende noch lange zusammenstanden und geschnackt haben. Vielen herzlichen Dank für Eure Geduld!

Text & Fotos: Beate Rabanus – Vice Chargée de Presse





DÉJEUNER AMICAL „SPARGEL“ AM 17. MAI 2026 IM RESTAURANT LEUCHTTURM

Südlich der Elbe, wunderschön gelegen am Harburger Außenmühlenteich, befindet sich das Chaîne Restaurant Leuchtturm – die erstklassige und regionale Kulinarik ist seit Jahre auch über die Grenze Hamburgs bekannt.

„Das Leben schmeckt gut!“ Confrère Frank Wiechern beweist, dass dieses Zitat seiner Webseite nicht nur Werbung ist, sondern im @leuchtturmharburg gelebt wird.

Beim Déjeuner Amical „Spargel“ wurde die Königin des Gemüses perfekt in Szene gesetzt. Besonders das Tischbuffet im Hauptgang erlaubte es jeden, den Spargel nach eigenem Gusto zu kombinieren: Holsteiner Katen-schinken, Putenbrust, kleine originale Wiener Schnitzel, saftige Poulardenbrust, hausgebeizter Graved Lachs und Schnittlauch-Rührei.

Begonnen hat das Menu mit einem köstlichen chopped Beef mit Wachtelspiegelei auf Spargelsalat, gefolgt von zweierlei Süsspchen von Bärlauch und Spargel mit Jacobsmuscheln. Der krönende Abschluss war der exzellente Nachtisch: Rhabarber-Cremetörtchen mit marinierten Erdbeeren, Waldmeister-Rahm-Eis und Mangosauce. Kochkunst auf hohem Niveau.

Vielen herzlichen Dank Frank und Betty Wiechern, Andreas Aude und der ganzen Service- und Küchencrew für diesen exzellenten Chaîne-würdigen Sonntagmittag.

Text & Fotos: Bettina Schliephake-Burchardt – Mme. le Bailli

LEUCHTTURM Restaurant Hamburg-Harburg

Außenmühlendamm · 21077 Hamburg

Tel. 040 702 99 777 · info@leuchtturm-harburg.de · www.leuchtturm-harburg.de

FISCH UND KRÄUTER

Déjeuner Amical, 22. März 2026:

Bei strahlendem Wetter hieß Bailli Prokop eine große Gästeschar ganz herzlich willkommen in der Odenwalder Perle Treuschs Schwanen.

An diesem Tag zeigte dieses Traditionshaus auf eindrucksvolle Weise ein ganz besonderes Engagement der Familie: Confrère Maître Rôtisseur Thomas Treusch wurde begleitet von seiner Mutter Elke Treusch und seiner Schwägerin Katharina Treusch im Service, sowie seiner Partnerin Jennifer Appelt in der Küche – und um sorgten die Anwesenden auf großartige Weise.

Mit großer Freude überreichte Prokop die silberne Commandeur Plakette an Ulla Möhler und die goldene Commandeur Plakette an Isa Pöppinghaus mit den Worten: „schön, dass Ihr langjährige und treue Mitglieder unserer Chaîne Hessen seid“. „Ein wunderbarer Nachmittag geht zu Ende“ meinte Prokop zum Schluss und der begeisterte Applaus gab ihm Recht.

*Text: Carina Saleck-Prokop – Grand Officier
Fotos: Marina Teske – Vice Chargée de Presse*

Restaurant Treuschs Schwanen

Rathausplatz 2 · 64385 Reichelsheim
Tel: 06164 22 26 · info@treuschs-schwanen.com
www.treuschs-schwanen.com



KLANGFARBEN RHEINHESSENS

Dîner Amical 18. April 2026: Der Abend begann mit einem großartigen Orgelkonzert in der Martinskirche, perfekt anmoderiert mit einer Kombination aus Wein-Sensorik und Kulinarik. Gerne überreicht Bailli Prokop die goldene Commandeur Plakette an Karlheinz Platen und Leo Schleupen.

Der Service unter der Leitung von Mariela Zimmermann - tatkräftig unterstützt durch die liebenswürdige Jugend in 5. Generation, Kyra und Philip, - haben alle servicetechnisch bestens verwöhnt. Marc Platen und seine gesamte Küchencrew zauberten ein kulinarisches Feuerwerk mit einem Mix aus moderner Küche im Einklang mit Tradition.

„Sie, lieber Confrère Platen, können stolz sein auf die generationenübergreifende Zusammenarbeit in Ihrem Haus, Ihre Familie und auch auf Ihr Lebenswerk“ meinte Prokop zum Abschluss.

*Text: Carina Saleck-Prokop – Grand Officier
Fotos: Marina Teske – Vice Chargée de Presse*

Rhein-Hotel Nierstein

Mainzer Straße 16 · 55283 Nierstein

Tel. 06133 979 70 · info@rheinhotel-nierstein.de · www.rheinhotel-nierstein.de

SPARGEL

Dîner Maison, 22. Mai 2026: Der Abend begann bei herrlichem Sonnenschein und bester Laune auf der luftigen Terrasse des neuen Mitgliedshauses Forsthaus Rheinblick. Sogleich schritt Bailli Prokop zur Tat und überreichte Karlheinz Brömer die goldene Commandeur Plakette und gratulierte ihm herzlich zu 20 Jahren in der Chaîne Hessen. Der Service, unter der Leitung von Herrn Marvin Vorweg, überzeugte mit aufmerksamer und liebenswürdiger Gastfreundschaft.

Der Küchenchef Said Atef, zusammen mit seiner Küchenbrigade, hat das perfekte Spargelmenu, gepaart mit traditionellen Aromen, präsentiert - eine wahrlich meisterhafte Küchenleistung. „Nun zierte die goldene Chaîne-Plakette dieses beeindruckende Haus – wir freuen uns auf weitere Veranstaltungen, Sie haben die Messlatte sehr hoch gesetzt!“, meinte Prokop abschließend.

*Text: Carina Saleck-Prokop – Grand Officier
Fotos: Marina Teske – Vice Chargée de Presse*

Restaurant Forsthaus Rheinblick

Frauensteiner Straße 117 · 65199 Wiesbaden
Tel. 0611 42 91 71 · info@forsthaus-rheinblick.net
www.forsthaus-rheinblick.net



TABLE MAISON FÜR PROFIS & AMATEURE IM RESTAURANT FISCH FRANKE

Montag, 15. Juni 2026: Herzlich begrüßte Vice Chancelier Dagmar Rösch die Mitglieder. Seit 2023 ist der Table Maison im Restaurant Fisch Franke zuhause und Bailli Prokop bedankte sich herzlich bei Dagmar Rösch für die langjährige Leitung dieser Veranstaltungen. Bereits im 4. Jahr begeistern Confrère Gregor Engels und seine Crew die Gäste mit erlesenen Fischköstlichkeiten und bestem Service.

„So wie heute, fragen wir uns jedes Mal, wie Sie es schaffen Ihre kulinarischen Kreationen von Veranstaltung zu Veran-

staltung zu überbieten und uns immer wieder neue und erlesene Fischvariationen auf den Tisch zu zaubern.

Für diese kontinuierliche Meisterleistung gebührt Ihnen unser allerherzlichster Dank!“, waren die abschließenden Dankesworte von Bailli Honoraire Prokop.

*Text: Carina Saleck-Prokop – Grand Officier
Fotos: Marina Teske – Vice Chargée de Presse*

Restaurant Fisch Franke

Domstraße 9 – 11 · 60311 Frankfurt
Tel. 069 296 261 · info@fischfranke.de · www.fischfranke.de



MYSTISCHE ORTE UND „HIDDEN PLACES“ IN MV

Hätten Sie es gewusst? Stellen Sie sich vor, Sie säßen Günther Jauch im Fernsehstudio gegenüber und die 1 Million Euro Frage lautet; Wer oder was ist Wustrow?

Antwort A: Ein traditionelle Mecklenburgisches Gericht aus Wurst und Rüben

Antwort B: Ein Zustand der Verwirrung von jungen Katzen nach dem ersten Gewitter

Antwort C: Ein slawischer Fürst, der die Gleichberechtigung von Frauen gefördert hat

Antwort D: Ein Halbinsel in der Mecklenburger Bucht

Jetzt kommt es darauf an, Sie haben keine Joker mehr und nur eine Antwort führt zur begehrten Million!!! Scherz beiseite. Auch ohne den Gewinn einer Million Euro bei „Wer wird Millionär“ ist die Antwort unbezahlbar. Wustrow ist eine Reise wert, Punkt. Die Halbinsel liegt auf halbem Wege zwischen Wismar und Rostock am Salzhaff und wird vom mystischen Städtchen Rerik begrenzt. Wustrow kommt aus dem slawischen und bedeutet schlicht Insel. Lange vom Militär genutzt erfreut sie sich heute zur Hälfte als Salzhaff mit dem dazugehörigen EU-Vogelschutzgebiet „Küstenlandschaft Wismarer-Bucht“ als ein Naturschutzgebiet von nationaler Bedeutung und ein Paradies für Ornithologen.

Lange als Gut oder Domaine genutzt wurde es mehrfach im 17ten und 18ten Jahrhundert von Hochwassern heimgesucht um ab den 30er Jahren des letzten Jahrhundert bis 1990 militärisch genutzt zu werden. Unter anderem wurde auf der Halbinsel die berühmt/berühmte 8,8cm Flak entwickelt und getestet.

Die militärische Nutzung hatte aber auch für die Insel Vorteile. So konnte sich bis heute dort ungestört eine vielfältige Flora und Fauna entwickeln. Die Gemeinde Rerik hat allerdings einen Zwist heraufbeschworen, der bis heute eine touristische Nutzung der Insel verhindert. Nachdem das Bundesfinanzministerium die Insel 1996 an die Jagdfeldgruppe (FUNDUS-GRUPPE) verkauft hat, wollte diese auf der Insel ein Urlaubsresort mit eigener Marina, Golfplatz, Reiterhof und Eigentumswohnungen entwickeln. Daraufhin hat die Gemeinde den Zugang zur Insel gesperrt und eine Investition erfolgte nicht. Als Gegenmaßnahme verbot Jagdfeld den städtischen Naturführern den Zugang zur Insel. Diese Patt Situation hat sich bis heute nicht verändert.

Wustrow steht daher beinahe exklusiv der Chaine als Ausflugsziel zur Verfügung. Wir laden zu einer Kutschfahrt mit Picknick im Rahmen unseres nächsten Prime Events vom 25. bis 27. September in Heiligendamm ein.

