AUSGABE 78 · SEPTEMBER 2020

CHAINE® Journal

CHAINE DES ROTISSEURS - 1248 - 1950 -

© Adobe Stock

MASTERPIECE BY **POMMERY**

CUVÉE LOUISE POMMERY

travail *in situ*, caves Pommery, Reims

CHAMPAGNE
POMMERY
À REIMS-FRANCE

Chères Consœurs, chers Confrères,

vor kurzem wurde ich von den Baillis unserer Bailliage zum Chancelier d'Allemagne gewählt. An dieser Stelle möchte ich mich nochmals für das in mich gesetzte Vertrauen von Herzen bedanken.

Der Start in diese neue, wundervolle Aufgabe fiel aus verschiedener Sicht in eine nicht einfache Zeit. Viele von uns haben – aus ganz unterschiedlichen Gründen - schwere Wochen hinter sich gebracht.

Und was uns die Zukunft bringen wird, das wissen wir alle noch nicht...
Um so mehr sehe ich meine Aufgabe und meine Ziele darin, gemeinsam mit den Mitgliedern des Präsidiums, unsere Bruderschaft wieder zu neuem Leben zu erwecken und voller Zuversicht nach vorne zu schauen.

VIVE LA CHAINE !

Ihr/Euer Peter Peters
Chancelier d´Allemagne

CHAINE-STIFTUNG DEUTSCHLAND

Nachwuchsförderung der Jeunes Chefs Rôtisseurs & Junior Sommeliers

WWW.CHAINE.DE

FÜR EINE GENUSSVOLLE ZUKUNFT!

Wir unterstützen den jungen professionellen Nachwuchs: Sommeliers & Jungköche bis 27 Jahre werden von der Chaîne-Stiftung Deutschland auf internationale Wettbewerbe vorbereitet und erhalten eine qualifizierte Weiterbildung in ihrem Berufsfeld.

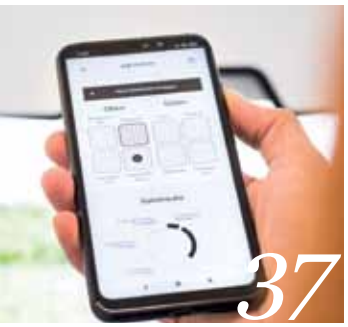
Wir freuen uns über Ihre Zuwendung!

Chaîne-Stiftung Deutschland | IBAN: DE 72 6009 0100 0652 6240 06 | BIC: VOBADESS

INHALT

6 - 7	Parkhotel Bremen
8 - 9	Portrait – Julia Komp
10 - 11	nationaler Kooperationspartner – Hapag-Lloyd Cruises
12 - 13	redaktionell – Otto Gourmet
14	save the Date – Hanami, Sake tasting
15	save the Date – Dégustation des Vins Maison
16 - 17	nationaler Kooperationspartner – Zwiesel Glas
18	Wein-Tipp – Weingut Kilian & Martina Hunn
19	OMGD – OMGD goes Rheingau
20	OMGD Veranstaltungen – Save the Date
21	save the Date – Raritätenprobe 2021
22	Pommery Blanc de Blancs
23	Rezept-Tipp – Ajo Blanco
24 - 25	nationaler Kooperationspartner – PrioVino
26	Wein-Tipp – Weingut Fritz Waßmer
27	Buch-Tipp – Tim Raue: Kulinarische Obzönitäten
27	nationaler Kooperationspartner – Robbe & Berking
28	Chaîne-Stiftung Deutschland – Der neue Vorstand
29	nationaler Kooperationspartner – Pommery
30 - 31	nationaler Kooperationspartner – Porzellanmanufaktur Meissen
32	Lifestyle – Produkte
33	nationaler Kooperationspartner – Wempe Leipzig
34 - 35	Lifestyle – Küchentrends
36	Lifestyle – Produkte
37	Lifestyle – smart gardening
38 - 39	Interview – Mirko Reh, Chroma Messer
40	redaktionell – Maurice Edmond Sailland
41 - 63	Berichte aus den Bailliagen – Deutschland
64 - 65	National – Veranstaltungen Oktober - Dezember 2020
66	International – Veranstaltungen 2020 / 2021
66	Impressum
67	nationaler Kooperationspartner – Villa Caviciana
68	nationaler Kooperationspartner – Wempe Leipzig

Julia Komp – Portrait



Lifestyle –
smart gardening

ZWIESEL GLAS
made in Germany

PARKHOTEL BREMEN: TRADITION VERPFLICHTET

Luxus, Lebensfreude & Genuss

Die Hansestadt Bremen – immer eine Reise wert! Denkt man doch bei Städtereisen zuerst an Paris, London oder Rom. Wie aber wäre es mit einem City-Trip nach Bremen und einem Aufenthalt im Parkhotel Bremen? Die Stadt hat jede Menge zu bieten! Die Hotel-Legende noch viel mehr...

„Das hätte ich ja nicht gedacht", ist wohl der meist gesprochene Satz von Gästen, die erstmals die Hansestadt Bremen besuchen. Denn die Hafenstadt rund 100 km südlich von Hamburg, hat so manches Highlight: Das historische Zentrum ist ein Schmuckstück, das Ostertor mit der „Kulturmeile" ein lebendiger Kiez in Weser-Nähe, der Schnoor, das mittelalterliche, autofreie Viertel herrlich zum Flanieren. Alles Sehenswerte ist gleich „umzu" vom Parkhotel, wie der Bremer zu sagen pflegt, also leicht erreichbar. Als Perle der Weserrenaissance gilt das prächtige Rathaus, bereits 2004 zum UNESCO-Welterbe ernannt. Hinter dem Rathaus steht die bekannteste Sehenswürdigkeit der Stadt, die Statue der Bremer Stadtmusikanten. Bremen ist also märchenhaft und doch weltoffen. An den Hafenanlagen entsteht die Überstadt, ein modernes Viertel, in dem gewohnt und gearbeitet wird. Es ist sogar größer als die Hamburger Hafencity. Maritimes Flair findet man rund um den Weser-Hafen.

UNIKAT MIT PERSÖNLICHKEIT

Eine Institution ist das Parkhotel Bremen, ein Hotel der neuen Hommage Hotels Luxury Collection, im Herzen der Stadt. Der denkmalgeschützte Bau mit seiner fantastischen Kuppelhalle ist eins der Wahrzeichen von Bremen. Das Fünf-Sterne-Superior Haus erfüllt heute mehr denn je alle Ansprüche eines modernen Grand Hotels. Wellness und Genuss: Eine internationale Küche mit lokalen Einflüssen bietet das legendäre Park Restaurant, erlesene Whiskeys und Weine die legendäre Hotelbar. Der riesige Spa-Bereich mit Außenpool ist die wohl exklusivste Wellness-Oase der Stadt. Täglich wechselnde Yoga- und

Bodyfit-Kurse, Massagen und Beauty-Behandlungen sorgen für Entspannung pur. Das Parkhotel Bremen ist wahrlich ein Unikat mit Persönlichkeit und Charakter. Das Luxushotel mit 152 Zimmern und 20 Suiten liegt ruhig und dennoch zentral im Bremer Bürgerpark, der „grünen Lunge" der Stadt. Es hat den Charme eines Boutique Hotels und das grenzenlose Angebot eines Grand Hotels auf Weltniveau: Traditionelle Gastlichkeit, regionaler Bezug, Kunst und Kultur prägen das Haus, das nach der umfangreichen Modernisierung neue Maßstäbe in der deutschen Luxushotellerie setzt.

INNOVATIV UND SCHNÖRKELLOS

Besonders beliebt – auch bei den Bremer Bürgern selbst – ist der „Bremer Tisch" in der Kuppelhalle. Maître Rôtisseur Sebastian Oppermann verwöhnt mit fast 22 Jahren Berufserfahrung seine Gäste von nah und fern mit erlesenen, herzhaften Speisen und süßen Spezialitäten aus seiner berühmten Patisserie. Das Angebot der unterschiedlichen Restaurants und der Hotelbar folgt einer klaren Slow-Food-Philosophie: erstklassig und immer mit regionalen und saisonalen Einflüssen. Seine Cuisine gilt als innovativ und schnörkellos!

Eine große Rolle spielt bei der Hotel-Legende auch der eigens kreierte „Hommage-Salon", der ausschließlich den Hotelgästen vorbehalten ist. Ein idealer Rückzugsort, der sich auch für kulturelle Veranstaltungen und interessante Begegnungen eignet. "Wir interpretieren den Mythos der Salon-Kultur neu," lädt Steffen Eisermann als Maître Hôtelier mit

über 20 Jahren Erfahrungen in der Luxushotellerie bei Kempinski, Althoff und Marriott seine Gäste zu Lebensart auf höchstem Niveau ein. Philosophie: in der schnelllebigen Zeit ein Ort zu kreieren der einem die nötige Ruhe und Genuss gibt, um neue Kraft zu tanken.

„Führend mit fünf Sternen" – das ist der Anspruch der hochkarätigen HOMMAGE HOTELS LUXURY COLLECTION. Und wer einmal im Parkhotel Bremen zu Gast war, der weiß nur zu genau, was mit seinem Credo „Where moments make memories" gemeint ist. Das Parkhotel Bremen und die Stadt Bremen bringen ihre Gäste zum Staunen – und das mit voller Absicht!

Text: Hommage Luxury Hotels Collection – Park Hotel Bremen / Fotos: ©Pocha-Burwitz | ©Ydo sol Images

Parkhotel Bremen
Im Bürgerpark 1· 28209 Bremen
hommage-hotels.com/parkhotel-bremen · info.bremen@dorint.com

JULIA KOMP - REISENDE, OPTIMISTIN & SPITZENKÖCHIN

Es bedarf nur weniger Worte, um Julia Komp zu charakterisieren und neugierig auf die junge Kölnerin zu machen. Mit gerade einmal 27 Jahren war sie 2016 die jüngste jemals in Deutschland mit einem Michelinstern ausgezeichneten Küchenchefin. Ihre Karriere verlief rasant und gradlinig. Rasch hatte Julia Komp nach ihrer Ausbildung im Kölner Restaurant „Zur Tant", Souschef-Position im „La Poêle d'O'r" und unzähligen gewonnenen Kochwettbewerben ihren ganz eigenen Küchenstil entwickelt. In ihren Gerichten schmeckt man die Liebe zu Asien und dem Orient, grandios und spielerisch leicht in die französische Klassik integriert. Gewürze setzt sie ebenso mutig wie fein abgestimmt ein – die Liebe zu ihnen wurde ihr schon früh mitgegeben auf Reisen in den Orient. Ganz besonders Tunesien fasziniert sie, seit sie das Land und seine Menschen auf Reisen mit ihrer Großmutter, die ein Reisebüro besaß, kennenlernte.

Ihren Stern erkochte sie auf Schloss Loersfeld im Westen von Köln. Doch es zog die junge Frau in die Welt hinaus: „Ich hatte dort vier grandiose Jahre – und mit dem Michelin-Stern natürlich den größten Triumph, aber ich musste noch etwas erleben und neue Wege gehen", so die 31-Jährige. Für kulinarische Inspiration und eine Erweiterung ihres Horizonts ist die junge Frau 14 Monate rund um die Welt gereist. So ging es nach Asien und Indien, wo die sympathische Spitzenköchin im Sari eine ebenso gute Figur machte wie auf dem Cover des Indian Express, die Kollegen auf Zeit ebenso begeisterte wie ihre Gäste. In Äthiopien kochte sie gleich für drei Botschaften - die Deutsche, die Österreichische und die Schweizer. In Marokko stand sie mit zwei Mamas in einem Familienbe-

trieb am Herd. Typisch für die gebürtige Overratherin, die lokale Alltagsküche ebenso begeistert wie hochkarätige Spitzencuisine. Besonders beeindruckt haben sie auch die vielen kleinen lokalen Produzenten wie dem Familienbetrieb im indonesischen Yogyakarta, wo die Knetmaschine zur Nudelproduktion von der Kuh angetrieben wird. Das Couscous, eines ihrer Lieblingsprodukte, wird in Tunesien auf dem Dach getrocknet, gesiebt und handverlesen. Perfekt dazu passt ihr eigenes Olivenöl – beide Produzenten hat sie mehrfach in Nordafrika besucht und bei der Herstellung mit angepackt.