Was sich darüber hinaus lohnt ist ein Besuch der Nachbargemeinde Rerik. Bis 1938 hieß das Städtchen Alt Gaarz, also auf slawisch Alte Burg und bewachte den Zugang zum Salzhaff. Die Geografie macht einen Besuch so reizvoll wie der Kurischen Nehrung, wenn auch viel kleiner aber sehr ähnlich. Wunderbare Strände auf beiden Seiten, mittelalterliche Ausgrabungen zur Besichtigung und die Nähe zur Stadt Wismar und der zauberhaften Insel Poel sollten allemal ein Grund für einen kurzen Abstecher sein. Die alte Kirche Rerik, die Seebrücke, der Schmiedeberg als Aussichtspunkt mit Blick nach Wustrow, sowie bis zu 3.500 Jahre alte Großsteingräber seien nur als einige lohnende

Ziel genannt. Einen Abstecher zum Fischereihafen und zur Promenade an der Steilküste, könnten den kurzweiligen Besuch dieser mystischen Stätte lohnend erscheinen lassen. Wer mag kann den Besuch von Rerik und Wustrow auch mit einer kleinen Seereise kombinieren. Mit der MS Salzhaff gelangt man von der Insel Poel bei Wismar nach Rerik. Wem das alles zu viel Landschaft und Geschichte ist, dessen Blick lenken wir gerne auf die auf der Halbinsel Wustrow reichhaltigen und ursprünglichen Vogelwelt, von der wir im Rahmen unseres Kutschausfluges so einiges zu sehen bekommen werden.

MV hat so viel zu bieten, nur reden muss man darüber. Deshalb wollen wir mit diesem Artikel eine neuen Serie beginnen, die wir periodisch fortsetzen um unseren Mitgliedern

und Freunden aus anderen Bailliagen dieses zauberhafte Land Stück für Stück näher zu bringen.

SAVE THE DATE

Premium Event 2026 der Bailliage MV vom 24./25. bis 27. September im Grandhotel Heiligendamm inkl. Ausflug nach Wustrow.

MEHR INFORMATIONEN & ANMELDUNGEN:
Bei Ulrich Wiesenewsky unter +49 163 311 5602
oder ulrich.wiesenewsky@chaine-mv.de

ZWEI HOCHKARÄTIGE KULTURGÜTER FINDEN ZUSAMMEN

Hochkarätige Musik, vorgetragen von brillanten Musikern an ausgesuchten und besonderen Spielstätten sind seit vielen Jahren, genau gesagt bereits seit dem Jahr 1990, die Merkmale der Festspiele Mecklenburg Vorpommern. Rund 150 Veranstaltungen ziehen mehr als 75.000 Teilnehmer und Teilnehmerinnen an und bereiten diesen einen bemerkenswerten Genuss. Was liegt da näher, als dieses Kulturgut mit dem Kulturgut Gaumenfreuden mit hochkarätiger Kulinarik in MV zu verbinden?

Dieser Gedanke hat nunmehr dazu geführt, dass die Chaine MV und die Leitung der Festspiele MV eine Kooperation vereinbart haben, die mit der Saison 2027 beginnen wird. Von nun an heißt es gemeinsam intensiv arbeiten und Ideen entwickeln, um diese neue Partnerschaft mit Leben zu füllen und für Gäste beider Organisationen Höhepunkte für kombinierte Musikkultur und Kulinarik Events zu schaffen.

Wer jetzt schon neugierig ist, dem empfehlen wir einen Blick auf die Homepage www.festspiele-mv.de. Der diesjährige Festspielsommer läuft von Mitte Juni bis Mitte September

Dieser Anspruch ist ein weiterer Meilenstein der Chaine MV unter dem neuen Bailli Ulrich Wiesenewsky und seinem Regionalrat MV in die Oberliga der Anbieter von Chaine Events zu führen. Wir arbeiten bereits an der Gewinnung weiterer hochkarätiger Partner für unsere Bailliage in MV.

Es darf sich also auf besondere Gründe in die Bailliage MV zu kommen und hier etwas Besonderes erleben zu können, gefreut werden. Wir werden in jedem Fall rechtzeitig unser Programm und die dazugehörigen Einladungen versenden.



COLOGNE MEETS INDIANAPOLIS

*Jim & Ralf zu Besuch in der
Bailliage Mittelrhein*



27. Mai 2026: Jim Bandy & Ralf Reisinger, Mitglieder aus der Bailliage Indianapolis (die Bailliage gehört zu Midwest USA), waren 6 Wochen in Deutschland unterwegs, insbesondere auch um andere Chaîne-Mitglieder kennen zu lernen. Auf der großen Wunschliste standen u.a. das Ahrtal (Jim ist Professional du Vin) sowie die alte Kaiserstadt Aachen. Sehr gerne ist unsere Bailliage dem Wunsch der beiden nachgekommen.

Los ging es am Mittwochmorgen im Weingut Oliver Schell mit der Besichtigung des Weinkellers und anschließender Verkostung mit einem kleinen Lunch, wofür die junge Frau Schell eine phantastische Quiche gebacken hatte. Besonders angetan hatte es Jim & Ralf hier der Frühburgunder. Gleich danach fuhren wir zum Weingut Brogsitter in Grafschaft-Gelsorf. Hier ging es in erster Linie um die Besichtigung der riesigen Produktionsstätte. Immerhin verfügt Brogsitter über mehr als 100 ha Rebfläche, u.a. auch in Hessen, Baden-Baden sowie Rheinland-Pfalz und deckt somit 10% des gesamten deutschen Marktes ab. Am Abend ging es dann in die historische Weinkirche von Brogitters Restaurant bzw. auf deren Terrasse. Herr Brogsitter ließ es sich nicht nehmen, unsere amerikanischen Mitglieder persönlich zu begrüßen (mit dabei Petra & Rüdiger Kückelhaus sowie Peter Schlingloff).

Weingut Oliver Schell

Rotweinstr. 33 · 53506 Rech/Ahr · Tel. 02643 83 87
info@weingutschell.de · www.weingutschell.de

28. Mai 2026: Am nächsten Morgen fanden wir uns im Weingut Lukas Sermann in Altenahr ein. Gerade in Mayschoß und Altenahr sind die Auswirkungen der Flutkatastrophe von 2021 noch am stärksten zu spüren. Unser junger Winzer Lukas Sermann fuhr mit uns als erstes in den Weinberg und zwar in das Altenahr Eck. Da konnte einem schon ganz schön schwindelig werden, wenn man auf der Beifahrerseite saß. Dafür entschädigte uns später ein traumhafter Blick über das Ahrtal. Zur anschließenden Weinprobe ging es erst in die neu gebaute Lagerhalle und danach in Sermanns-Restaurant Thüres, wo uns Sommelier Tim Kastenholz mit einer 5er-Weinprobe und kleinem Lunch begeisterte.

Nach einer kurzen Verschnaufpause traf man sich am Abend wieder bei Brogsitter, dieses Mal aber im schicken Gourmetrestaurant. Auch hier begrüßte Herr Brogsitter unsere Gäste wieder persönlich, hatten Jim & Ralf doch bei fast jeder Veranstaltung andere Chaîne-Mitglieder am Tisch (insgesamt max. 8). Durch die jeweils kleinen Gruppen hatte man ausreichend Gelegenheit, sich kennen zu lernen (mit dabei Martin Kotzenberg).

Weingut Lukas Sermann

Seilbahnstr. 22 · 53505 Altenahr
Tel. 02643 71 05 · info@sermann.de · www.sermann.de

Restaurant Brogsitters Sanct Peter

Walporzheimer Str. 134 · 53474 Bad Neuenahr-Ahrw.
Tel. 02641 97 75 0 · sanct-peter@brogsitter.net · www.sanct-peter.de

29. Mai 2026: Punkt 11.30 Uhr am Freitagvormittag war „chocofime“ angesagt. Printen Lambertz in Aachen empfing uns zu einer Führung durch die Produktionsstätte. Was für ein angenehmer Duft schlug uns entgegen, als wir die Tür zur Werkstätte öffneten. Natürlich durfte auch zwischendurch verkostet werden, allerdings nur in Kitteln und schicken orangefarbenen Häubchen. Für Jim als Bartträger musste natürlich auch noch ein Bartschutz her. Aus sicherheitstechnischen Gründen konnten wir hier leider keine Fotos machen.



Anschließend begrüßte uns GM Alexander Stiller im Parkhotel Quellenhof, welches in diesem Jahr 120-jähriges Jubiläum feiert zum Lunch auf der Terrasse. Hier konnten wir – gemeinsam mit den Mitgliedern Sylvia Paul, Peter Schlingloff, Finn Schottmüller und Ralph Schubert eine herrliche Auszeit nehmen. Der Nachmittag war zur freien Verfügung, bevor es dann am Abend zu Fuß in das älteste Gasthaus Aachens „Am Knipp“ ging. Der Regen meinte es gut mit uns und setzte erst spät am Abend ein, so dass wir auch hier den Abend genussvoll auf der Terrasse im Innenhof verbringen konnten. Hierzu gesellte sich noch Nadine Lindt aus unserer Bailliege.

Parkhotel Quellenhof

Monheimsallee 52 – 52062 Aachen, Tel.: 0241 – 91 32 0
info@parkhotel-quellenhof.de – www.parkhotel-quellenhof.de



30. Mai 2026: Zur historischen Stadtführung wurden wir am Parkhotel Quellenhof um 11.00 Uhr abgeholt. Natürlich durfte hierbei der Elisenbrunnen mit seiner 57° heißen Schwefelquelle nicht fehlen, das Rathaus (wo erst kürzlich der Karlspreis verliehen wurde) und der berühmte Aachener Dom. Wie konnte es anders sein: Der Abschluss der zweistündigen Führung endete wieder mit einer Printen Verkostung vor einer Bäckerei. Hier wurde uns gleich ein ganzer Korb zum Probieren gereicht. Wir ließen uns natürlich nicht zweimal bitten, auch die neu angekommenen Chaîne-Mitglieder Christina Umbach und Lutz Neumann nicht.

Nach der Verkostung ging es in den Ratskeller, genauer gesagt in den historischen Postwagen. Hier waren wir neben dem urigen Ambiente insbesondere von einer sehr kompetenten Servicekraft angetan.

Zum Abschluss unseres kleines „Chapitre“ ging es dann zum Diner Amical ins La Becasse. Hier übernahm Jörg Böckeler, Chancelier d’Allemagne, der sich extra Zeit genommen hatte, unsere Gäste und Mitglieder, die durch Andrea & Ingo Schuldt erweitert wurden. Wie ich erfahren habe, war es ein phantastischer Abend. Unser Dank geht an alle Veranstalter, die uns und unsere Gäste an diesen Tagen mehr als verwöhnt haben. Jim & Ralf sowie auch andere internationale Mitglieder sind in unserer Bailliege jederzeit herzlich willkommen.

Restaurant La Becasse

Hanbrucher Str. 1 · 52064 Aachen
Tel. 0241 74 444 · labecasse@t-online.de · www.labecasse.de

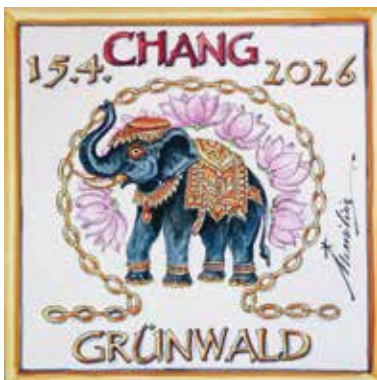
GEMÜTLICHER FONDUEABEND

After Work, 12. März 2026: Die Hirschau im Englischen Garten hat ein breit gefächertes gastronomisches Angebot: angefangen beim herrlichen Biergarten über das Fine Dining Restaurant 1804 bis zu Räumlichkeiten für verschiedenste Veranstaltungen. In den kalten Monaten lässt es sich im Chalet mit seinem Kamin, den Hirschgeweihen und der Büchersammlung besonders gemütlich feiern. Hierhin hatten Grand Officier Maitre Rôtisseur Ludwig Hagn und Vice Conseiller Culinaire Lukas Spendler zu einem Fondue Chinoise geladen. Der Kenner weiß, dass das Garen in Brühe beste Fleischqualität erfordert und wurde nicht enttäuscht. Eine gelungene Abwechslung vom üblichen After Work!

Text: Sibylle Gräfin zu Dohna – Vice Chargée de Presse
Fotos: Stefan Graf zu Dohna – Grand Officier

Hirschau im Englischen Garten

Gyßlingstraße 15 · 80805 München
Tel. 089 360 90 49-0 · info@die-hirschau.de
www.hirschau-muenchen.de



EIN FEST FÜR DIE SINNE

Dîner Maison, 15. April 2026: Nachdem wir letztes Jahr im von Giang Van Nguyen geführten Restaurant Chang in Grünwald ein After Work mit dem Charakter eines Sommerfestes genießen durften, war es ausgemachte Sache, dass dem ein Dîner Maison folgen sollte. Und die Fahrt in den Münchner Süden für ein exquisites 5-Gang-Menü hat sich wahrhaftig gelohnt. Die Küche hebt sich deutlich von dem ab, was heutzutage als „Fusion-Food“ vermarktet wird: die asiatischen Anklänge sind klar erkennbar, aber nicht überbetont. Dass die Qualität der verwendeten Ware erstklassig ist, versteht sich beim Chang von selbst. Wir kommen gerne wieder!

Text & Fotos: Sibylle Gräfin zu Dohna – Vice Chargée de Presse

Chang Restaurant

Marktplatz 9 · 82031 Grünwald
Tel. 089 64 955 670 · www.chang-restaurant.de



JEUNES CHAÎNE DÎNER SACHSEN-ANHALT GOES YOUNG

Mit einer gelungenen Premiere setzte die Bailliage Sachsen-Anhalt am 25. April 2026 in Halle-Dölau (Saale) ein starkes Zeichen für die Zukunft der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs: Erstmals lud die Bailliage zu einer Jeune Chaîne Veranstaltung ein. Unter der Leitung von Bailli Claas Plesch und seiner Frau Antje versammelten sich zehn junge Gäste zu einem genussvollen Abend in besonderer Atmosphäre. Die Runde bestand aus Mitgliedern sowie an der Chaîne interessierten jungen Erwachsenen, sämtlich unter 35 Jahre alt.

Bereits der Empfang mit gekühltem Champagner sorgte für einen stilvollen Auftakt und bot Gelegenheit zum Austausch und Kennenlernen. In lockerer, offener Stimmung zeigte sich schnell, wie attraktiv die Werte der Chaîne auch für eine neue Generation sind: Freundschaft, Genuss, Kultur und Gemeinschaft.

Kulinarisch überzeugte Gastgeber Claas Plesch in der Rolle des Küchenchefs mit einem fein abgestimmten Menü. Leichte Vorspeisen eröffneten den Abend, bevor eine hervorragend komponierte Rothirsch-Variation als Hauptgang serviert wurde. Den gelungenen Abschluss bildete eine sorgfältig ausgewählte Käsevariation.

Besondere Begeisterung löste zudem die Weinbegleitung ausschließlich aus Großflaschen aus. Höhepunkt war die anschließende Führung durch den privaten Weinkeller des Gastgebers, bei der mit großer Fachkenntnis und Leidenschaft zahlreiche Fragen rund um das Thema Wein beantwortet wurden.

Die Veranstaltung machte eindrucksvoll deutlich: Die Zukunft der Chaîne lebt vom Dialog zwischen den Generationen – und von jungen Menschen, die Genuss und Gemeinschaft neu entdecken möchten. Die nächsten Formate dieser Art sind bereits in Planung. Sachsen-Anhalt hat gezeigt, wie moderne Nachwuchsarbeit in der Chaîne aussehen kann.

*Text: Franz Krümming – Chevalier
Fotos: Josef Krümming – Chevalier &
Antje Plesch – Vice Chargée de Presse Hon.*





AUFNAHME DER BURG KÖNIGSWORTH

Am 21. März 2026 wurde die Burg Königsworth feierlich in die Reihe der gastronomischen Betriebe in Niedersachsen aufgenommen. Mit einem stilvollen Dîner Maison wurde dieser besondere Anlass gebührend gefeiert.

Die Maître Restaurateur Frau Martina Franzmeier begrüßte gemeinsam mit dem Inhaber und unserem Vice Chancelier Johannes Lühmann ganz herzlich alle Gäste

des Abends. Es wurde ein Abend voller Genuss, musikalischer Momente sowie ein Fest der Freude und der Freundschaft. Die besondere Atmosphäre und die herzliche Gastfreundschaft werden uns noch lange in schöner Erinnerung bleiben.

Wir freuen uns sehr, dass dieses wunderbare Haus nun zu den Häusern der Bailliege Niedersachsen gehört.



WENN NIEDERSACHSENS KÖNIGSGEMÜSE AUFGETISCHT WIRD

Das traditionelle Spargelessen der Bailliege Niedersachsen fand in diesem Jahr am 22. Mai in unserem Mitgliedsbetrieb, dem Restaurant Visier in Lehrte, statt. Unser Confrère und Maître Restaurateur Sebastian Schulze kreierte für die Gäste ein exzellentes Spargelmenü, das keine Wünsche offenließ.

Die Gäste genossen nicht nur die kulinarischen Köstlichkeiten, sondern auch die ausgezeichneten Weine und die stimmungsvolle Musik. Diese animierte den einen

oder anderen sogar dazu, traditionsgemäß im Monat Mai das Tanzbein zu schwingen.

Es war ein wunderbarer Abend voller Kulinarik, gepflegter Tischkultur, Lebensfreude und Gemeinschaft. Ein Abend, der allen Gästen noch lange in schöner Erinnerung bleiben wird – ganz im Sinne der Werte der Chaîne des Rôtisseurs.

Text: Adrian M. Grandt – Bailli

GEDENKVERANSTALTUNG & CHARITY-DINNER ZUM 40. JAHRESTAG DER KATASTROPHE VON TSCHERNOBYL

Zum 40. Jahrestag der Katastrophe von Tschernobyl am 27. April luden die Präsidentin des Niedersächsischen Landtages, Frau Hanna Naber, gemeinsam mit dem Vorsitzenden des Kuratoriums der Stadtstiftung Kinder von Tschernobyl, unserem Confrère Dr. Thomas Buck, zu einer bewegenden Gedenkveranstaltung in den Niedersächsischen Landtag ein.

Im Anschluss an diese eindrucksvolle Feier lud unser Bailli Adrian Grandt zu einem Charity-Dinner in das Restaurant Leineschloss ein. Rund 60 Gäste genossen dort ein exzellentes Menü, kreierte von dem Zwei-Sterne-Michelin-Koch Benjamin Gallein gemeinsam mit seinem Kollegen Maike Neumann. Begleitet wurde der Abend von exzellenten Weinen und einem herausragenden Service.

Ein Teil der Einnahmen dieses besonderen Abends kam der Staatstiftung Kinder von Tschernobyl zugute.

Es war ein Abend, an dem die festliche Tafel der Chaîne des Rôtisseurs nicht nur für die Verbindung der Kochkunst und des Genusses stand, sondern gleichzeitig zu einem Ort der Solidarität, des Teilens und der Hoffnung wurde.



„EINE KULINARISCHE REISE ZURÜCK NACH ITALIEN“

Es gibt Abende, die fühlen sich an wie ein Wiedersehen mit alten Freunden - genau so empfing uns Giuseppe Saitta Ende März in seinem Restaurant „Piazza Saitta“ am Barbarossaplatz in Düsseldorf. Schon der erste Schluck Champagner Taittinger Brut stimmte die Consœurs und Confrères auf einen besonderen Abend ein.

Was folgte, war weit mehr als ein Menü: Es war eine Reminiszenz an unsere gemeinsamen Chaîne-Reisen nach Italien. Mit jedem Gang – von der Gänseleber-Praline auf Chardonnay-Gelee über das Carpaccio vom Seewolf und die Ravioli mit Fassone-Füllung im Parmesannest mit Trüffeln bis hin zum Kalbsfilet auf geschmortem Ochsen-

schwanz - kehrten die Erinnerungen an jene Abende unter südlicher Sonne zurück. Man sah es an den Gesichtern: Hier wurde nicht nur gegessen, sondern auch in Erinnerungen geschwelgt, erzählt und gelacht.

Giuseppe erwies sich einmal mehr als großartiger Gastgeber. Sein Serviceteam und seine Küche erfüllten alle Ansprüche, die wir an ein Chaîne-Dîner stellen, in vollem Umfang. So kam zwischen den Tischen rasch jene echte italienische Stimmung auf, die diesen Abend zu einem unvergesslichen Wiedersehen machte. Grazie, Giuseppe!