Im Frühjahr 2020 hat Julia Komp ihren Anker im Lokschuppen in Köln geworfen. Mit herrlichem Blick auf den Rhein und den Kölner Dom im besonderen Ambiente des liebevoll sanierten Industriedenkmals entfaltet sie nach der Reisepause ihre ganz besondere Kulinarik. Hier verantwortet sie ein großes Team, das mit ihr zusammen Spitzenkulinarik im Rahmen der Chef's Table am Wochenende zelebriert. Aber auch hochwertige Gerichte für jeden Tag in der loftigen Atmosphäre des Lokschuppens zaubert und sogar Unkompliziertes schnell auf die Hand in der lässigen Hafenbar Anker 7. Der unabdingbare Qualitätsanspruch zieht sich durch alle Ebenen. Und der Wunsch, andere glücklich zu machen „und mit meinen Kreationen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern". Alle Gerichte tragen ihre unverwechselbare Handschrift, im Design findet sich dies in den Pfauenfedern wieder, die als Sinnbild für das Paradies zugleich ihre Liebe zum Orient spiegeln. Der Orient ist auch Inspiration für das nächste Projekt, das Julia Komp plant: Ein kleines Gourmetrestaurant in unmittelbarer Nähe zu ihrem Lokschuppen. Der Name steht bereits fest und lässt aufhorchen: „Sahila" - frei übersetzt mit Anführerin der Sterne.

Text & Fotos: Lokschuppen by Julia Komp

LOKSCHUPPEN BY JULIA KOMP UND ANKER 7
Hafenstraße 7 · 51063 Köln
www.lindgens-gastronomie.de · Tel: 0221/9 67 00 39

HAPAG-LLOYD CRUISES FLOTTE FÄHRT OHNE SCHWERÖL.

Interview mit Karl J. Pojer, Vorsitzender der Geschäftsführung zu einer wegweisenden Entscheidung.

Hapag-Lloyd Cruises: Lieber Karl J. Pojer, Kreuzfahrten sind bei den Deutschen sehr beliebt. Zum Abschluss der Hamburg Cruise Days standen mehr als 300.000 Menschen an der Elbe und winkten unter anderem der EUROPA zu, die im Rahmen der Parade den Hafen verließ. Hapag-Lloyd Cruises hat viele langjährige Fans und Stammgäste. Reist das schlechte Gewissen dennoch mit?

Karl J. Pojer: Reisen ist ein hohes Gut und wichtig, um ein Verständnis von der Welt zu erlangen. Wir machen einen großen Fehler, wenn wir Reisen gegen Umweltschutz ausspielen. Es kommt darauf an, die richtige Balance zu finden. Reisen bei Hapag-Lloyd Cruises bedeutet, die Natur besser zu verstehen, sich mit ihr auseinander zu setzen und dabei auch Demut vor der Natur zu verspüren. Ich bin überzeugt, dass die Menschen nach einer Reise bei uns als bessere Menschen zurückkehren. Wir nehmen unsere Verantwortung beim Thema Nachhaltigkeit und Umweltschutz deutlich wahr. Und das wissen unsere Fans und Stammgäste.

Schon heute fahren die Schiffe von Hapag-Lloyd Cruises in vielen Regionen mit schwefelarmen Kraftstoffen. Was hat die Geschäftsführung dazu bewogen, freiwillig auch in anderen Regionen zukünftig Marine Gasöl einzusetzen?

Wir setzen Trends und Standards im Luxus- und Expeditionssegment. Das hört bei den Umweltstandards nicht auf. Wir investieren daher massiv in Umweltschutz und haben gerade entschieden, dass unsere gesamte Flotte ab Juli 2020 komplett auf Schweröl verzichten wird. Stattdessen werden wir alle unsere Schiffe auf jeder Route ausschließlich mit hochwertigem Marine Gasöl betreiben. Die erheblichen Mehrkosten sehen wir als Investition in unsere Zukunft. In vielen Regionen, in denen die Expeditionsschiffe verkehren, ist die Verwendung von Schweröl nicht erlaubt. Das gilt auch für viele Häfen im Mittelmeer, an Nord- und Ostsee. Und schon heute gehen wir weit über die gesetzlichen Vorschriften hinaus.

Die neueren Schiffe von Hapag-Lloyd Cruises verfügen nicht nur über moderne Umwelttechnologien. Es gibt ein ganzes Bündel weiterer Maßnahmen, mit denen Einsparungen beim Energiebedarf erzielt werden. Welche zählen dazu?

Das ist richtig. Wir setzen zusätzlich für alle unsere neuen Schiffe auf moderne Katalysatoren und statten sie konsequent mit Landstromanschlüssen aus. Einen enorm wichtigen Schritt in Sachen Nachhaltigkeit gehen wir aber bereits bei der Entstehung unserer Reisen: Wir planen unsere Routen so, dass wir grundsätzlich auf die letzten drei Knoten Geschwindigkeit verzichten können und somit 30 Prozent Treibstoff einsparen. Ein Schiff wie die EUROPA 2 oder die HANSEATIC nature ist zudem natürlich viel mehr als ein Fortbewegungsmittel, es ist auch Hotel, Restaurant, Gym, Bühne und Bar. Auch hier haben wir viele Ansätze: Wir vermeiden Müll und Lebensmittelabfälle, wir entwickeln grüne klimaneutrale Ausflüge, und wir beziehen unsere Waren soweit es möglich ist von lokalen Märkten.

Die Schiffe von Hapag-Lloyd Cruises eint ihre Individualität – mit maximal 230, bzw. 500 Gästen bieten sie Kreuzfahrten als besondere Erfahrung, persönlich und authentisch. Was sind die Herausforderungen, um dieses Niveau zu halten?

Unsere Gäste sind reiseerfahren und qualitätsbewusst. Bei uns sind die Reiseziele ein wichtiges Entscheidungskriterium. Im Gegensatz zu den großen Schiffen, bei denen das Schiff selbst immer mehr zum Ziel der Reise wird und mit Superlativen aufwarten muss. Unsere Superlative sind die kleinen besonderen Häfen, die außergewöhnlichen Destinationen und die vielen Premierenziele, die die großen Schiffe gar nicht anfahren können. Diese Reiseziele, die uns und unsere Gäste faszinieren, gilt es heute mehr denn je zu schützen und zu bewahren.

Informationen zu Hapag-Lloyd Cruises finden Sie unter www.hl-cruises.de

Text & Fotos: Hapag-Lloyd Cruises

VOR UNS DIE WELT

WIR MACHEN KLAR SCHIFF.

100% SCHWERÖL-FREI

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

HAPAG 18 91 LLOYD
CRUISES

Schweröl-Verzicht,
Katalysatortechnik und Landstrom.
Mehr über diese und weitere
Maßnahmen zum Umweltschutz
unter: **www.hl-cruises.de**

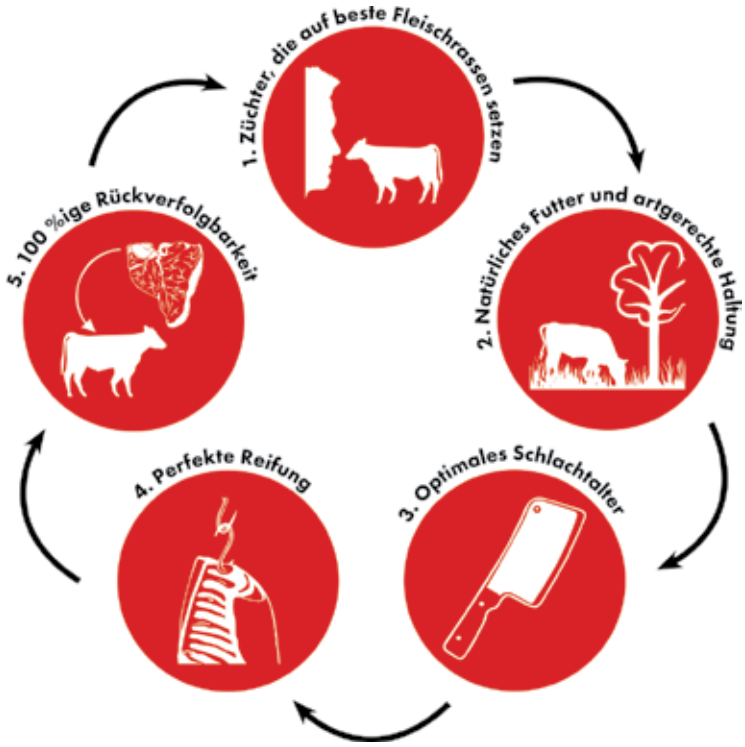
MIT GUTEM GEWISSEN GENIESSEN. GARANTIERT.

- ✓ *Weniger ist mehr! Lieber wenig Fleisch & dafür GUTES FLEISCH*
- ✓ *Nur artgerecht ist gerecht! Respekt vor dem Leben des Tieres*
- ✓ *Fragen Sie nach! Werden Sie sich bewusst, wo Ihr Fleisch herkommt*

„Wir von OTTO GOURMET werben mit der Botschaft, dass das Fleisch, welches wir vermarkten, aus artgerechter Tierhaltung stammt", sagt Stephan Otto, Gründer und Geschäftsführer von OTTO GOURMET. Dazu gehört insbesondere, dass alle Tiere Tageslicht sehen. Die Tiere haben entweder nie einen Stall gesehen oder kommen aus einer offenen Stallhaltung, in der sie freien Zugang in einem großzügigen Außenbereich haben. Neben frischer Luft und Tageslicht ist es OTTO GOURMET wichtig, dass die Tiere ihren unterschiedlichen Bedürfnissen nachkommen können.

Schweine können wühlen, Hühner können scharren, Enten können schwimmen, Rinder können laufen. Alle Tiere haben ausreichend Platz. Sie können im Gegensatz zur Massentierhaltung Schlafplatz und Kotplatz voneinander trennen. Es ist genügend Platz, dass sich Tiere bewegen können, ohne ihre Artgenossen zu nötigen. Stressbedingte Haltungsmethoden, wie das Kupieren von Schwänzen und das Ziehen von Zähnen, ist nicht notwendig. Verätzungen an Geflügelfüßen aufgrund des ständigen Stehens in Kot sind nicht gegeben.

Für OTTO GOURMET ist es wichtig, dass die Schlachtung in einer Umgebung stattfindet, in der Respekt vor dem Tier gezeigt wird. Transportwege werden auf ein Minimum beschränkt – die Tiere werden möglichst stressfrei zu einer kleinen regionalen Schlachterei gebracht. OTTO GOURMET schaut sich die Betriebe und die Menschen dahinter an und ist sicher, dass die Tiere nicht unnötigem Stress in der Aufzucht und im Vorfeld der Betäubung im Schlachthof ausgesetzt werden. Sieht man sich den Stresslevel der Tiere an, muss zwischen den Tierarten unterschieden werden. Rind, Lamm und Geflügel wittern nicht die Gefahr des Todes und bei richtiger Behandlung sind sie eher gutmütig und verhalten sich nicht gestresst. Schweine sind da sensibler und zeigen eher Stress.