Text & Fotos: Thomas Hopp – Bailli



CLUB DE COUTEAUX

Am Sonntag, den 22. April 2026, fand zum dritten Mal die Veranstaltung CLUB DE COUTEAUX im Restaurant GRANDE ÉTOILE statt. Das Motto der Veranstaltung war ‚Pastete und Terrine‘. Diesmal durften wir den Koch-Nachwuchs aus den Mitglieds-häusern GRANDE ÉTOILE, Breidenbacher Hof, Brasserie Stadthaus und Schloß Hugenpoet begrüßen. Bei einem Glas Champagner, begrüßte Dr. Joachim von Gratkowski, Bailli Honoraire, alle Teilnehmer.

Anschließend begrüßte der Küchenchef Luis Jorge de la Fuente und Dario Halfas die Teilnehmer und gaben einem theoretischen Überblick, bevor es zum praktischen Teil überging. Die Stimmung war, wie auch bei den letzten Malen, freundschaftlich und das Kochen lief Hand in Hand in einer ent-

spannten Atmosphäre. Anschließend gab es das gemeinsame Essen und der Sommelier Julian Schmitz korrespondierende Weine vor, der natürlich dann auch getrunken wurde. Nach angeregten Gesprächen löste sich die Gesellschaft auf und man freute sich schon jetzt auf die nächste Veranstaltung im Oktober 2026 zu dem Thema ‚Wild‘ bei Linke Catering in Velbert.

Hiermit danken wir dem Team des GRANDE ÉTOILE, dass sie sich die Zeit genommen haben, aber ganz besonders dem Vice Chancelier-Argentier Manfred Birkenfeld, dass er uns die Möglichkeit gegeben hat diese schöne Veranstaltung durchzuführen.

Herzlichen Dank und VIVA LA CHAINE !



DER FRÜHLING AUF DEM LAND

Dîner Amical, 17.04.2026: Was die Chaîne ausmacht, der kulinarisch und gesellschaftlich geprägte, besondere Restaurantbesuch, bei dem der Koch sich und seine Kochkunst präsentiert und die Gäste ein Menü genießen, das man im Alltag so nicht bestellen würde – das zeigte sich an diesem Abend in Velbert. Sternekoch Sascha Stemberg hatte zu einer Wanderung durch den Frühling in fünf Gängen in das in langer Familientradition zusammen mit seinem Vater Walter Stemberg geführte Restaurant Haus Stemberg eingeladen und löste diese anspruchsvolle Herausforderung mit Bravour.

Schon der Blick in die Menü-Karte verrät, dass es sich, die kleine Einstimmung mit knusprigem Bauernbrot und den Zwischengang mit der geeisten Blutorange mitgerechnet, faktisch um ein Sieben-Gänge-Menü handelte, ergänzt um zwei leckere Grüße aus der Küche. Das Menü selbst war eine Folge präzise gesetzter Akzente: nach dem mild geräuchertem Faröer Lachs und dem in brauner Butter gebratenen Kabeljau aus Island – mit Blutwurst vom Freiland-schwein als überraschender, aber stimmiger Zutat – bildete das „Leipziger Allerlei“ – als Ensemble das Onsen-Ei aus dem Kuhlendahl mit glacierten Morcheln, zweierlei Spargel, Hummer aus dem Atlantik, jungen Erbsen und Saucen von Bärlauch und Krustentieren – das Highlight unter den Highlights. Da hatte das auf Holzkohle gegrillte Australische Wagyu Bavette schon schwer zu kämpfen, um da noch mitzuhalten, wusste sich aber, optisch und kulinarisch äußerst ansprechend, zu behaupten.

Doch nicht nur die Küche überzeugte: das kulinarische Erlebnis wurde getragen durch einen exzellent agierenden

Service ohne Fehl und Tadel, immerhin opferten die Mitarbeiter einen ihrer freien Tage. Bei der traditionellen Ehrung der Teams aus Küche und Service erzählte Bailli Thomas Hopp, eine Mitgliedsdame mit französischen Wurzeln hätte ihm zugeflüstert, sie hätte in Deutschland noch nie ein so gutes französisches Essen genossen wie an diesem Abend. Voll des Lobes übergab er die Urkunden an die einzelnen Teammitglieder, bei denen aus der Küche neugierig nachfragend, zu welchem Teil des herausragenden Menüs sie beigetragen hätten.

Mit Begeisterung übergab Bailli Thomas Hopp dann die Chaîne-Plakette an Sascha Stemberg, nachdem er zuvor auch dessen Eltern Walter und Petra Stemberg durch Überreichung von Urkunden geehrt hatte. Nach dem Michelin-Stern erkochte sich Sascha Stemberg an diesem denkwürdigen Abend einen strahlenden Erinnerungs-Stern im Gedächtnis der teilnehmenden Chaîne-Mitglieder und -Gäste, so dass es selbst für die sonst so verwöhnten Düsseldorfer ein doch sehr lohnender Ausflug ins Bergische war.

Nachzutragen bleibt, dass Bailli Thomas Hopp bei der Begrüßung seinem Amtsvorgänger Dr. Joachim von Gratkowski zu der am 13.04.2026 erfolgten Ernennung zum Bailli Honoraire gratulierte. Und Sascha Stemberg begrüßte besonders herzlich seinen langjährigen Freund und Mentor Erhard Schäfer, den früheren Sternekoch aus Köln, und steuerte direkt eine Anekdote aus seiner ersten Begegnung als Jungkoch mit ihm bei.

Text & Fotos: Dr. Heinrich Pröpper – Vice Chargé de Presse

Haus Stemberg

Kuhlendahler Straße 295 · 42553 Velbert
Tel. 02053 56 49 · stemmi@tv-stemberg.de · www.haus-stemberg.de

KARFREITAGSFISCHESSEN IN SAARBURG AM 03. APRIL 2026

Am 03. April 2026 lud die Bailliage Pfalz-Saar-Mosel zum traditionellen Karfreitagsfischessen nach Saarburg ein. Der Tag begann mit einer Weinprobe im Weingut Armin Appel, die den Auftakt zu einer rundum gelungenen Veranstaltung bildete.

Grand Officier Maitre Sommelier Armin Appel und seine Frau hießen die Teilnehmer herzlich willkommen und präsentierten eine fein abgestimmte Auswahl an Rieslingen aus den Saarburger Lagen. Die Probe spannte einen bemerkenswerten Bogen: vom klar strukturierten 2024 Saarburger Fuchs Riesling Hochgewächs trocken über die elegante 2023 Saarburger Rausch Riesling Spätlese trocken bis hin zu feinerbigen Varianten, die mit balanciertem Spiel von Frucht und Säure überzeugten. Den Abschluss bildeten fruchtsüße und edelsüße Weine wie der 2024 Saarburger Rausch Hochgewächs fruchtsüß sowie die 2023 Saarburger Kupp Riesling Spätlese edelsüß, die mit ihrer Dichte und zugleich lebendigen Frische beeindruckten. Die präzisen Erläuterungen von Herrn Appel ermöglichten einen tiefen Einblick in Stilistik und Terroir der Saar.

Am Abend setzte sich die Veranstaltung im Saarburger Hof fort, wo Grand Officier Maitre Rôtisseur Klaus und Gabriele Diewald gemeinsam mit ihrem Team die Gäste willkommen hießen. Das Karfreitagsmenü stand ganz im Zeichen feiner Fischgerichte, die sorgfältig komponiert und harmonisch von passenden Weinen begleitet wurden. Die Küche überzeugte durch Präzision und Klarheit, ohne dabei die Leichtigkeit der Speisen aus dem Blick zu verlieren. Bereits das Amuse-Bouche setzte einen stimmigen Einstieg und wurde von einem feineren Sekt begleitet. Mit der Pastete von der Leubachforelle im Kräutermantel folgte ein erster Höhepunkt: zart und aromatisch, mit einer feinen Kräuternote, die die Qualität des Produkts unterstrich. Die anschließende Essenz von Krustentieren mit Ravioli überzeugte durch ihre Tiefe und Konzentration, ohne an Eleganz zu verlieren. Hier zeigte sich die präzise Handschrift der Küche, die intensive Aromen mit Leichtigkeit zu verbinden wusste. Mit dem Filet vom Saarländischer Zander auf Pilzrisotto wurde das Menü etwas kräftiger, ohne die Balance zu verlieren. Der saftige Fisch harmonisierte hervorragend mit der erdigen Aromatik des Risottos und bildete

einen gelungenen Übergang zu den folgenden Gängen. Das Filet von der Atlantik-Seezunge mit deutschem Spargel brachte die Frische der Saison auf den Teller. Die Kombination aus zartem Fisch und feinem Spargel wirkte leicht und zugleich ausdrucksstark – ein klassischer, sehr gelungen interpretierter Gang. Den Abschluss bildete eine frühlingshafte Dessertvariation von Waldbeeren, die mit ihrer Frische und feinen Süße einen eleganten Ausklang bot. Die begleitenden Weine, ausgewählt aus den Häusern Armin Appel und Ralf Petgen-Dahm, unterstrichen die einzelnen Gänge harmonisch und rundeten das Menü stimmig ab.

Die besondere Atmosphäre des Abends wurde nicht zuletzt durch die zahlreichen Gäste, unter anderem aus den Bailliagen Hessen sowie durch Mme. le Bailli der Bailliage Mittelrhein, Ulla Heyder, und Bailli Délégué der Bailliage Luxemburg, Francis Sandt, geprägt. Der lebendige Austausch und die spürbare Verbundenheit innerhalb der Chaîne verliehen der Veranstaltung eine zusätzliche Tiefe. Ein besonderer Moment des Abends war zudem die Begrüßung neuer Mitglieder in die Bailliage Pfalz-Saar-Mosel. Ihre Aufnahme unterstreicht die lebendige Entwicklung der Bailliage. Besonders hervorzuheben bleibt die Gastfreundschaft der Gastgeber: Sowohl Armin Appel und seine Frau als auch Klaus und Gabriele Diewald mit ihrem Team schufen mit großer Aufmerksamkeit und Herzlichkeit den Rahmen für diese gelungene Veranstaltung. Ein rundum stimmiger Tag, der die Werte der Chaîne – Genuss, Gemeinschaft und Gastfreundschaft – auf schöne und unaufdringliche Weise widerspiegelte.

Text: Heike & Marc Glaser





SONNE, BLAUER HIMMEL & MEDITERRANES FLAIR

Déjeuner Amical im Ristorante Roma

Saarbrücken 09. Mai 2026: Bei herrlichstem Frühlingwetter folgten die Consœurs und Confrères gerne der liebevoll gestalteten Einladung von Bailli Marc Glaser in das Ristorante Roma bei der Confrère Maître Rôtisseur Davide Del Fa, uns herzlich willkommen hieß. Schon der Champagnerempfang mit einem Gobillard Rosé brut zu dem das Amuse-Bouche auf der Terrasse gereicht wurde, war eine hervorragende Einstimmung bei guten Gesprächen auf den wunderschönen, genussvollen Nachmittag.

Bailli Marc Glaser begrüßte die Chaîne-Freunde unter anderem den Bailli von Mecklenburg-Vorpommern Ulrich Wiesenevsky, Bailli hon. Ulrich Schroeder und Bailli hon. Rolf Bauer, Officier Maître Restaurateur Gerold Weingärtner, Victor's Seehotel Weingärtner, Bosen-Nohfelden, Maître Restaurateur Irakli Gogadze, Victor's Residenz- Hotel Saarbrücken und Andreas Stegmaier, Victor's Residenz-Hotel Schloss Berg, Perl-Nennig und Freunde aus den Nachbar Bailliagen.

Der Bailli von Mecklenburg-Vorpommern Ulrich Wiesenevsky stellte sein Programm für Ende September vor, zu dem er die Bailliage Pfalz-Saar-Mosel herzlich einlädt. Die Einladung wird folgen und von Bailli Marc Glaser verschickt.

Besonders freute es uns, dass Confrère Arne Dingler, Vice Chargé de Missions mit Gattin Beate ihren 31. Hochzeitstag an diesem Tag feierten. Herzlichen Glückwunsch!

Nun waren alle schon gespannt auf das vielversprechende Menü: Geflämmer Wild-Lachs an Kaviar, Erbse und frischen Morcheln *** Taglioni al Tartufo aus dem Parmesanrad *** Sorbetto al Limone *** Kalbskrone „al forno“ mit gefüllter, Paprika, Champignon und Rosmarinkartoffeln *** Coco & Passione, Schokoladencreme mit Passionsfrucht, Kokos und Vanilleeis. Als Weinbegleitung wurde ein 2025 Weissburgunder Tradition, Cantina TerlanAlto Adige, Südtirol und ein 2023 Rosso „Monetsù“ en Magnum Agricola Punica, Sardinien.

Unter großem Beifall lobte Bailli Marc Glaser die Leistung des Küchenchefs Diter Rama mit seinem Team, den freundlichen, aufmerksamen Service und überreichte Confrère Davide Del Fa die Chaîne Plakette und einen Blumenstrauß für die Seniorchefin Maura. Confrère Gerd Kölnerberger, Vice Chargé de Missions, übergab den Tronc an die schwarze und weiße Brigade.

Alle waren sich einig, dass sie einen Nachmittag mit genussvollen Stunden zum Wohlfühlen erlebt hatten.

Text & Fotos: Edna Gander – Vice Chargée de Presse

Ristorante Roma

Hafenstraße 12 · 66111 Saarbrücken

Tel. 0681 454 70 · ristorante.roma@t-online.de · www.roma-saarbruecken.de



ÜBER DEN TELLERRAND

Table Maison, 28. März 2026: Unter dem Motto „Über den Tellerrand“ wollen wir interessante Restaurants kennenlernen, die (noch) kein Chaîne-Mitglied sind. Fürs erste Mal hatten wir uns das Restaurant Planerts im Herzen Leipzigs ausgesucht. In urban-entspannter Atmosphäre erlebten die Gäste kreative, naturnahe Küche aus der offenen Küche hautnah. Besonders erfreulich: Der Abend sprach auch viele jüngere Genießer an. Das innovative Menü verband klassische Elemente mit modernen Akzen-

ten. Gastgeber, Küchenteam und Service überzeugten mit Leidenschaft und Herzlichkeit – ein inspirierender Abend voller Entdeckungen und gelebter Tafelkultur.

Text: Gunter Anton – Bailli

Fotos: Anke Anton – Vice Chargée de Presse & Dietmar Reichardt – Officier

Restaurant Planerts

Oelßner's Hof · Ritterstraße 23 · 04109 Leipzig
Tel. 0341 99 99 99 75 · www.planerts.com

FAHNENTREFFEN VEREINT GENUSS, KULTUR UND FREUNDSCHAFT

Fahrtreffen in der Oberlausitz, 24. bis 26. April 2026

Nach längerer Pause wurde eine liebgewonnene Tradition neu belebt: Im April trafen sich die Bailliagen Sachsen, Niedersachsen und Bavière Orientale zum Fahnentreffen in der Oberlausitz. Gastgeber waren engagierte Chaîne-Mitgliedshäuser – darunter das Landidyll Hotel Erbgericht Tautewalde unter Officier Maître Rôtisseur Enrico Schulz, das Romantik Hotel Tuchmacher mit Grand Officier Maître Hôtelier Martin Vits sowie das Hotel Bei Schumann unter Officier Maître Hôtelier Rüdiger Schumann.

Den Auftakt bildete ein genussvoller Begrüßungsabend mit dem Einzug der Fahnen im Erbgericht Tautewalde,

der kulinarische Vielfalt und herzliche Gastfreundschaft vereinte. Der Abend zeigte eindrucksvoll, dass es Küche auf höchstem Niveau auch auf dem Lande gibt.

Am Samstag stand das gemeinsame Erlebnis im Mittelpunkt: Die Herrnhuter Sterne Manufaktur beeindruckte mit gelebter Tradition, bevor Görlitz mit seiner einzigartigen Architektur Kulisse für eine genussreiche Entdeckungstour wurde. Eine deftige Brotzeit im historischen Tuchmacher und der Rundgang durch die Altstadt rundeten den Tag glänzend ab.

Ein weiterer Höhepunkt war das Diner Amical im Hotel Bei Schumann zum World Chaîne Day. Bereits der Emp-

fang auf der Terrasse begeisterte mit Oberlausitzer Spezialitäten, begleitet von Brotsommelier Stefan Richter. Im Anschluss wurden typisch sächsische Gerichte auf höchstem Niveau raffiniert neu interpretiert – ein kulinarisches Erlebnis voller Kreativität und regionaler Identität.

So wurde das Fahnentreffen zu einem unvergesslichen Zusammenspiel aus Genuss, Entdeckung und gelebter Freundschaft.

Text: Gunter Anton – Bailli

Fotos: Anke Anton – Vice Chargée de Presse & Anett Esche – Vice Chancelier

Landidyll Hotel Erbgericht Tautewalde

Tautewalde 61 · 02681 Wilthen
Tel. 03592 383 00 · www.tautewalde.de

Romantik Hotel Tuchmacher

Peterstraße 8 · 02826 Görlitz
Tel. 03581 473 10 · www.tuchmacher.de

Hotel, Restaurants und Spa-Tempel BEI SCHUMANN

Bautzener Straße 74 · 02681 Schirgiswalde-Kirschau
Tel. 03592 52 00 · www.bei-schumann.de



SAVE THE DATE

WAS IST LOS BEI DEN SACHSEN?

Ein Ausblick auf unsere nächsten Veranstaltungen

Samstag, 15. August 2026

DÎNER AMICAL „SOMMERFEST“ IM RESTAURANT MARIO PATTIS FEINE KOST DRESDEN

Der lauschige Innenhof der Prisco-Höfe ist wie geschaffen für ein Sommerfest bei Chaîne-Urgestein Mario Pattis. Ein tolles Menü ist uns sicher. Bleibt nur noch, das passende Wetter zu organisieren.

Mario Pattis Feine Kost

Wallgässchen 4 · 01097 Dresden · www.mariopattis.de

Samstag, 10. Oktober 2026

AN DER SÄCHSISCHEN WEINSTRASSE

Freitagabend: Begrüßung und vinophile Einstimmung
Am Samstag: Tagesausflug mit Verkostung in verschiedenen Weingütern und Déjeuner Amical
Am Abend: Dîner Amical im Romantik Hotel Burgkeller Meißen bei Madame Tessa Barth

Romantik Hotel Burgkeller Meißen

Domplatz 11 · 01662 Meißen · www.burgkeller-meissen.de

Informationen zu den Veranstaltungen und die Möglichkeit zur Anmeldung finden Sie unter www.chaine-sachsen.de



MIT DER CAP POLONIO DEN PORTWEIN ENTDECKEN

Dinieren erster Klasse und Portwein-Tasting im Hotel Cap Polonio in Pinneberg

Dîner Amical, 21. März 2026: Unser Dîner wurde begleitet mit einem Portwein-Tasting von & mit René dos Santos. Mit einem Glas Dos Santos White Reserve mit Tonic, Zitrone und Rosmarin stoßen wir auf einen unterhaltsamen und genussreichen Abend an.

Dann dinieren wir wie einst im Salon der ersten Klasse der MS Cap Polonio (Passagierdampfer der Luxusklasse in den 20er Jahren) das von Küchenchef Marc Ostermann ausgewählte Menü: Gänseleberparfait mit Apfel, Dörpflaume und knusprigen Cerealien. Dazu konnte Dos Santos Port Weiß 10 & 20 Jahre verkostet werden. Eine gelungene Kombination zur Gänseleber! Anschließend wurde heißgeräucherter Label Rouge Lachs mit Nashibirne, Staudensellerie und Wasabischmand serviert. Im Hauptgang gab es rosa gebratenen Rücken vom Heiderohr mit Essigkirsche, lauwarmem Pilz-

salat und gebräuntem Serviettenknödel. Hierzu wurde ein Dos Santos Port LBV 2020 gereicht – ein Kirschengenus im Glas! Zum Abschluss als schokoladige Köstlichkeit eine Mousse von Valrhona Equatoriale Noir mit Estragon Milcheis und Karamellcrunch. Der passende Port im Glas war ein Dos Santos Tawny Port, 20 Jahre. Zartschmelzende Valrhona Pralinés zum Kaffee mit Dos Santos 1989 Port Colheita.

Für den schönen Abend mit viel Genuss bedankten wir uns mit großem Applaus bei der schwarzen und weißen Brigade, bei den Gastgebern Michael und Marc Ostermann und bei René dos Santos und seiner Frau für den Einblick in die Welt des Portweins!