Neben den Tieren dürfen wir letztendlich auch den Menschen nicht vergessen. Die gelebte Preispolitik für den durch Supermärkte geprägten Lebensmittelmarkt lässt viele landwirtschaftliche Produzenten kein ausreichendes Einkommen mehr erzielen, beziehungsweise macht sie abhängig von staatlichen Subventionen.
OTTO GOURMET möchte beste Qualität einkaufen. Um dieses Ziel zu erreichen, diskutieren sie nicht über den Preis. Der Fleischhändler gibt gerne Feedback, ob die Preise im Markt durchsetzbar sind, verwahrt sich aber, den Züchtern kein ausreichendes Einkommen zu geben, beziehungsweise in die Versuchung zu leiten, am Tier zu sparen, um einen günstigeren Preis anbieten zu können.

Über OTTO GOURMET

Bei den Fleischexperten von OTTO GOURMET dreht sich seit jeher alles rund um GUTES FLEISCH.
OTTO GOURMET ist im Jahr 2005 als erster Online Shop Deutschlands für besonders hochwertiges Fleisch an den Start gegangen. Hier finden Genießer und Fleischliebhaber nicht nur Fleisch der weltweit besten Züchter, auch Seafood höchster Qualität gehört zum facettenreichen Sortiment. Die passende Hardware sowie eine spannende Palette an interessanten Events runden das Produktangebot ab. Mehr als 80.000 Privatkunden und 1.000 Profiköche – 9 der 10 Drei-Sterne-Köche in Deutschland – vertrauen auf Premiumfleisch von OTTO GOURMET.

Text und Foto: Otto Gourmet

OTTO GOURMET
Boos-Fremery-Str. 62 · D-52525 Heinsberg
www.otto-gourmet.de · info@otto-gourmet.de
presse@otto-gourmet.de · Tel: 02452 / 97 62 6 - 16

SAVE THE DATE

HANAMI – JAPANISCHES KIRSCHBLÜTENFEST AUS GEGEBENEM ANLASS IM HERBST

Donnerstag 15. Oktober 2020, Sake-Tasting mit Dîner Amical

Das Restaurant bachofer steht seit jeher für Qualität und Stil ohne Pedanterie. Die Küche von Bernd Bachofer ist jung, kreativ und ungewöhnlich. Ob mediterran, global oder fern(k)östlich, er bietet stets progressive Aromaküche mit Herzblut. Eine große Inspiration bezieht Bernd Bachofer neben seinen regionalen Wurzeln aus der Küche Südostasiens, Japan und China. Durch zahlreiche Besuche und unzählige Reisen mit kulinarischem Auftrag entstand eine große Leidenschaft, die nachhaltig die Speisekarte prägt. Auch molekulare Elemente und ungewöhnliche Gar- und Präsentationstechniken kommen im bachofer zum Einsatz - wenn es denn Sinn macht und dem Gericht einen Mehrwert verspricht. Das jeweilige Produkt steht dabei aber immer im Mittelpunkt seiner Motivation.

Unser Dîner Amical steht dieses Mal unter einem neuen Motto. Wir feiern gemeinsam Hanami, das einzigartige japanische Kirschblütenfest. Dazu hat Bernd Bachofer die Sake-Sommlière und Master of Sake Tasting Yoshiko Ueno-Müller aus Tokio sowie Ihren Mann Jörg Müller eingeladen, die uns mit einer außergewöhnlichen Sakeverkostung in die Welt des Reisweins einführen werden. Dazu hat unser Gastgeber eine aufregende und authentische achtgängige Menüfolge kreiert und wird uns mit Sushi, Tempura, Matcha und echtem Kobe Beef verwöhnen.

Seit diesem Jahr befindet sich in der ehemaligen Apotheke aus dem Jahr 1647 auch ein modernes Boutique-Hotel. Die acht individuellen Design-Zimmer liegen in den oberen Etagen des denkmalgeschützten und zweitältesten Gebäudes Waiblingens. Alle Zimmer sind nach Gewürzen benannt und schaffen so die harmonische Verbindung zum mit einem Michelin* ausgezeichneten Restaurant. Die komplett neu gestalteten Räumlichkeiten erzeugen einen aufregenden Kontrast zum historischen Fachwerk. Hoher Komfort und große Behaglichkeit treffen auf historische Bausubstanz mit moderner Technik.

Freuen Sie sich heute schon auf einen ganz besonderen Abend im Kreise vieler Gleichgesinnter.

Text: Markus Gerspacher, Vice Chancelier-Argentier / Foto: ©Bagus Pangestu

Restaurant bachofer
Marktplatz 6 · 71332 Waiblingen
Ansprechpartner: Markus Gespacher, Bailliage Baden Württemberg: mgrspchr@aol.com

SAVE THE DATE

COLLEGIUM WIRTEMBERG
ROTENBERG & UHLBACH

DEGUSTATION DES VINS MAISON

Weinlesefest in der Uhlbacher Kelter beim Collegium Wirtemberg bei Martin Kurrle und mit Vincenzo Paradiso – 31. Oktober 2020

Das Collegium Wirtemberg ist noch jung. Erst im Juli 2007 haben sich die Weingärtnergenossenschaften Rotenberg und Uhlbach zu einem Gemeinschaftsbetrieb zusammengeschlossen. Aus ihnen entstand mit 125 Hektar (70% Rotwein und 30% Weißwein) Anbaufläche und den weit über die Landesgrenzen hinaus bekannten Top-Lagen Uhlbacher Götzenberg und Rotenberger Schloßberg das Collegium Wirtemberg.

Mit Herz und Verstand exzellente Weine zu gestalten – das ist das Credo unseres neuen Confrère Martin Kurrle. Der gebürtige Uhlbacher und diplomierte Oenologe hat sich nach seinem Studium im renommierten Weinbauinstitut in Geisenheim im Laufe der Jahre einen Namen als leidenschaftlicher und konsequent qualitätsorientierter „Winemaker" gemacht.

Zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen und Bewertungen der Collegiumsweine unterstreichen den großen Erfolg ebenso wie seine hohe Wertschätzung und Anerkennung bei Weinfreunden und in Fachkreisen.

Unser erst kürzlich inthronisierter Confrère unterstützt die Belange unserer Bruderschaft schon sehr lange. Allerdings agierte er als Sponsor für unseren „Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs" bislang eher im Verborgenen. Seit einem Jahr ist Martin Kurrle seit längerer Zeit wieder der erste Winzer in unserer Bailliage. Wir werden seinen „Vorzeigebetrieb" der Württemberger Weinkultur, bei dem er seit 2007 als Betriebsleiter und Geschäftsführer agiert mit einer „Dégustation des Vins Maison" als neues Haus mit einem fröhlichen Weinlesefest aufnehmen.

Freuen Sie sich auf eine unterhaltsame kulinarische Weinprobe in den weitläufigen restaurierten Kellergewölben der Uhlbacher Kelter und lassen Sie sich von schwäbischem Understatement und badischem Charme bezaubern und von der Kulinarik eines Chaîne-Chefs überraschen.
Für die kulinarischen Gaumenfreuden zeichnet an diesem Abend unser Confrère Vincenzo Paradiso verantwortlich. Sein Trüffelabend im November 2019 in der Motorworld Böblingen wird wohl allen Anwesenden als denkwürdiges Erlebnis in Erinnerung geblieben sein. Wir sind sehr gespannt, wie unsere beiden frisch gekürten Confrères uns im Herbst überraschen und verwöhnen möchten.

Ein Termin, den man sich heute schon vormerken sollte.

Text: Markus Gerspacher, Vice Chancelier-Argentier
Fotos: Collegium Wirtemberg, Martin Kurrle

Uhlbacher Kelter beim Collegium Wirtemberg
Uhlbacher Str. 221 · 70329 Stuttgart
Ansprechpartner: Markus Gespacher, Bailliage Baden Württemberg: mgrspchr@aol.com

ZWIESEL GLAS – MADE IN GERMANY

In der Zwieseler Manufaktur entstehen jeden Tag einzigartige Glasprodukte durch die faszinierende Arbeit der Handwerksmeister. Seit 1872 sind Techniken perfektioniert und über Generationen weitergegeben worden. Techniken, die noch heute zum Einsatz kommen. So gibt jeder Handgriff den Produkten eine ganz individuelle Note.

„Unsere Gläser erkenne ich schon am Klang."

Tag für Tag arbeiten die Glasmacher mit Engagement und Herzblut an diesen Techniken – und entwickeln deren Ästhetik dabei Stück für Stück weiter. Der einmalige Moment, der Gästen und Gastgebern weltweit durch ZWIESEL GLAS ermöglicht wird, kann nur durch den anspruchsvollen Umgang mit Material und Form sowie die Wertschätzung und nötige Sensibilität für das perfekte Detail gewährleistet werden. Präzision und Brillanz werden bei ZWIESEL GLAS durch eben dieses Handwerk zu feinsten Premiumprodukten. ZWIESEL geht es dabei seit jeher nicht ausschließlich um Glas, sondern um das, was Glas ermöglicht: Mit höchster Herstellungs- und Handwerkskunst einzigartige Produkte zu erzeugen, die außergewöhnliche Erlebnisse des Genusses und der Gemeinschaft schaffen. Produkte, die jedem gedeckten Tisch eine besondere Note verleihen und weltweit buchstäblich zum guten Ton gehören. Wer mit einem ZWIESEL GLAS anstößt, hört nicht nur, wie unverwechselbar wahre Gastfreundschaft, sondern auch, wie wahre Qualität klingt. Denn der Ton, in dem ZWIESEL Gläser beim Anstoßen erklingen, ist einzigartig und somit zum eindeutigen Erkennungsmerkmal der Marke geworden. Diesen besonderen Ton beim Anstoßen schätzen nicht nur Glas-Liebhaber, sondern auch Gastgeber sowie Gäste auf der ganzen Welt. Weitere Informationen finden Sie unter: www.zwiesel-glas.com

Text und Fotos: Zwiesel Glas

ZWIESEL
GLAS

Highness

Exzellenz im gläsernen Gewand.

Das gesamte Können unserer Handwerks- und Gestaltungs-Experten vereint sich in diesem Glas. So entsteht in feinster Handarbeit ein Design von außergewöhnlicher Schönheit und Eleganz. Unverkennbar in seiner edlen, charaktervollen Form sorgt Highness für ein einzigartiges sensorisches Erlebnis. Ein Hochgenuss für Augen und Gaumen gleichermaßen.

zwiesel-glas.com

2019 KILIAN HUNN „Junge Wilde“
Grauburgunder Qualitätswein

Geschmack: trocken
Größe: 0,75 L Flasche
Preis: 9,50 EUR/0,75l Fl. (12,67 EUR/L)
alle Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

Erhältlich bei:
www.hunn-weine.de

DREI GENERATIONEN – DREI QUALITÄTSLINIEN

Unsere Empfehlung & unser Lieblingswein: Grauburgunder Junge Wilde!

Das Familienweingut Kilian Hunn in Gottenheim am Tuniberg bei Freiburg im Breisgau / Baden wird aktuell in zweiter Generation von Kilian Hunn und seiner Frau Martina geführt, doch mit Jonas und Patrick stehen die jungen Wilden der dritten Generation der Familie Hunn bereits tatkräftig in den Startlöchern.
Doch die „Jungen Wilden“ sind nicht nur die dritte Generation, sondern stellen innerhalb des Portfolios des Weingutes auch die mittlere Qualitätsstufe dar – die „Jungen Frischen“ sind im Stahltank ausgebaute Weine als Einstieg in die Genusswelt des Weingutes, nach oben hin bilden die „Reserve“-Weine die Spitze der drei Qualitätsstufen. Die Jungen Wilden sind besonders markante, charaktervolle Weine, die das Terroir der mächtigen Lössböden am Tuniberg und das Potential der Burgunder-Rebsorten eindrucksvoll demonstrieren. Schonend, teils klassisch im Holzfass ausgebaut, lagern die Jungen Wilden lange auf der Feinhefe für einen langanhaltenden Genuss. Feine Duftnoten und facettenreiche Aromen machen jeden Schluck zu einem einzigartigen Erlebnis. Die Jungen Wilden sind strukturstarke Essensbegleiter zum Genießen!