Text: Dr. Susanne Andree – Vice Chancelier

Fotos: Dr. Susanne Andree – Vice Chancelier,

Ulrike Müggenburg – Vice Chargée de Missions

HOTEL CAP POLONIO

Fahltskamp 48 · 25421 Pinneberg

Tel. 04101 533-0 · info@cap-polonio.de · www.cap-polonio.de

SPARGELZEIT IN NORTORF

Table Maison am 8. Mai 2026 in Kirchspiels Gasthaus

Ein Treffen unter vielen Freunden, die die „Königin Spargel“ in typisch holsteinischer Gastlichkeit und wunderschöner Atmosphäre an liebevoll dekorierten Tischen gemeinsam genossen. Neben dem in sechs Varianten zubereiteten Spargel kamen auch fast alle weiteren Zutaten aus dem Umfeld Nortorfs: von der Forelle über den Wildschinken und die Kalbshaxe bis zu den Erdbeeren. Als Vorstandsmitglied des Vereins „Feinheimisch“ legt Patron Ulf Heeschen größten Wert auf regionale Spezialitäten.

Die ausgezeichneten Weine – darunter eine elegante 2023er Riesling Auslese vom Weingut Pauly an der Mosel – lösten spür-

bar die Zungen und es entwickelten sich gute Gespräche, fröhliches Schnacken und viele schöne Begegnungen. Norddeutsche Herzlichkeit, eine großartige Küche und ein präserter Service verbanden sich zu einem harmonischen Abend voller Genuss, Freundschaft und gelebter Tafelkultur der Bailliege Schleswig-Holstein – dem wahren Norden.

Text: Hans-Albert Schultz – Chevalier

Fotos: Ulrike Müggenburg – Vice Chargée de Missions

Hotel Kirchspiels Gasthaus

Ulf Heeschen · Große Mühlenstraße 9
24589 Nortorf · Tel. 04392 20 28-0
kontakt@kirchspiels-gasthaus.de



PRIME TIME IN PLÖN

Table Maison am 18. April 2026

In den ehemaligen Räumen einer Apotheke haben Chantal und André Fölsch mit viel Liebe zum Detail ein äußerst geschmackvoll eingerichtetes Privatrestaurant eröffnet: Das „Prime Time“. Der Name ist Programm, denn bis zu 30 Personen können das Restaurant exklusiv buchen und bei einem vorab besprochenen, individuellen Menü einen ganz besonderen Abend erleben.

Von einem langen, fein gedeckten Massivholztisch aus können wir André Fölsch und sein Team in der offenen Küche beim Kochen, Braten und Anrichten zusehen. Die kreativen Gerichte auf sehr schön dekorierten Tellern bieten oft köstliche, ungewöhnliche Geschmacksnuancen wie etwa

„Garnele & Gurke, Sauerrahm, Crunch & Rhabarber“ oder „Raviolo, Tee, Pilze & Peperoni“ und als Hauptgang einen zarten und saftigen US Tafelspitz mit Spargel, Haselnuss und Sellerie. Die dazu passenden, hochwertigen Weine werden in besonders feinen Gläsern kredenzt und sind ebenso ein Genuss.

Es war ein wunderbarer Abend mit guten Gesprächen an der langen Tafel in Plön.

Text: Prof. Dr. Gerald Kuhnt – Bailli

Fotos: Dr. Susanne Andree – Vice Chancelier



Privatrestaurant Prime Time

Lübecker Str. 2-3 · 24306 Plön
Tel: 0162 200 82 27 · info@primetime-ploen.de

SYLTER MITGLIEDSBETRIEBE VORGESTELLT:



VOGELKOJE

Die Kampener Vogelkoje ist mit ihrer historischen Entenfangstätte (1767 - 1921) seit eh und je ein beliebtes Sylter Ausflugsziel. Das Restaurant zeichnet sich durch eine sehr kreative Küche aus. In diesem wunderbaren Restaurant werden viele Spezialitäten angeboten wie z. B. Hummer – Steinbutt und besser geht nicht - Fische – frisch aus dem Wattenmeer.– die beliebteste Spezialität ist jedoch die Ente. Hier in der Vogelkoje erleben Sie das „echte Kampen“, so wie Sie es wegen der vielen oft stark übertreibenden Presse Artikel nicht vermuten. Wenn Sie Zeit haben, dann besuchen Sie vor dem Restaurantbesuch direkt nebenan die historische „Vogelkoje“ Gerhard Diehm und seine Crew erwarten Sie um Ihnen den unverwechselbaren Charakter des Restaurants eingebettet in der ehemaligen Entenfanganlage zu zeigen.

DIE STURMHAUBE

Das Dorf Kampen hat einen ganz speziellen Charme. Unumgänglich gehört zu diesem Friesendorf auch eine besondere Gastronomie – die Sturmhaube. Im Sommer auf der großen Terrasse die besondere mineralstoffhaltige Luft einzatmen und dabei die Angebote von Küche und Keller zu genießen, ist etwas Besonderes. Wenn es im Herbst und Winter dann draußen kräftig stürmt, verwöhnt das Team um Gastgeber Felix Knochenhauer seine Gäste in der Rotunde und macht dem Namen der Sturmhaube alle Ehre. Die Küche ist ausgezeichnet und bei der Getränkeauswahl gibt es neben einer großen Auswahl von Weinen aus 25 Regionen eine Besonderheit – im Keller wurde eine Brauerei installiert. Erstmals in der Geschichte der traditionsreichen Sturmhaube ist es nun auch möglich, an diesem außergewöhnlichen Ort zu übernachten. Dafür sind im Obergeschoss drei Doppelzimmer und drei Suiten von 40 bis 80 Quadratmetern entstanden.

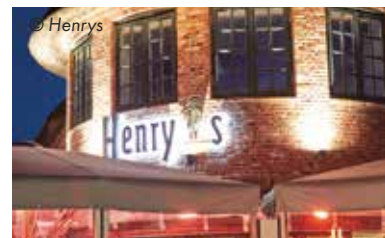


© Sturmhaube Sylt



SÖL'RING HOF

Unter der Leitung unseres Confrères Jan-Philipp Berner hat dieses 5-Sterne Luxushotel mit der ** Küche auf der Insel Sylt eine herausragende Position. Genießen Sie vor Ort die einzigartige Lage auf der Düne, den unverbaubaren Meerblick und das exklusive Flair dieses besonderen Ortes. Hier werden Ihre kulinarischen Wünsche in einer einzigartigen Vielfalt erfüllt. Im Restaurant und im Hotels werden Sie unvergleichlich verwöhnt. Genießen Sie den unverwechselbaren nordischen Charakter des Söl'Ring Hof.



HENRY'S

Seit vielen Jahren überzeugen Dieter & Ragna im Zentrum von Kampen für Ihre Gäste mit ihrem tollen Ambiente, erstklassigem Service und natürlich famosen Speisen und Drinks. Das Henrys ist der ideale Ort für einen gemütlichen Abend in Kampen. Das in ganz Kampen berühmte Schnitzel verzaubert den Gaumen auf nie dagewesene Art - aber auch alle anderen Gerichte werden Ihnen gefallen. Die großartige Auswahl an Weinen ist eine Freude für Weinliebhaber.



HOTEL RUNGHOLT

Nicht nur die einzigartige Lage des Hotels und des Restaurantkomplexes werden Sie überzeugen. Nirgendwo auf der Insel gibt es einen Ort, der den Blick auf die Insel so umfassend ermöglicht wie aus den Fenstern zur See-Seite. Zur linken Seite die offene Nordsee - in der Mitte die Sylter Heide mit den Dünen - auf der rechten Seite das Dorf Kampen mit dem ruhigen Watt. Das elegante Restaurant mit einer Küche, die höchste Auszeichnung verdient und dann die legendäre Reiterbar mit dem Blick über die Insel, auf die beiden Meere bis zum Horizont.

Das Hotel mit wunderbaren Zimmern und den vielen Möglichkeiten, die einen Aufenthalt so angenehm machen – Schwimmbad – Massagen – Kosmetik. Der kurze Weg zum Strand (mit der Sturmhaube und dem Roten Kliff) oder als Ausgangspunkt für Strandwanderung nach Norden und nach Süden oder durch die Heide zur Watt Seite und von dort bis nach List oder nach Munkmarsch.

DITTMAYER AUSTERN COMPANY

Auf Sylt wurden bis in die 20er-Jahre des letzten Jahrhunderts jährlich über eine Million Austern aus dem Wattenmeer gefischt – ein Raubbau, der in einen starken Rückgang der Population mündete und schließlich sogar ihr Aussterben zur Folge hatte. Im Jahre 1986 begann Dittmeyer's Austern-Compagnie die einzigartige Sylter Austerntadition wiederzubeleben und fortzuführen. Seit 1986 führen wir mit unserer Sylter Royal die lange Tradition der norddeutschen Austernfischerei fort.

Die Sylter Royal wird im Nationalpark nordfriesisches Wattenmeer, in der Bliedselbucht vor List, auf Austernbänken großgezogen. Ebbe und Flut bestimmen dabei unseren Arbeitsrhythmus. Unsere Sylter Royal wird aus Qualitätsgründen stets nur in vorbestellten Mengen dem Meerwasser entnommen. Besser und frischer geht nicht. Neben den Austern in vielen Variationen bietet das Restaurant ein umfangreiche Karte an Meeres-Spezialitäten vom Hummer über Fisch bis zu Sylter Muscheln.



IL RISTORANTE

Selbst wenn es auf der Insel stürmt und regnet immer wieder scheint die Sonne Italiens in den Gerichten des Il Ristorante durch. Aus besten Zutaten zelebriert Antonio mit seiner Küchenbrigade (alles Italiener) die klassische italienische Küche mit saisonalen Angeboten, Fisch- und Meerestierspezialitäten, Wild, Trüffel und köstlichen Steaks. In dem Restaurant mit einem wunderbaren italienischen Ambiente oder im Sommer im Garten – der Besuch lohnt immer.



DORFKRUG KAMPEN BAR & GRILL

Der Dorfkrug – im Herzen von Kampen – stets ausgebucht, ist ein urbanes Restaurant mit einer gemütliche Friesenstube, einer Classy Bar in der sich die späten Gäste der Insel zur fröhlichen Party treffen, einem große Außenbereich mit Bar und einem gemütlichen Hinterhof- „Deli“. Hier ist immer Betrieb, viel zu sehen und doch vor allem: der Dorfkrug ist ein Spitzenrestaurant mit einer Hauptgangkarte im Baukastenprinzip.

ÜBER DEN DÄCHERN DER LANDESHAUPTSTADT

Unter diesem Motto luden „Das Kehrs Hotel auf dem Petersberg“ und der Bailli der Bailliage Thüringen, Dirk Müller, zu einem Dîner Amical am 21.03.2026 in das dem Hotel angeschlossene Restaurant PEBERG ein.

Der Petersberg in Erfurt überragt die Altstadt um 231 Meter. Die Benediktiner mit einem imposanten Kloster und Militärstrategen mit der Errichtung einer weitläufigen Zitadelle nutzten die exponierte Lage der Erhebung. Die Dachterr-asse des Restaurants eröffnet einen weiten Blick über die - im Zentrum mittel-älterlich geprägte - Altstadt. Frau Uta Kehrs und der Bailli begrüßten die Mit-glieder der Bailliage und Gäste in der Roof Top Bar mit einem wohlmundenden Wein-Aperitif Rosé von Belsazar. Die Gesellschaft begab sich anschließend in einen separaten Raum, an eine perfekt eingedeckte Tafel. Zunächst konnte der Bailli Frau Dr. Anke Frings ihre Nominationsurkunde überreichen und sie damit offiziell als Mitglied der Chaine begrüßen. Als nach höheren Weihen strebende Hobby-Sommelière stellt sie eine hervorragende personelle Bereicherung der Bailliage Thüringen dar.

Als Einstieg in das 6-Gang-Menü wurde ein vorzügliches Enten-Gyoza auf Rotkohlsalat und Wasabi-Orangenschauam gereicht. Anschließend gab es den deftigen „DDR“-Klassiker Soljanka, allerdings in dekonstruierter Form – köstlich.

Anschließend überraschte die Küche mit einem feinen Lachsforellenfilet mit einer Apfel-Senf-Sauce und Spinatpüree. Als Zwischengang wurde ein köstliches Sorbet von der Mandarine serviert. Eine zarte Lammhüfte mit Zitronen-Bärlauch-Pesto, Pimientos mit Artischockencreme stand nun an. Alternativ konnte auch ein Churrasco mit Senfgurken-Chutney, Süßkartoffelcreme und Kräutersalat gewählt werden. Ein fantastisches Dessert „Schokolade is(s)t alles rundete das Diner ab. Auch eine vegetarische Menüvariante wurde angeboten. Zu den einzelnen Gängen wurden jeweils sehr passende Weine kredenzt von Saale-Unstrut, Pfalz, Rheingau, Wachau bis Portugal.

Nach dem vorzüglichen Essen würdigte der Bailli, die hervorragend zubereiteten Speisen und die bestens korrespondierenden Getränke sowie den ausgezeichneten aufmerksamen Service unter Leitung von Souschef und Sommelier Florian Wagner und dem Küchenchef René Salzmann.

Text & Fotos: Ernst Herrbach – Vice Chargé de Presse



Restaurant Peberg

Petersberg 18 · 99084Erfurt

Tel. 0361 60 19 60 601 · info@restaurant-peberg.de · www.hotel-daskehrs.de



ARCHIVWEINE & RARITÄTEN

Bailli Dirk Müller und Vice Echanson André Zahn luden Anfang Mai zu einem Diner Amical in die Thüringer Weinstube Restaurant im Weingut Zahn ein. Dabei handelt es sich um ein Familienunternehmen. André Zahn, der ausgebildete Küfer- und Kellermeister kümmert sich primär um die Vinifikation, während seine Schwester Elvira Zahn-General das Restaurant leitet und sich um die Vermarktung der sortentypischen, spritzigen, filigranen Weiß- sowie vollmundigen, gehaltvollen, fruchtigen Rotweine übernimmt. Die Weinstube in Kaatschen liegt einerseits direkt am Ufer der sächsischen Saale, andererseits am Fuß des Dachsberges, wo ein Großteil der Rebstöcke des Weingutes stehen und gewährt einen traumhaften Ausblick auf die wunderschöne Landschaft. Zur Begrüßung wurde der Winzersekt Vivien Chardonnay brut nach traditioneller Flaschengärung gereicht, dazu ein Amuse-Gueule von Pumpernickel verziert mit Frischkäse, Radieschen und Schnittlauch. Das Viergang Menü das Aromen und Texturen bewußt aufeinander aufbaute, wurde zunächst durch eine kleine erläutern- de Weinreise zu Guts-, Orts- und Lagenweine sowie die Boden- und Klimaverhältnisse der Saale-Unstrut Region eingeleitet. Zu Beginn wurde weißer Spargel mit Erdbeeren, Haselnuss mit Limonendressing gereicht,

dazu 1997er Silvaner trockenem Ortswein gegen den 2023er. Die Rinderkraftbrühe mit Frittaten und Gemüse brunoise ange-reichert, wurde begleitet von 2005er Weißburgunder trocken Kaatschener Dachsberg gegen 2024er Weißburgunder trocken Tultewitzer Bünauer Berg. Der Hauptgang rosa Roastbeef auf Kartoffelgratin mit Champignon, grünen und weißen Spargel, Karotten wurde mit 2014 er Grauburgunder trocken gegen 2023 Grauburgunder trocken vom Tultewitzer Bünauer Berg veredelt. Den Abschluss des Menüs bildete das Dessert – frischer Rhabarber auf weißer Schokolade mit Erdbeeren und Mandeln; dazu gab es 2006er Kerner Spätlese feinherb Kaatschener Dachsberg im Vergleich zu der 2023er Variante. Bei seiner Manöverkritik lobte Bailli Müller die gut gelungene Idee zu jedem Gang zwei Weine derselben Rebsorte zum Vergleich zu kredenzen und somit Unterschiede des jüngeren, frischen, leichten Weines mit der gereiften Tiefe der älteren zu erleben sowie der hervorragenden Abstimmung mit den köstlichen Speisen. Großes Lob galt auch der Küche unter Valeri Valentinov und dem stets aufmerksamen Serviceteam.

Text & Fotos: Ernst Herrbach – Vice Chargé de Presse

Thüringer Weingut Zahn

Weinbergstr. 16 - 18 · 99518 Großheringen OT Kaatschen
Tel. 034466 17 99 84 · info@weingut-zahn.de · www.weingut-zahn.de

DÎNER MAISON AM 21.03.2026 IN DER DOMSCHENKE BILLERBECK

„Die Domschenke, das kulinarische Juwel,
-dem Billerbecker Dom zu Füßen-
und Maître Rôtisseur Frank Groll,
wir herzlich in der Chaîne begrüßen.“

Mit diesen einleitenden Worten begrüßte unser Bailli das neue Mitgliedshaus „Domschenke“ unter der Leitung von Maître Rôtisseur Frank Groll im Rahmen eines festlichen Dîner Maison. Mit der beachtenswerten Anzahl von 45 Freunden des kulinarischen Hochgenusses konnten wir Gäste aus den Bailliagen Berlin, Nordrhein, Mecklenburg-Vorpommern und Sachsen-Anhalt willkommen heißen.

Ein Schauspiel der Extraklasse wurde durch den Chef des Hauses geboten, als er zum Empfang als Aperitif die Bollinger Magnumflaschen sabrierte, zu denen uns das Präsidiumsmitglied Horst Wüstenbecker einlud, der an diesem Abend seinen Geburtstag mit uns feierte. Dann ging es Schlag auf Schlag: Mit einem fein ausbalancierten Zusammenspiel aus Frische, Kreativität und aromatischer Komplexität entfaltete die Küchencrew ihr gesamtes Können und entfachte des Geschmacks Lust mit einem kulinarischen Feuerwerk und perfekt abgestimmten Weinen. Die geräucherte Wachtelbrust auf frischem Spargelsalat suchte ihresgleichen und war ein absoluter Volltreffer. Der folgende 30 Kilo Heilbutt aus Wildfang mit Wok-Gemüse sorgte durch



den vortrefflichen Geschmack und das perfekte Tellerbild für Furore. Der sich in der Menuefolge anschließende Kalbsrücken mit Trüffelsauce ließ ebenfalls keine Wünsche offen und wurde durch das Mango-Sorbet mit Prosecco perfekt abgerundet.

Die Domschenke wollte uns nicht überzeugen, sie wollte uns beeindrucken. Das ist ihr in jeder Beziehung gelungen und hat den Beweis angetreten, dass eine hervorragende Küche das Fundament allen Glückes ist. Völlig zu Recht wurde zum Abschluss die weiße und sehr aufmerksame schwarze Brigade mit Urkunden, Blumen und nachhaltigem Applaus gewürdigt. Die Domschenke und das Team um Maître Groll sind ein absoluter Gewinn für die Chaîne. À la bonne heure!

Text & Fotos: Daniela Rabe – Vice Chargée de Presse

Domschenke Billerbeck
Markt 6 · 48727 Billerbeck

LANDAUSFLUG ZUM „HASENKLEE“

24. April 2026: Das idyllische Landhotel Grothues-Potthoff im Münsterland, mit seiner fast 800-jährigen Familientradition, ist immer ein kulinarisch lohnendes und entspanntes Ziel. Und so lud Bailli Michael Rabe zu einem wundervollen Dîner Amical bei Maître Sommelier Marcel Tekaat in sein Fine Dining Restaurant „Hasenklee“ nach Senden ein. Eingebettet in einem geschichtsträchtigen Ensemble von stolzen Fachwerkhäusern, welche von einem sprudelnden Bachlauf umschlungen werden, empfing uns

Restaurantchef Daniel Soucek bei strahlendem frühlinghaftem Sonnenschein auf der Terrasse zu einem Willkommensaperitif. Unsere Freude auf das von Küchenchef Thomas Klasna vorbereitete 5-Gang-Feuerwerk konnte sich kaum in Grenzen halten. Bereits das Mosaik vom Glen Douglas Lachs mit Rhabarber-Kimchi überzeugte in jeder Hinsicht. Vom folgenden Caesar Salad mit gefülltem Hähnchenflügel, über das Rotgarnelen-Bao mit Wildkräutern, bis hin zum Tafelspitz vom Wagyu-Beef und grünem

Spargel, übertraf sich die exzellente Küchenleistung mit jedem Gang selbst. Abgerundet wurde die edle Abfolge der sich stets auch im Tellerbild wiederfindenden vollendeten Kreativität in der konfierten Ananas mit Kokos-Gâteau und Thai-Basilikum-Sorbet.