Doch wild und jung sind auch Jonas und Patrick Hunn: Jonas ist 1999 geboren und hat nach dem Abitur für zwei Jahre die Ausbildung zum Winzer beim VDP Weingut Franz Keller in Oberbergen, dem heutigen DFB-Präsidenten Fritz Keller und seinem Sohn Friedrich, gemacht. Jonas studiert nun in Geisenheim Internationale Weinwirtschaft und orientiert sich umfassend in der globalen Weinwelt – geschmacklich und unternehmerisch. Patrick, 2001 geboren, hat zwei Jahre die Ausbildung zum Winzer bei dem VDP Weingut Dr. Heger in Ihringen gemacht. Er absolviert ab 2021 die Technikerschule für Weinbau und Oenologie in Weinsberg und freut sich auf und über die Arbeit mit den Reben. Besondere Freude bereitet Martina und Kilian Hunn die Aussicht, dass ihre Aus- und Aufbauarbeit des Familienweingutes bald in die verantwortungsvollen Hände der nächsten Generation übergehen kann. Doch die beiden jungen Wilden wären keine jungen Wilden, brächten sie nicht auch viele neue Ideen und Schwung mit in den Betrieb. In ausgiebigen gemeinsamen Weinverkostungen und familieninternen Fachdiskussionen lernen alle Hunns stets dazu und profitieren gemeinsam für die Ausbildungen und das Unternehmen. Die zwei Brüder ergänzen sich sehr gut, denn Patrick ist eher der Praktiker und übernimmt gerne Vaters Arbeiten in Weinberg und Keller, während Jonas eher der kommunikative und kreative Außendarsteller ist, der seine Mutter gerne in Marketing und Vertrieb unterstützt. Söhne wie Eltern sind leidenschaftliche Genießer, die gutes Essen und guten Wein sehr zu schätzen wissen – der Apfel fällt nicht weit vom Stamm…
Jonas und Patrick bauen bereits ihren ersten eigenen Wein gemeinsam aus. Vom Weinberg über die Kellerarbeit bis hin zur Flasche und Ausstattung liegt alles in ihrer Hand.

Unsere Philosophie:
Das Zusammentreffen von Reinheit, Kraft und Lebendigkeit. Alle Weine bestechen durch eine feinnuancierte und erfrischende Länge im Mund. Unter „Konzentration“ versteht das Familienweingut Hunn in seiner typischen Charakteristik nicht eine „Wucht“, sondern eine elegante Nachhaltigkeit, die allein von intensiven Traubenaromen getragen und strukturiert wird. Trinkvergnügen auf hohem Niveau, anregender Genuss und ideale Essenbegleitung sind das Ziel unserer Arbeit in Weinberg und Keller.

Weitere Informationen finden Sie unter www.weingut-hunn.de

Text:& Fotos: Weingut Kilian & Martina Hunn
Rathausstraße 2 · D- 79288 Gottenheim
Tel. 07665-6207 · mail@weingut-hunn.de

OMGD *goes* RHEINGAU!
HURRA, WIR GENIESSEN WIEDER!!

Grand Echanson Natalie Lumpp hatte in den Rheingau eingeladen. Nach den Beschränkungen der letzten Wochen war es ein Erlebnis und unter Einhaltung der geltenden Regeln folgten ihr über 60 begeisterte Genießer aus mehreren Bailliagen. Im großen Innenhof des Weinguts Georg Müller Stiftung bei Confrère Peter Winter in Hattenheim konnten wir bei Sonnenschein und sommerlichen Temperaturen verschiedene Weine von drei Rheingauer Winzern verkosten. Für die nötige Unterlage sorgten die Grillmeister von „Fleisch Pur and More" mit speziellen Fleischvariationen.

Bei bester Stimmung endete eine gelungene Rückkehr zu Chaîne-Vergnügen.
Bleiben Sie weiterhin gesund und VIVE LA CHAINE!

Text: Barbara Tritschler, Pair de la Chaîne

TERMINE 2020/2021
ORDRE MONDIAL DES GOURMETS DEGUSTATEURS (OMGD)

Datum	Veranstaltung	Ort	Ansprechpartner/Bailliage
26.09.2020	**Weinprobe** mit 24 Weinen z.G. der Chaîne-Stiftung Deutschland	Weingut Georg Müller Stiftung Eberbacher Str. 7-9 65347 Hattenheim im Rheingau	Peter Winter Tel. 06723/2020 info@georg-mueller-stiftung.de
27.09.2020	**Chaîne Volksfest-Matinée** „Wasen en minature" Volksfestschmankerl & 1 Gastwinzer	TA OS weinbar by Lausterer Bärenstr. 3 70173 Stuttgart-Mitte	Markus Gerspacher, Baden-Württemberg mgrspchr@aol.com
08.10.2020	**OMGD-Veranstaltung** Weinpräsentation mit badischen Winzern & Natalie Lumpp	„Tabou", Lars Dragmanli Zähringerstraße 65a 76131 Karlsruhe	Gabriele Fürst, Baden-Schwarzwald gfuerst@web.de
15.10.2020	**Sake-Verkostung** mit Dîner Amical	Restaurant bachofer, Marktplatz 6, 71332 Waiblingen	Markus Gerspacher, Baden-Württemberg mgrspchr@aol.com
17.10.2020	**Pommery Tasting & Dîner Amical** Gemeinschaftsveranstaltung mit der Bailliage Pfalz-Saar-Mosel	Grünwedel's Restaurant Weinstraße 507, 67434 Neustadt–Diedesfeld	Dr. Gerhard Dickgießer, Baden-Schwarzwald gd@itusgmbh.com Tel. 01 74/316 5621
31.10.2020	**Dégustation des Vins Maison** Kulinarisches Weinlesefest	Uhlbacher Kelter beim Collegium Wirtemberg Uhlbacher Str. 221, 70329 Stuttgart	Markus Gerspacher, Baden-Württemberg mgrspchr@aol.com
10.12.2020	**Dégustation du Vin** **& Dîner Amical** mit Ronald Kotzenberg und Erhard Schäfer	Landhaus Kuckuck, Olympiaweg 2, 50933 Köln	Dieter Ullsperger, Mittelrhein d.e.ullsperger@t-online.de Tel. 0151/25 342 452
12.03.2021	**OMGD Raritätenprobe** 2021 z.G. der Chaîne-Stiftung Deutschland	Wald- & Schlosshotel Friedrichsruhe Kärcherstraße 11 74639 Zweiflingen-Friedrichsruhe	Markus Gerspacher, Baden-Württemberg mgrspchr@aol.com
18.– 20.06.2021	**„Tour de Sachsen"** mit Confrère Winzer Mario Thürkind	Weingut Mario Thürkind Neue Dorfstraße 9, 06632 Gröst	Claas Plesch, Sachsen Anhalt info@raplesch.de Tel. 0345/56 67 23

RARITÄTENPROBE

am 12.03.2021 im Schlosshotel Friedrichsruhe

Die Raritätenprobe im Rahmen des OMGD hat wirklich schon Kultstatus! Ist es für Sie nicht schon immer ein langersehnter Wunsch, Ihren Schatz aus Ihrem Keller würdig zu zelebrieren? Tun Sie es mit Gleichgesinnten! Die Tafel umfasst 22 Personen – und ein jeder bringt eine besondere Magnumflasche oder zwei Flaschen vom gleichen Wein mit. Die Weine werden zueinander geordnet, sodass drei zusammenpassende Weine einen Flight ergeben. Das können dann beispielsweise drei 1er Grand Cru aus Bordeaux, oder drei Bordeaux vom linken Ufer der Gironde oder drei unterschiedliche Barolo, etc. sein. Sternekoch Boris Rommel kreiert zu den außergewöhnlichen Weinen ein sensationell perfekt abgestimmtes Menü. Confrère Jürgen Wegmann – Direktor vom Schlosshotel Friedrichsruhe gehört für mich schon seit jeher zu den allerbesten Gastgebern Deutschlands!

Das Beste dann noch zum Schluss – der Großteil der Einnahmen geht direkt an die Chaîne-Stiftung Deutschland! Ich würde mich freuen Sie zur Raritätenprobe begrüßen zu dürfen.

Anmeldungen erfolgen über Confrère Markus Gerspacher, mgrspchr@aol.com

Herzlichst Ihre Natalie Lumpp

Foto: ©Markus Spiske

WEINLAND
BADEN-WÜRTTEMBERG

Natalie Lumpp

Natalie Lumpp, Deutschlands bekannteste Sommelière, verrät, warum Weine aus Baden und Württemberg besondere Kostbarkeiten sind und wie man sie am besten genießt. In ihrem Buch vereint sie ganz persönliche Tipps für den perfekten Wein-Genuss mit unterhaltsamen Geschichten rund um die Themen Wein und Gastfreundschaft zu einer anregenden „fröhlichen Wissenschaft".

Entdecken Sie die Weine des Südwestens mit Deutschlands führender Weinexpertin. Mit Tipps zum Weinkauf, zur Weinlagerung, zum Weingenuss sowie neuen Trends inklusive Wein-Mixgetränken.

Text und Bild: Belser Verlag

Verlag: Belser Verlag
160 Seiten, 180 Farbfotos
Größe: 19 x 25,3 cm | € 20,– (D), € 20,60 (A)
ISBN: 978-3-7630-2854-2

GESCHMACKLICHE ELEGANZ IN PERFEKTION MIT POMMERY BLANC DE BLANCS!

Blanc de Blancs – ein Champagner, der durch seine aromatische Frische in Erinnerung bleibt. An der Côte des Blancs in der Champagne, reift der beste Chardonnay heran. Genau hier entstammen die weißen Chardonnay Trauben, die dem Blanc de Blancs eine einzigartige Eleganz verleihen. Die Kraft dieses Ausnahme-Champagners wird am Gaumen deutlich spürbar: Knackige Zitrusfrüchte treffen auf saftigen Apfel und gehen langsam über in Aromen gelber Pomelo.

POMMERY Blanc de Blancs macht sich nicht nur vorzüglich als Aperitif, sondern ist auch eine tolle Begleitung zur Ajo Blanco, eine weiße Mandelsuppe mit Trauben und Knoblauch wie sie Bloggerin Denise von Foodlovin' kreierte. Perfekt für ein edles Diner en Blanc! (lesen Sie das Rezept auf der folgenden Seite)

Der Champagner ist im POMMERY Online Shop für € 54,99 erhältlich. www.Vranken-pommery-shop.de

Text: Vranken-Pommery | Foto: © Denise Schuster / Foodlovin'

HABEN SIE DAS GEWUSST?!

VRANKEN-POMMERY MONOPOLE ist seit Gründung durch Paul-François VRANKEN mit über 20 Mio. Flaschen Champagner zum weltweit zweitgrößten Champagnerunternehmen aufgestiegen. Die Prestigemarke POMMERY – Erfinderin des „brut" – zählt seit 2002 zum Produktportfolio des inhabergeführten Unternehmens, das neben Weinen aus der Camargue und der Côtes de Provence auch Portwein anbietet. Mit 2.500 ha eigenen Weinanbaugebieten ist VRANKEN-POMMERY MONOPOLE größter Weinanbauer Europas.

AJO BLANCO MIT POMMERY BLANC DE BLANCS

POMMERY Blanc de Blancs macht sich nicht nur vorzüglich als Aperitif, sondern ist auch eine tolle Begleitung zur Ajo Blanco, eine weiße Mandelsuppe mit Trauben und Knoblauch wie sie Bloggerin Denise von Foodlovin' kreierte. Perfekt für ein edles Dîner en Blanc!

1. Die Gurke schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und halbieren. Die blanchierten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie anfangen zu duften. Herausnehmen und auskühlen lassen. Das Brot grob zerzupfen und ca. 10 Min. in der kalten Mandelmilch einweichen.

2. Die Mandeln in einen Standmixer geben. Das eingeweichte Brot samt der Mandelmilch dazugeben. Einen Schuss von dem eiskalten Wasser dazugeben und alles im Mixer pürieren. Während der Mixer auf geringer Stufe läuft, zuerst langsam das restliche Eiswasser, dann das Olivenöl dazu gießen.

3. Die Gurke, den Essig und den Knoblauch dazugeben und kurz auf hoher Stufe zu einer cremigen Suppe mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für mindestens zwei Stunden kühlen. Kurz vor dem Servieren mit dem Champagner aufgießen und mit den gefrorenen Trauben, frisch gemahlenem Pfeffer und gehobelten Mandeln dekorieren

Text & Foto: © Denise Schuster / Foodlovin'

Zutaten

220 g blanchierte Mandeln
80 g Weißbrot
50 ml kalte Mandelmilch
500 ml eiskaltes Wasser
100 ml Champagner
2 Knoblauchzehen
1/2 Gurke
70 ml Olivenöl
2 EL Weißweinessig
12 gefrorene Weintrauben
gehobelte Mandeln
Salz und Pfeffer

ELEKTRISCHE WEINTEMPERIERER VON PRIOVINO JETZT AUCH IM STUBAITAL IN TIROL

Wir sitzen im exklusiven Restaurant „Schaufelspitz“, welches das höchstgelegenste 3-Haubenrestaurant der Welt ist und schauen auf den Stubaier Gletscher. Es ist Anfang August und die Temperaturen sind so, dass man im Bikini im Schnee sitzen könnte. Die Flasche Weißwein, die uns serviert wurde, steht in einem Weintemperierer mit einem ganz besonderen Design – ein Priovino „Premier“. Er ist auf eine Temperatur von 10 Grad eingestellt und genau diese Temperatur hat der Wein auch im Glas. Und das Glas für Glas bis die Flasche schließlich leer ist.

Wenn hier Anfang Januar der Spitzen-Event „Dine and Wine“ durchgeführt wird, werden an 3 Abenden hintereinander jeweils 100 Personen mit einem 7 Gänge Menü und edlen Weinen verwöhnt. Kulinarisch verzaubern wird neben dem Haubenkoch David Kostner auch Sternekoch Bobby Bräuer, den Sie vielleicht aus dem 2-Sterne-Restaurant „Esszimmer“ in der BMW-Welt in München kennen.Aber das Schaufelspitz ist nicht der einzige Ort im Stubaital, an dem wir auf die elektrischen Weintemperierer von Priovino stoßen. Im Hotel Hoferwirt in Neustift finden wir die Classic-Variante von Priovino. Auch hier werden die Weine am Tisch in der exakt richtigen Trinktemperatur eingeschenkt.
Dann auch weiter unten im Stubaital in Mieders sehen wir mehrere dieser Weintemperierer beim Restaurant Koppeneck an der Bergstation der Gondel und unten im Ort im gemütlichen Hotel Alpenstolz, wo wir in dem einzigartig traditionell gestalteten Hotel mit dem Hotelbesitzer Martin Stolz und seiner Tochter Lara Stolz über den Einsatz dieser Weintemperierer reden.

„Seit wir in unserem Restaurant die Weinkühler von Priovino im Einsatz haben, ist der Verkauf von Flaschenweinen enorm gestiegen“, erklärt Lara Stolz. „Und das lästige Hantieren mit den herkömmlichen Eiskübeln wie auch das unliebsame Tropfen der nassen Flaschen entfällt komplett“, fügt Martin Stolz hinzu. Zudem gibt es in der urigen, mit Zirbenholz gestalteten Hotelbar „Pfiff“ einen Kühler, in dem immer eine offene Rotweinflasche steht, damit dieser auch immer mit der richtigen Temperatur serviert werden kann. „Dieses Gerät betreiben wir an der Bar nur mit Stromanschluß, also ohne Batterie, da es immer am selben Platz steht und nicht wie die anderen Geräte an den Tisch gebracht werden muss. Wir haben ihn auf 16 Grad eingestellt, das ist immerhin etliche Grad unter Zimmertemperatur und es ist die Temperatur, bei der dieser Wein am besten schmeckt“.
Das Stubaital in Österreich ist damit in Punkto Weinkühlung führend in Europa.
Weitere Informationen: www.priovino.com

Text & Foto: Chhaya Krüger

In fast 3000m Höhe der PrioVino "Premier" im Restaurant Schaufelspitz am Stubaier Gletscher.

Hotel Alpenstolz in Mieders, in dem mehrere PrioVino „Classic“ Geräte eingesetzt werden

30 °C im Schatten.
16 °C im Weinglas.

Perfekter Weingenuss an heißen Tagen – die **PrioVino Weintemperierer** machen's möglich. Dank innovativer Technologie temperieren sie Ihren Lieblingswein auf den Punkt. Über Stunden. Wo immer Sie wollen.

Die Vorteile des PrioVino Classic:

- Exakte Temperatur über Stunden
- Flexibel einsetzbar dank Akku-Betrieb
- Ohne Eis und tropfende Flaschen

Mehr Informationen und Bestellung unter
www.priovino.com und info@priovino.com.

PRIOVINO
BECAUSE TASTE MATTERS

FRITZ WAßMER

2018 feierte Fritz Waßmer sein 20jähriges Wein - Jubiläum - und kann mit berechtigtem Stolz auf die noch junge Vergangenheit des Weingutes zurückblicken. Neben nationalen Erfolgen konnte er schon bald auch mit internationalen Auszeichnungen aufwarten, das renommierte Fachmagazin Decanter kürte zum Beispiel seinen Spätburgunder XXL 2009 zum besten Spätburgunder. Und zwar weltweit!

Aber zurück zu den Anfängen: Reben waren seit Generationen ein Teil des landwirtschaftlichen Betriebs der in Schlatt alteingesessenen Familie Waßmer. Den Beschluss sein eigenes Weingut zu gründen, setzte Fritz Waßmer 1998 um, damals schon ein erfolgreicher Landwirt. Er hatte gleich zu Beginn Glück, im Breisgau gute Lagen zu übernehmen und die Bewirtschaftung seinem Stil und seinem Qualitätsdenken anzupassen. Das Durchschnittliche liegt ihm nicht, lag ihm noch nie und so setzt er von der Rebe bis zum Ausbau alles daran, Weine auf höchstem Niveau zu schaffen. Inspiration holte er sich bei seinen Reisen in die Weinbauregionen der ganzen Welt. Boden und Mikroklima sind Grundpfeiler für das beständige Streben nach Qualität, was so dann in der Arbeit im Weinberg konsequent weiterverfolgt wird: gute und nachhaltige Pflege der Weinberge und eine ausgewogene Ertragsreduktion ergeben gesundes Lesegut. Wo möglich, greift Fritz Waßmer auf traditionelles Wissen und Arbeiten zurück. Alles wird kompromisslos von Hand gelesen und die sonstige Arbeit im Weinberg ist auch von Handarbeit geprägt.
Seine Leidenschaft gilt dem Spätburgunder. Dabei spiegelt sich seine besondere Verbundenheit zum Burgund, als Wiege des Spätburgunders, in seiner täglichen Arbeit als Winzer wider. Mit der gleichen Hingabe widmet sich Fritz Waßmer dem An- und Ausbau von Chardonnay, Weißer Burgunder, Grauer Burgunder, Auxerrois und Frühburgunder. Als Beweis seines stetig kreativen Wirkens kamen in den letzten Jahren Parzellen mit Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc und dem, in Deutschland sehr seltenen, Viognier hinzu.
Pfleglich werden die Reben behandelt, und so auch die Trauben. Von Hand werden sie in Kisten gelesen, in der morgendlichen Kühle in das Weingut transportiert und unverzüglich weiterverarbeitet. Im Keller wird die traditionelle Arbeitsweise fortgeführt. Nur vorsichtig werden die Trauben gepresst, die Rotweintrauben kommen in große Holzcuves, wo sie mit weinbergseigenen Hefen vergären. Anschließend kommen alle Rotweine in Barriquefässer aus französischer Eiche, in denen sie, je nach Typ, für bis zu 16 Monate reifen. Jeder Lage wird die individuelle Aufmerksamkeit geschenkt – und somit der ureigene Charakter entlockt. Die Vielfalt des Terroirs wird schmeck- und erlebbar gemacht. Fritz Waßmer bringt sie mit Eleganz, Kraft und in ihrer ganzen Komplexität in seinen Weinen zum Ausdruck.

Text & Fotos: Weingut Fritz Waßmer

WEIN-TIPP

2016 Sommerhalde Bombach Spätburgunder

Die Sommerhalde Bombach liegt am östlichen Rand der Region Breisgau, in einer Südlage und direkt angrenzend an den Schwarzwald. Die Weine profitieren von der kräftigen Sonneneinstrahlung und die nächtlichen Kaltluftströme aus dem Schwarzwald bringen eine merkliche Tag-Nacht-Differenz- und mit ihr eine langsame Reifung der Pinottraube, mit fein ausgewogener Harmonie und Fruchtaromatik.
Tiefes Kirschrot mit rubinrotem Rand, in der Nase dominiert eine feine Würze, Gewürznelke und Zimt, ein Hauch von herbstlichem Waldboden, begleitet von sanften Noten von Pflaume und süßer Kirsche. Am Gaumen dann frische schwarze Johannisbeere und dunkle Schokolade – komplex und harmonisch mit einer wunderbaren Länge. www.weingutfritzwassmer.de

KULINARISCHEN OBSZÖNITÄTEN

Tim Raues Reise durch die französische Brasserie-Küche

„Mais oui!“, sagen wir zum neuen Kochbuch von Tim Raue. In seinem Werk lässt er uns hinter die Fassaden der französischen Küche blicken. Wir lassen uns nach Paris entführen und schlemmen uns durch Bistros und Brasserien. Von Steak Frites über Ratatouille, Pastete, Tarte Tartin bis hin zu den klassischen Madeleines finden wir Grundrezepte und Gerichte natürlich mit dem besonderen Raue-Twist. Darüber hinaus lernen wir viel über die Entwicklung der klassischen Küche der Bistros und Brasserien.

Tim Raue erzählt wie er zur französischen Küche kam und woher seine Inspiration stammt. Wir flanieren mit ihm gemeinsam durch die Straßen der französischen Hauptstadt und begleiten Tim Raue auf seiner Suche nach ungewöhnlichen Geschmäckern und Aromawelten. In 66 feinen und nachkochbaren Rezepten präsentiert der Sternekoch erstmals seine frankophile Seite. Von traditionsreichen Klassikern über verfeinerte Alltagsgerichte bis hin zur modernen Cuisine Canaille: ein zum Tellerabschlecken leckeres Kochbuch. Und wer sich durch den Band durchgekocht, geschlemmt hat, erfährt zu guter Letzt, dass die Pariser das Colette schon längst mit einer eigenen Allee geadelt haben …

Text / Bild: Callway

Tim Raue – Rezepte aus der Brasserie
Einzigartiger Genuss aus der Brasserie Colette
Mit Texten von Katharina Raue. Fotos von Joerg Lehmann
2. Auflage 2020 (1. von 2020 vergriffen). 208 Seiten, 138 Abbildungen
25 x 28 cm, gebunden mit Sonderausstattung
[D] € 39,95 /[A] € 41,10 / sFr. 48,50
ISBN: 978-3-7667-2472-4

DIE AUTOREN:

Tim Raue wurde in Berlin-Kreuzberg geboren und mit gerade 23 Jahren Küchenchef in einem der besten Berliner Restaurants, dem damaligen Rosenbaum. Der Gault Millau kürte ihn 2007 zum Koch des Jahres, vom Guide Michelin erhielt er 2012 zwei Sterne für sein 2010 eröffnetes Restaurant Tim Raue. Heute zählt es zu den World’s 50 Best Restaurants und er zu einem der kreativsten und vielseitigsten Köche Deutschlands. So serviert er in Berlin, Konstanz und München in der Brasserie Colette Tim Raue französische Klassiker im neuen Gewand.