Das vorzügliche Menue mundete dem Gaumen, erfreute unsere Herzen und streichelte unsere Seelen. Durch den äußerst aufmerksamen Service der Restaurantcrew, der brillianten Hingabe der weißen Brigade und sehr anregen-

den Tischgesprächen, bleibt uns dieser Abend in nachhaltiger Erinnerung.

Die abschließende hoch verdiente Würdigung dieser Spitzenleistung erfolgte durch Vice Conseiller Gastronomique Claus-Jürgen Cohausz und Vice Chargée de Missions Christiane Kuhlmann durch Überreichen der Plakette und eines wunderschönen Blumenbouquets.

Text & Fotos: Daniela Rabe – Vice Chargée de Presse



RUF DER GLOCKE

*„Wenn die Glocke hell zum Festmahl läutet,
weiß der Gourmet, was das bedeutet.
Für seine Kochkunst liebt man ihn,
ein Meister ist André Skupin.“*

Mit gespannter Vorfreude empfing uns Maître Rôtisseur André Skupin mit seiner Equipe an diesem wunderschönen Maiausklang auf seiner sonnengetränkten Außenterrasse zu einem durchkomponierten Festmenue.

"Die Glocke" steht für modern interpretierte herausgehobene Küche auf sehr hohem Niveau. Sie verwendet stets frische regionale Produkte für zeitgemäßen und nachhaltigen Genuss. Der Maître überzeugte uns erneut von seiner exklusiven Kunst, sich mit scheinbarer Leichtigkeit in die Herzen seiner Gäste zu kochen.

Die erlesene und sehr liebevoll zubereitete Speisenfolge wurde bei jedem Gang äußerst ansprechend präsentiert und vom stets präsenten Service um den Restaurantchef Benoit Babajee serviert. Sei es die Terrine von Tomaten mit Garnelen, über den gebratenen Spargel an Saibling mit Pfifferlingen, bis hin zu der vortrefflichen Kreation des Kalbsfilets mit Püree und Leipziger Allerlei. Jeder Gang

glich einem Stakkato geschmacklicher Vielfalt und wurde durch die Joghurtmousse mit Erdbeeren perfekt abgerundet. Passend dazu überzeugten die sorgfältig ausgesuchten und stetig nachgeschenkten Weine.

Mit einer durch unseren Bailli verdienten dichterischen Würdigung, der Überreichung der Plakette und Urkunden sowie einem bunten Blumenstrauß, bedankten wir uns bei dem Team der Glocke für einen Abend, der in Erinnerung bleiben wird. Sehr gerne werden wir wieder dem Ruf folgen, wenn „Die Glocke“ erneut zum Festmahl läutet.

Text & Fotos: Daniela Rabe – Vice Chargée de Presse



TERMINE 2026

JULI

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
18.07.	Weinhotel Freylich Zahn	Dîner Amical "Wein und Trüffel"	Freyburg (Unstrut)	Sachsen-Anhalt
18.07.	Weingut Schmidt	"Weindegustation mit Menü" & Regionalversammlung	Wasserburg	Bodensee
19.07.	Gasthof Krone	Déjeuner Amical	Waldenbuch	Baden-Württemberg
22. & 23.07.	"1804" Gaststätte Hirschau	Dîner Amical	München	Munich et Haute-Bavière
25.07.	Restaurant Max Enk	Dîner Amical	Leipzig	Sachsen

AUGUST

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
03.08.	JW Marriott Hotel Berlin	Jahresversammlung und Dîner Maison	Berlin	Berlin-Brandenburg
08.08.	Victor's Residenz Schloss am Berg	Déjeuner Amical	Perl-Nennig	Pfalz-Saar-Mosel
15.08.	Schlosswirtschaft Heitzenhofen	Dîner Amical "Sommerfest"	Duggendorf	Bavière Orientale
15.08.	Feine Kost Mario Pattis	Dîner Amical "Sommerfest bei Mario"	Dresden	Sachsen
15.08.	Restaurant Ahlmanns Romantik Hotel Kieler Kaufmann	Dîner Amical	Kiel	Schleswig-Holstein
22.08.	Fine Dining Chesa Rössli Mövenpick Hotel	Dîner Amical "Grillen gut, alles gut"	Münster	Westfalen-Lippe
22.08.	Orangerie Seeburg	Dîner Amical "Seelust"	Seegebiet Masfelder Land OT Seeburg	Sachsen-Anhalt
23.08.	Hotel Kaiseralm	Oper CARMEN & Dîner Amical	Bischofsgrün	Franken
24.08.	Restaurant Buoy	Dîner Amical	Hamburg	Hamburg
29.08.	Stuttgarter Weindorf-Laube Gasthof zur Linde	Dîner Amical	Stuttgart	Baden-Württemberg
30.08.	Schloss Loersfeld	Déjeuner Amical	Kerpen	Mittelrhein

SEPTEMBER

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
19.09.	Brasserie Stadthaus	Dîner Amical	Düsseldorf	Nordrhein, Mittelrhein & Westfalen-Lippe
19.09.	Restaurant Wullenwever	Dîner Amical	Lübeck	Schleswig-Holstein
19.09.	Posthotel Alexander Herrmann	Oktoberfest	Wirsberg	Franken & Thüringen
22.09.	Storstad	Dîner Amical	Regensburg	Bavière Orientale
24.-27.09.	Vranken-Pommery	Pommery-Tour nach Reims		Berlin-Brandenburg
25.-27.09.	Grand Hotel Heiligendamm	Premium Event 2026	Bad Doberan – Heiligendamm	Mecklenburg-Vorpommern & Pfalz-Saar-Mosel
26.09.	Hugos Fine Dining	Dîner Amical "Golfturnier"	Dessau-Roßlau	Sachsen-Anhalt
28.09.	Restaurant Piment	Dîner Amical	Hamburg	Hamburg

OKTOBER

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
01.-04.10.	Hotel Seesteg Restaurant La Mer	Kulinarische Norderney Reise	Norderney	Bremen, Westniedersachsen, Ostfriesische Inseln und Helgoland
03.10.	Restaurant Bürgerspital Weinstuben	Dîner Amical	Würzburg	Franken
09.10.	Restaurant Papageno	Dîner Amical	Konstanz	Bodensee
10.10.	Romantik Hotel Burgkeller Meissen	Dîner Amical	Meißen	Sachsen
10.10.	Orania.Restaurant im Hotel Orania.Berlin	Table Maison	Berlin	Berlin-Brandenburg
15.10.	Ratshotel und Ratsstuben	Dîner Amical Herbststimmung	Haltern am See	Westfalen-Lippe
17.10.	Hotel-Restaurant Rose	Dîner Amical	Bietigheim-Bissingen	Baden-Württemberg
17.10.	Hotel „Der Seehof“	Dîner Amical	Ratzeburg	Schleswig-Holstein
22.10.	Brauereigasthof Eichhofen	Dîner Amical "1692 - Eichhofen im Wandel der Zeit"	Nittendorf	Bavière Orientale
22.10.	Restaurant Bürgerreuth	Dîner Amical	Bayreuth	Franken
22.10.	Bergson Kunstkraftwerk	Dîner Maison & Akustikführung	München	Munich et Haute-Bavière
24.10.	Restaurant Gut Lärchenhof	Déjeuner Amical	Pulheim	Mittelrhein
30.10.	Althoff Hotel Fürstenhof	Ein Fest im Oktober	Celle	Niedersachsen

TERMINE INTERNATIONAL 2026

Datum	Land/Ort	Veranstaltung
26. - 29. 08.	Vaduz – Lichtenstein	Grand Chapitre of Liechtenstein
28. - 30. 08.	Ålesund – Norwegen	Grand Chapitre of Norway
03. - 06. 09.	Hannover – Deutschland	102. Grand Chapitre d'Allemagne
12.09.	Athen – Griechenland	Grand Chapitre of Greece
13.09.	Ellezelles – Belgien	Garden Gala @ Mylord - Ellezelles
24. - 27. 09.	London – Großbritannien	Grand Chapitre de Grande Bretagne
24. - 27. 09.	Fethiye-Antalya – Türkei	Grand Chapitre de Turquie - Fethiye-Antalya
25. - 27. 09.	Interlaken – Schweiz	Grand Chapitre International, 75th anniversary of the Bailliage de Suisse
07. - 11. 10.	Yerres – Frankreich	Grand Chapitre de France

Weitere Termine finden Sie auf www.chaine.de | Änderungen & Irrtümer vorbehalten



SIE SIND AUCH EIN GENUSSLIEBHABER? KOMMEN SIE IN DIE CHAÎNE!

Wir freuen uns auf Sie! Nehmen Sie gerne Kontakt zu uns auf:

CHANCELLERIE - FRAU BEATE SPRINGER

Tel. 06081 68 28 70 · mail@chaine.de · www.chaine.de



Impressum | Chaîne Journal

Herausgeber:

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

Chefredaktion, Konzeption & Idee

Karin Deißner – Chargée de Presse d'Allemagne

Verlag, Gestaltung, Druck & Vertrieb:

K.D.Verlag GmbH & Co. KG
Kirchstr. 95 · 42553 Velbert
mail@kd-verlag.de

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
Karin Deißner – Chargée de Presse d'Allemagne
Tel. 02053 42 67 89 0
mail@chaine.de · www.chaine.de

**Das nächste Chaîne Journal erscheint im Oktober 2026,
der Redaktionsschluss für diese Ausgabe ist der 03.09.2026.**



Belebt den Weingenuss.

Ein guter Wein – das ist Genuss pur. Und zu jedem guten Wein empfiehlt sich ein ebenso gutes Wasser. Staatl. Fachingen ist perfekt, denn es wirkt ausgleichend auf den Geschmackssinn, indem es die Geschmacksnerven neutralisiert. Eine ideale Basis, um die vielschichtigen Aromen des Weines genießen zu können. Staatl. Fachingen – belebt den Weingenuss!

**STAATL.
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.

Nationaler Kooperationspartner von



Association
Mondiale de la
Gastronomie



ATELIER WEMPE

au:thentic

LEIPZIG, MÄDLER-PASSAGE/GRIMMAISCHE STRASSE 2-4, T 0341 211 31 12
AND AT THE BEST ADDRESSES IN GERMANY AND IN NEW YORK, PARIS, VIENNA, MADRID - WEMPE.COM