Katharina Raue hat ihr Leben dem Genuss verschrieben. Verschrieben im doppelten Sinne, so ist sie zum einen begeisterte Esserin, und kennt zum anderen die Gastro-Branche, die Küchenchefs und die Foodie-Szene als jahrelange Chefredakteurin des Fachmagazins ROLLING PIN aus dem Effeff. Als freie Kolumnistin, Texterin und Moderatorin lebt die Österreicherin heute mit ihrem Mann Tim Raue zusammen in Berlin.

DER FOTOGRAF

Joerg Lehmann ist einer der renommiertesten Fotografen Deutschlands. Über 20 Jahre lebte er in Paris, bevor er vor einigen Jahren wieder nach Deutschland zurückkehrte. Joerg Lehmann arbeitete während seiner Karriere mit vielen bekannten Köchen, großen Food-Magazinen und Verlagen in Frankreich, Spanien, Österreich und New York zusammen.

Leinen los!

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

ROBBE & BERKING
SILBER

www.robbeberking.com

CHAINE-STIFTUNG DEUTSCHLAND

Der neue Vorstand: Mit viel Enregie & Leideschaft für eine genussvolle Zukunft

DR. GABRIELE BARTEL-LINGG
Vorsitzende der Chaîne-Stiftung Deutschland
Geschäftsführerin BARiT Kunstharz-Belagstechnik GmbH

„Leidenschaftliche Köche können mit einem guten Essen Gemüter beruhigen und Freude bereiten. Dazu bedarf es handwerklich gut ausgebildeter Köche und Sommeliers. Denn die gute Küche ist ein wichtiger Baustein sozialer Kontakte, welchen es ohne dynamische Köche nicht geben würde.
So wird es mein wichtigstes Anliegen sein, Stifter und Kooperationspartner von der Chaîne-Stiftung Deutschland zu begeistern."

ROBERT MANGOLD
Stellv. Vorsitzender der Chaîne-Stiftung Deutschland
Geschäftsführender Gesellschafter
Tiger & Palmen GmbH & Co KG

„Der Nachwuchs, sowohl in Küche, wie auch im Service ist das unverzichtbare Element unserer gastronomischen Zukunft. Es ist wichtig, dass die Ausbildung in diesen wunderbaren Berufen zeitgemäß auf Basis der gastronomischen und kulturellen Werte der Gastronomie und der Chaîne des Rôtisseurs stattfindet."

GABRIELE SCHRAMM
Schatzmeisterin der Chaîne-Stiftung Deutschland
Wirtschaftsprüferin u. Steuerberaterin

„Ich engagiere mich im Vorstand der Chaîne-Stiftung Deutschland, damit die traditionelle hochwertige Küchenkunst sowohl national als auch international durch die Förderung der jungen Nachwuchstalente in der gehobenen Gastronomie erhalten bleibt."

CLAAS PLESCH
Chaîne-Stiftung Deutschland
Rechtsanwalt und Fachanwalt für Verkehrsrecht

„Werbung für die herausragend wichtigen Ziele der Stiftung im Sinne der Förderung der jungen Köche und Sommeliers zur Zukunftssicherung der gehobenen Gastronomie in Deutschland durch Gewinnung von Spenden der Chaîne Mitglieder und weiterer Sponsoren bzw. Spendern."

CHAMPAGNE

POMMERY

À REIMS-FRANCE

L'ART DU CHAMPAGNE
SINCE 1836

Photographie : Ballade Studio - www.ballade-studio.com

EXPLORING THE BLUE: MEISSEN MARITIME

Pünktlich zur Sommerzeit bringt MEISSEN mit dem neuen Service „MEISSEN Blue Treasures" maritimes Flair in das eigene Zuhause. Historische Motive werden modern interpretiert und in Handmalerei auf der puren Serviceform MEISSEN® Cosmopolitan in Unterglasurtechnik umgesetzt. Ergänzt wird das neue Service durch maritime Figuren, Schmuck und eindrucksvolle Limitierte Meisterwerke.

Mit dem neuen Service „MEISSEN Blue Treasures" präsentiert Meissen eine Unterwasserwelt voller Faszination, Romantik sowie Sehnsucht. Die auf dem Service detailreich dargestellten Hummer, Seepferdchen, Muscheln und verschiedenste Fische laden dazu ein, das maritim sommerliche Ambiente auch auf der heimischen Tafel zu inszenieren.

Die bewegten Unterwassermotive gehen auf einen Entwurf von Otto Eduard Voigt Ende des 19. Jahrhunderts zurück. Die Dekore erstrahlen in faszinierendem Kobaltblau in klassischer Unterglasurmalerei. Diese Ton-in-Ton Maltechnik bedarf jahrelanger Erfahrung und höchster Präzision, denn die auf das unglasierte und erst einmal gebrannte Porzellan gemalten Dekore lassen keine Korrekturen zu. Schutz bietet die manufaktureigene Glasur, die das Meissener Porzellan sowie das Dekor mit seinen scharfen Konturen und Details nach dem zweiten Brand eindrucksvoll zur Geltung kommen lässt. Aufgrund dieser Technik sind alle Teile des Services „MEISSEN Blue Treasures" spülmaschinenfest, mikrowellengeeignet sowie bedenkenlos stapelbar und damit für den alltäglichen Gebrauch sehr gut geeignet.

Umgesetzt wurde das neu entwickelte Dekor auf der zeitlosen Serviceform MEISSEN® Cosmpolitan. Die klare und architektonische Formsprache ist besonders gut für die Kombination mit bestehenden Kollektionen wie „Mesh Gold" und „Mesh Platin" geeignet. Je nach Anlass lassen sich täglich neue Kreationen schaffen, ob als einheitliches Service oder aus Einzelteilen mit Mix & Match Charakter zusammengestellt.

Passend zum neuen Service präsentiert Meissen maritime Figuren und eindrucksvolle Limitierte Meisterwerke. Die maritimen Porzellane entführen in eine faszinierende Unterwasserwelt und verleihen dem eigenen Zuhause ein sommerlich maritimes Flair.

Text und Fotos: Porzellanmanufaktur Meissen

Blue
TREASURES
MEISSEN
est.1710
WWW.MEISSEN.COM

PERFECT MATCH:

Lifestyleprodukte für Sie & Ihn

MARTELÉ CHAMPAGNERÖFFNER
Die Martelé Bar Kollektion von Robbe & Berking macht aus jedem Drink oder Cocktail etwas ganz besonderes und lässt das Getränk zu einem kleinen Kunstwerk werden. Der silberne Glanz der Artikel reflektiert die Schönheit und die Brillanz der Drinks & Cocktails und bringt eine einzigartige Eleganz auf jeden Tisch und in jeder Bar.
€ 232,- / Stück
www.robbeberking.com

GOURMETTELLER SCHWANENSERVICE
Das prunkvolle „Schwanenservice" von Meister Modelleur Johann Joachim Kaendler mit über 2.200 Teilen entstand von 1737 bis 1742 und gilt bis heute als Opus Magnum deutscher Barockkunst. In Anlehnung an die unvergleichbare Formensprache des Originals präsentiert MEISSEN mit dem flachen Gourmetteller eine imposante Ergänzung des barocken Prunkservice.
125,13/ Stück
www.meissen.com

RING SPLENDORA BY KIM
18k Roségold,
1 zimtfarbener Diamant im Wempe-Cut, 2 ct, 20 Brillanten
19.374,00 € / Stück
www.wempe.com/leipzig

ICONICS DEKANTER
ICONICS verpflichtet sich der traditionellen Glasmacherkunst auf höchstem Niveau. Es bedarf eines eingespielten Teams von 8 Mitarbeitern, die dieses über 50 Zentimeter hohe Meisterstück einzigartiger Qualität schaffen. Mit ICONICS beweisen designorientierte Weinliebhaber Kennerschaft, Individualität und Stilbewusstsein.
h 536 mm – Ø 210 mm – 750 ml
449,00 € / Stück
www.zwiesel-glas.com

WEMPE IRON WALKER AUTOMATIK DAMEN
Edelstahl, 36 mm Durchmesser,
2.218,00 € / Stück
www.wempe.com/leipzig

Alle Angaben ohne Gewähr. Ggf. fallen Versandkosten an. Irrtümer bleiben vorbehalten

SPICE THINGS UP:
LIMITIERTE ZIMTFARBENE DIAMANTEN IM WEMPE-CUT®

Müssen Diamanten farblos sein? Sicher nicht. Aus den natürlich getönten Exemplaren hat Wempe jetzt den zimtfarbenen Diamanten ausgewählt und ihm ein Luxus-Treatment gegönnt: den 2015 patentierten Wempe-Cut®, ein exklusiver Schliff mit mehr als doppelt so vielen Facetten wie ein Brillant.

EIN HAUCH VON EXOTIK.

Bereits im Alten Testament erwähnt und einst nur den Mächtigen und Wohlhabenden vorbehalten, zählt Zimt seit Jahrtausenden zu den beliebtesten Gewürzen der Welt. Seine geheimnisvolle Note und seine sanft bräunliche Farbe machen ihn zum Namensgeber für Diamanten mit zarter goldener Tönung, den zimtfarbenen Diamanten. Und noch eines haben das Juwel unter den Gewürzen und der elegante Stein gemein: Es ist heute beinahe so schwierig zimtfarbene Diamanten von einheitlicher Farbe zu erlangen wie einst das facettenreiche Süßholz. Denn die warme Nuance, nach der man bei Wempe in jedem Diamanten sucht, zeigt sich erst nachdem der Rohdiamant geschliffen worden ist.

FACETTIERT. RAFFINIERT. LIMITIERT.

In mehrjähriger Zusammenarbeit mit dem renommierten Diamanthändler- und Schleifer IGC aus Antwerpen wurde der patentierte Wempe-Cut® erarbeitet, der deutlich mehr brilliert als herkömmliche Cuts. Während ein klassischer Brillant-Cut das Licht in 57 Facetten spiegelt, bringen im Wempe-Cut® sogar 137 Schliffflächen den Edelstein zum Leuchten. Geschliffen wird ausschließlich von Hand. Acht Stunden reine Schleifzeit dauert es, bis alle Facetten – 65 ins Oberteil und 72 ins Unterteil – geschliffen sind. Die besondere Raffinesse des Wempe-Cut® besteht darin, dass er den Diamanten stärker zum Strahlen bringt. Verstärkt wird dieser Effekt durch die Wempe Splendora-Fassung. Um den zimtfarbenen Diamanten harmonisch zu umspielen wurde sie jetzt erstmalig in 18k Roségold gefertigt. Vier Krappen halten den Stein und das Körbchen darunter ist mit 16 weißen Brillanten ausgefasst, die dem Juwel zusätzliches Licht, Lebendigkeit, Feuer und Reflexe schenken. Wie die weißen Wempe-Cut® Diamanten werden auch die zimtfarbenen Diamanten ausschließlich als Solitaire gefasst, damit der Edelstein besonders schön zur Geltung kommt. In diesem seltenen Farbton ist das Juwel auf die Anzahl seiner Facetten limitiert – auf 137 Exemplare. Reizvoll im Vergleich zu weißen Diamanten ist auch sein attraktiver Preis. Begleitet wird ein jeder Stein von einem Zertifikat des unabhängigen Diamant-Prüflabors HRD aus Antwerpen.

HÜBSCHE LAUNE DER NATUR.

Der sanfte Charakter eines zimtfarbenen Diamanten ist eine wunderbare Laune der Natur. Ursache ist eine Veränderung in der Kohlenstoffstruktur des Diamanten, im Kristallgitter eingelagerte Spurenelemente machen jeden Stein einzigartig. Ein besonderes Talent zeigt der der geschliffene Diamant übrigens, wenn man ihn anlegt: Sein lebendiger, warmer Schimmer passt sich jedem Hautton an und wird durch 18k Roségold perfekt in Szene gesetzt.

Text & Fotos: Gerhard D. Wempe KG

SO SANFT, SO SCHÖN, SO ENTSPANNT: NATURFARBEN IN DER KÜCHE

Farben aus der Natur sind genau richtig für alle, die einen dezenten, zeitlos-modernen Einrichtungsstil mögen. Auch in der Küche versprühen Farbkonzepte aus zarten Erd- und Grautönen kombiniert mit warmem Grün und Holz ein charmantes, wohnliches Flair. Genau wie die aktuellen Keramikspülen und Küchenmöbel von Villeroy & Boch: Mit sanften Farben und feinen Oberflächen sorgen sie für eine gemütliche Wohlfühlatmosphäre.

Eine Spüle in der erdigen Elfenbeinnuance Almond bringt warmen Minimalismus in die Küchengestaltung und betont die pure Seite von Möbelfronten und Arbeitsplatten. Der feine Grauton Steam, der Assoziationen an Nebelschwaden weckt, harmoniert mit hellen Arbeitsplatten und bildet einen schönen Kontrast zu dunklem Material. Das sanfte Hellgrau Fossil setzt die Keramikspüle lässig und geschmackvoll zugleich in Szene. Und der eine Nuance dunklere Ton Stone ist perfekt zu Holz oder Naturstein.

Zu all diesen Keramikfarben passen Küchenmöbel mit matten Oberflächen: Sie wirken auf eine zurückhaltende Weise edel und stellen die Formgebung und das Design der Keramikspülen heraus. Der satte Grünton Verde Comodoro verbreitet dabei entspanntes Natural Feeling in der Küche. Besonderes Plus: Anti-Fingerprint-Effekt und hohe Kratzerresistenz garantieren ein dauerhaft gutes Aussehen von Schränken & Co. Ebenso funktional sind Arbeitsplatten und Küchenfronten aus Keramik in Marmoroptik.

Und mit der aktuellen Geschirrkollektion „it's my match" in einem frischen Mineral funktioniert die sanfte Natürlichkeit à la Villeroy & Boch auch auf dem Tisch.

Weitere Informationen unter www.villeroy-boch.com

Bildrechte / Text: Villeroy & Boch
Gefunden auf: trendXpress.org

PERFECT MATCH:

Lifestyleprodukte für Sie & Ihn

COGNACGLAS ENOTECA
Auserwählte Gläser für auserwählte Weine. Die bauchige, sich verjüngende Glasform wurde speziell auf das voluminöse Aromen- und Geschmacksbild von Cognac und anderen hochwertigen, fassgereiften Produkten abgestimmt. Geeignet für Cognac, Brandy, im Holzfass ausgebaute Marc oder Trester, Calvados und Rum.
h 188 mm – ø 68 mm – 246 ml
28,95 € / Stück
www.zwiesel-glas.com

CAMUS XO INTENSELY AROMATIC
Beim Genuss dieses Cognacs kann man seine Gefühle kaum verbergen: der XO (eXtra Old) verführt mit Noten von süßem Gebäck sowie Aprikosen, Orangen und duftenden weißen Blüten. Ein sehr feiner und eleganter Cognac, dessen besonderes Herstellungs- und Aromengeheimnis man nicht nur schmecken kann, sondern das auch ganz wunderbar auf der Flasche beschrieben ist."
152.99 € - 0,7l
www.vranken-pommery-shop.de

WEMPE IRON WALKER AUTOMATIK CHRONOGRAPH
Edelstahl, 42 mm Durchmesser,
3.582,00 € / Stück
www.wempe.com/leipzig

WANDTELLER „ROTER BETTA KAMPFFISCH"
MEISSEN Limited Edition 2021 ist einer von insgesamt vier Wandtellern der neuen maritimen Wandteller-Serie. Er wurde in mehreren Schichten in hochwertiger Aufglasurmalerei auf der Form „MEISSEN® Cosmopolitan" gefertigt
2.609,30 € / Stück
www.meissen.com

PrioVino Classic
Elektrischer Weintemperierer.
Perfekte Temperatur. Bis zum letzten Tropfen.
670 € / Stück (inkl.Akku)
www.priovino.com

Alle Angaben ohne Gewähr. Ggf. fallen Versandkosten an. Irrtümer bleiben vorbehalten

ANBAUEN, ERNTEN & GENIESSEN

Smart Gardening – viel mehr als eine automatische Bewässerungsanlage

An Smart Home hat man sich ja schon gewöhnt, und wenn dich Siri oder Alexa beim Öffnen der Eingangstür mit den Worten begrüßen: schön, dass du wieder zuhause bist, der Kühlschrank ist gefüllt und deinen Lieblingssalat habe ich dir schon vorbereitet… dann hat das zwar doch etwas von Science Fiction aber unter der Wortschöpfung « Smart-Gardening » fügt sich der Zukunft ein höchst innovativer Baustein der Firma Agrilution hinzu.

Gründer und Geschäftsführer Maximilian Lössl hat schon in sehr jungen Jahren als Sohn einer Entwicklungshelferin in China den Kontrast zwischen technischem Komfort, tiefster Armut und Mangelernährung erlebt. Diese Erfahrungen haben in ihm die Vision wachsen lassen, in Zukunft über ein perfektes Ökosystem jedem die Möglichkeit zu bieten, in jeder Umgebung seine eigenen nährstoffreichen Pflanzen anzubauen, zu ernten und zu genießen. Mit einem heute knapp 30- köpfigen Team wurde ein Gewächsschrank entwickelt, um gesunde Ernährung an den Ort des Verzehrs zu bringen – ohne lange Transportwege, Pestizide, Verschmutzungen und Nährstoffverluste. Wie der sogenannte Plantcube funktioniert, was alles angebaut werden kann und wie ich erkenne, wann etwas zur Ernte bereit ist, erklärt uns Maximilian Lössl selbst:

« Der Plantcube ist ein geschlossenes System, mit dem wir das Konzept von Vertical Farming in die eigene Küche bringen. Durch vollständig kontrollierte Einflussfaktoren entstehen im Plantcube ideale Wachstumsbedingungen für Microgreens, Kräuter und Salate. Diese wachsen mittels einer sensorischen Klimakontrolle – gesteuert über die Agrilution Cloud – quasi in einem permanenten Frühling. Die automatische Bewässerung versorgt die Pflanzen über den integrierten Tank mit Wasser und Nährstoffen wobei speziell entwickelte LEDs mit allen pflanzen-relevanten Wellenlängen des Sonnenspektrums für optimale Lichtverhältnisse sorgen. In diesem System entstehen Pflanzen, die mit einer sehr hohen Nährstoffdichte nicht nur gesund, sondern auch besonders aromatisch und frisch sind. Aktuell besteht die Möglichkeit 8 Saatmatten auf einmal in zwei Ebenen anzupflanzen. Das Angebot umfasst unterschiedliche Salate, Microgreens, schmackhafte Kräuter bis hin zu interessanten neuen Mixes, wie beispielsweise BBQ Salat, Buddha Bowl oder Stir Fry – auf denen gleich verschiedene Greens auf einer Matte heranwachsen. Ich habe mit einer Ernte also alles für ein komplettes Gericht oder einen gemischten Salat parat. Unsere praktische App zeigt dabei immer an, ob einmal Wasser nachgefüllt oder eine Pflanze zum Ernten bereit ist. »

Selbst zubereiten und genießen im Kreise der Liebsten und Freunden ist ausdrücklich erwünscht.

Text: Kristian Koschuschmann, Vice Chargé de Presse
Fotos: Agrilution; Stefan Randlkofer

WIE MIRKO REEH CHROMA DURCH DIE CORONA-KRISE STEUERT

„Ich hatte Glück im Unglück“:

Vor 18 Monaten hat TV-Koch und Buchautor Mirko Reeh die Firma Chroma Messer vom langjährigen Inhaber Christian Romanowski übernommen. Warum Timing manchmal alles ist, was die bisher größte Herausforderung während der Corona-Zeit war und welche Pläne er für die nächsten Monate hat, erzählt Reeh im Interview.

Herr Reeh, wie haben Sie die Corona-Zeit als Inhaber von Chroma Messer erlebt?

Im ersten Moment war die Situation natürlich für uns alle ein Schock, es wäre ja auch komisch, wenn das anders gewesen wäre. Zu Beginn der Krise haben wir einen kleinen Umsatzknick erlebt, der sich aber zum Glück recht schnell stabilisiert hat. Ohne Restaurants und Kantinen und mit Homeoffice überall haben die Leute auf einmal alle Mahlzeiten zu Hause gekocht, und da merkt man dann sehr zackig, wenn man an der Hardware aufrüsten muss. Profiköche haben viele Schleifsteine gekauft, Privatkunden bessere Messer. Unsere Zahlen sind deutlich über denen des Vorjahres, Chroma Messer hat die Krise bisher gut aufgefangen.

Was genau meinen Sie, wenn Sie sagen, Sie hatten „Glück im Unglück“?

Ich bin wahnsinnig dankbar, dass ich Chroma Messer vor Corona gekauft habe. Die Firma ist für mich ein fast krisensicheres Standbein, das die Verluste auffängt, die durch die monatelange Schließung meiner Kochschule entstanden sind – wobei wir auch hier inzwischen mit einem umfassenden Hygienekonzept wieder hochfahren konnten. Die Umsätze haben sich in den 18 Monaten, in denen ich Chroma führe, sehr positiv entwickelt und übersteigen die Zahlen der Vorjahre. Auch hier kann ich mich also enorm glücklich schätzen. Außerdem bin ich sehr dankbar, dass mein guter und langjähriger Freund Christian Romanowski, der eigentlich in Rente gehen wollte, von seinen ehemaligen Geschäftspartnern gebeten wurde, Chroma Cnife international zu führen. In dieser Funktion ist er mein Lieferant und unterstützt mich nach Kräften in all meinen Plänen und Ideen.

Was war während Corona die größte Herausforderung, der Sie als Inhaber von Chroma Messer begegnen mussten?

Puh, da gab es viele. Ich denke, am intensivsten war ich als interner Ruhepol gefragt. In einer Zeit, wo unzählige Jobs unsicher sind und viele Menschen nicht wissen, wie es beruflich weitergehen soll, war es für

mich unglaublich wichtig, meinen Mitarbeitern Rückhalt und Sicherheit zu geben. Ich habe immer gesagt: „Wenn wir auch nur einigermaßen mit Ach und Krach durch diese Zeit kommen, muss niemand Angst um seinen Job haben." Das wusste mein Team sehr zu schätzen.

Was sind Ihre Pläne für die Zukunft, wie geht es in den nächsten Wochen und Monaten mit Chroma weiter?

Ich habe viele Ideen für die kommende Zeit, im Vordergrund steht natürlich die Weiterentwicklung der populären Serien. Wie ich wieder und wieder gern sage: Es gibt immer noch ein Messer, was darauf wartet, entworfen zu werden. Die Entwicklung neuer Messer oder Serien ist immer ein zeit- und kostenintensiver Kreativprozess, in den verschiedene Menschen an ganz unterschiedlichen Stellen involviert sind. Da kommt also einiges Spannendes auf uns zu! Außerdem plane ich im Herbst den ersten hochwertigen Chroma-Katalog, und auch dem Thema Ladenbau widme ich mich in nächster Zeit sehr intensiv. Nicht zu vergessen die umfangreichen Werbekampagnen, die ab September in verschiedenen Medien erscheinen werden. Es wird mir ganz bestimmt nicht langweilig.

Wie lautet Ihr persönliches Resümee nach 18 Monaten Chroma?

So ein Geschäft zu übernehmen, ist nicht das Einfachste. Ich hatte immer sowohl privat als auch geschäftlich mit Messern zu tun, aber sich von Grund auf unternehmerisch in ein neues Business reinzufuchsen, ist durchaus anspruchsvoll. Aber man wächst ja bekanntlich an seinen Aufgaben, und ich denke, ich bin inzwischen sehr gut in meiner Rolle als Inhaber angekommen. Jedenfalls freue ich mich riesig auf alle Projekte, die wir in der nächsten Zeit für Chroma umsetzen werden.

Weitere Informationen unter www.chroma-messer.de

Bildrechte / Text:
Bild Mirko Reeh mit Chroma-Messer: to bikko
Weitere Bilder: CHROMA Messer GmbH & Co. KG
Text: Gourmet Connection GmbH
Gefunden auf: trendXpress.org

ÜBER CHROMA:

Seit über 30 Jahren importiert und vertreibt CHROMA Messer hochwertige asiatische Küchenmesser und das passende Zubehör. Zu den Produkten zählen unter anderen die bekannten Ganzstahlmesser Chroma type 301 – design by F.A. Porsche Messer, die handgeschmiedeten japanischen Küchenmesser Chroma Haiku Kurouchi und die Chroma Dorimu mit echter Damaszenerklinge. Die Produkte überzeugen Spitzenköche und ambitionierte Hobbyköche gleichermaßen durch hohe Qualität, extreme Schärfe und gute Schnitthaltigkeit, bewiesen in vielen Messertests. Seit Januar 2019 wird CHROMA Messer von Mirko Reeh geführt.

KONTAKT:
CHROMA Messer GmbH & Co. KG · Dr.-Richard-Sorge-Str. 66 ·15745 Wildau
Telefon +49 (0)3375 – 46 77 100 · Fax +49 (0)3375 – 46 77 101
beste@kochmesser.de · www.chroma-messer.de

Curnonsky (links)

LIEBE FREUNDE,

gestatten Sie mir, mich vorzustellen.
Mein Name ist Maurice Edmond Sailland.

Nie gehört? Ich war es, der zusammen mit Jean Valby und Dr. Auguste Bécart das Wappen entworfen und die Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs ins Leben gerufen habe. Das waren Zeiten. Es war kurz nach dem Krieg, die Lebensmittelmarken waren gerade abgeschafft worden. Jean Valby war es gelungen, eine ganze Lammkeule zu ergattern und hatte uns zu einem Festessen eingeladen. Das würde ich Ihnen gerne erzählen. Haben Sie einen Moment Zeit? Aber ich will Sie nicht langweilen……

Wissen Sie, ich war ein relativ berühmter, na ja eigentlich ein sehr berühmter Mann in Paris. Allerdings kannte man mich nicht unter meinem Namen Sailland. Damals, Ende des 19. Jahrhunderts war es chic einen russischen Namen zu haben. Ein Freund, für den ich gelegentlich schrieb, meinte ich müsse mir ein entsprechendes Pseudonym zulegen. Da er in Latein bewandert war sagte er: „Cure non Sky"? Was so viel heißt wie „warum nicht Sky"? So kam ich zu meinem Namen CURNONSKY. Ohne unbescheiden zu sein, kann ich sagen, dass ich in Fachkreisen als Connaisseur der Küchen- und Tafelkultur galt. Von 3000 Pariser Küchenchefs wurde mir sogar der Titel „Prinz der Gastronomen" verliehen. Mein Wahlspruch lautete: Eine gute Küche erkennt man daran, dass alle Dinge nach dem schmecken, wie sind! La cuisine c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont.

Jetzt glauben Sie nicht, dass mir das in die Wiege gelegt wurde. Meine Mutter starb bei meiner Geburt 1872, mein Vater hatte kein Interesse an mir und machte sich aus dem Staub. Meine Großmutter musste sich meiner annehmen. Mit 18 zog es mich von Angers nach Paris und dort kam ich in Kontakt mit dem Journalismus. Jedoch, ich schrieb eher für andere – in Ghostwriter sozusagen, z.B. für Willy, den Ehemann von Colette. Aber die Gastronomie ließ mich nie los und 1930 gründete ich die „Académie des Gastronomes". Ich wollte die Lehren Escoffier's beleben, der dafür plädierte, Dinge einfach zu machen, keine Übertreibungen wie es manche Chefs gerne taten. Et surtout, simple, war seine Devise.

Ja, und dann kann der Krieg. 1939 verlies ich Paris und verkroch mich in Riec-sur-Belon. Aber alle Schrecken gehen gottlob mal vorbei und ich kehrte nach Paris zurück. Und jetzt sind wir wieder an diesem denkwürdigen Novembertag 1949 bei meinem Freund Valby. Die Lammkeule vom Spieß hatte uns beflügelt und wir wollten diese Freude mit anderen teilen. Damals entstand die Idee, eine Bruderschaft zu gründen.

Anfang 1950 trafen wir uns wieder, zwei weitere Mitstreiter waren dazu gekommen: Marcel Doin, Chef Rôtisseur und Louise Girardon, Grillmeister. Wir fünf suchten nach einem Begriff der sowohl Profis als auch Amateure vereinen könnte. Ausgehend von einer Zunft der Köche kamen wir auf Ludwig IX, der als erster eine solche Zunft zugelassen hatte. Damit hatten wir unser erstes Datum: 1248. 1950 haben wir dann als unser Gründungsjahr eingesetzt. Als Symbole für die Partnerschaft von Amateuren und Profis stehen die Ketten, mit denen früher die Ochsen oder Gänse am Spieß gedreht wurden. An die Spießbräter erinnern zwei gekreuzte Spieße in der Mitte und die Bourbon-Lilien, Symbol der Könige von Frankreich könnte man auch als schmückendes Beiwerk unserer Confrérie interpretieren: die Damen.

Wie ich heute bemerke, hat sich unsere Idee über die ganze Welt verbreitet und viele Menschen zu Freunden werden lassen, die sich sonst nie getroffen hätten. Wunderbar, wenn die Bruderschaft solche Ziele hat, die Molière so umschreibt: „Ich lebe von einer guten Suppe und nicht von schöner Sprache". Je vis de bonne soupe et non de beau langage.

Und Louis Auguste Commerson wusste, „dass immer der Hunger am Anfang einer guten Mahlzeit ist. C'est toujours le faim qui commence un bon repas.

Bon appetit et vive la Chaîne !

Text und Foto: Curnonsky (alias B.T.)

RESTART NACH CORONA-SHUTDOWN

bei unserem Neumitglied Krehl's Linde!

2. Juli 2020, der besonderen Einladung unseres Bailli Joachim Schramm sind 18 erwartungsvolle Mitglieder-innen zum Premieren-Besuch in das traditionelle Restaurant Krehl's Linde in Stuttgart-Bad Cannstatt gefolgt und waren an diesem schönen Sommerabend im idyllischen, überdachten Innenhof des Hotels vom gastronomischen Angebot „auf Sterne-Niveau" begeistert – unter Beachtung der noch geltenden Corona-Regeln.

Das am 28. März dieses Jahres terminierte Dîner Maison musste aus bedauerlichen Gründen ausfallen, weshalb sich unsere Mitglieder umso mehr freuten, endlich wieder „fine dining und fine wining" in geselliger Chaîne-Runde zu genießen. Unser Confrère und langjähriger Vorsitzender der Meistervereinigung Gastronom in Baden-Württemberg Volker Krehl begrüßte uns mit einem „Krehl's No. 1" Ingwer Spritz mit Chardonnay Sekt im blumenreichen Ambiente des Innenhofs. Aus der besonders schön gestalteten Menü-Karte mit Chaîne-Signet hatten unsere Mitglieder die Auswahl aus einem exklusiven und fein ausgewogenen, kulinarischen 5-Gang-Menü mit korrespondierender Weinbegleitung. Schon das Amuse bouche setzte Maßstäbe, ergänzt weiter durch sehr aufmerksames und servicefreundliches Fachpersonal, das alle Gänge zunächst mit allen Bestandteilen einzeln fachmännisch vorstellte und unsere Gäste dann mit Hochgenuss, insbesondere den Gang Atlantik-Steinbutt/gebutterter Krustentier-Sud/Blattspinat/ Fregola Sarda, hoch zufrieden zu sich nahmen. Die Weinbegleitung stellte eine freundschaftliche Symbiose unseres Gastgebers mit Confrère Martin Kurrle vom Collegium Wirtemberg dar, die das Menü optimal ergänzten. Als krönenden Abschluss wurde uns der 2015 „1959" Spätburgunder Reserve, 30 Monate im Barrigue, Jubiläumsabfüllung für Volker Krehl, Collegium Wirtemberg kredenzt. Der Name „Krehl's Linde" steht seit über 160 Jahren in der Region Stuttgart für erstklassige und raffinierte Speisekreationen. Volker Krehl begann seine gastronomische Laufbahn in der Küche des Hotels Bareiss im Schwarzwald und hat „Gastgeber aus Passion zu sein - und das mit viel Herzlichkeit" auf seine Fahne geschrieben. Das heimelige Restaurant mit 50 Sitzplätzen bietet als kleines Stadthotel noch zwanzig individuell gestaltete Zimmer an. Krehl's Linde war auch lange Jahre aktiver Beschicker des jährlich stattfindenden traditionellen Stuttgarter Weindorfs, veranstaltet vom Verkehrsverein Pro Stuttgart, das u.a. auch mehrmals in Hamburg gastierte. Bailli Joachim Schramm bedankte sich im Namen der anwesenden Regionalräte und Mitglieder herzlich beim Patron und seinen aktiven Mitarbeitern und überreichte im Umschlag ein großzügiges Trinkgeld.

Mitglieder und Gäste freuen sich schon auf das im Jahr 2021 nachzuholende Dîner Maison, bei dem dann die schon ausgestellte Chaîne-Plakette feierlich überreicht wird, werden aber schon vorher gerne dort einkehren. Unserem neuen Mitglied ein Herzliches Willkommen bei der Chaîne des Rôtisseurs, verbunden mit dem Dank für den erfolgreich gestalteten Auftakt unserer Bailliage!

Text & Fotos: Hartmut Junker, Vice Chargé de Presse

Krehl's Linde
Obere Waiblinger Straße 113 · 70374 Stuttgart · Tel: 0711-520490-0
www.krehl-gastronomie.de · info@krehl-gastronomie.de

FATHER & SON...

...DER APFEL FÄLLT NICHT WEIT VOM STAMM

Freitag 10. Juli 2020 - Unter diesem Motto fanden sich ca. 40 Mitglieder und Gäste der Bailliage Bavière Orientale bei Maître Rôtisseur Hubert Obendorfer im Landhotel Birkenhof ein. Seit März dieses Jahres findet man eine 2-Sterne-Küche nicht mehr nur in bayerischen Metropolen, sondern auch hier bei uns in der beschaulichen Oberpfalz, nämlich in Hofenstetten einem Ortsteil in Neunburg vorm Wald.

Es war das erste Treffen der Chaîne seit Februar, welches viele Mitglieder sehnsüchtig erwarteten. Auf der Terrasse servierte man erfrischenden Wermut Tonic und während man bekannten Gesichtern - ohne Maske - zuprostete, konnte man zugleich den Taxöldener Forst und die schöne Seen Landschaft entdecken. Auch der neu renovierte Bereich des Landhotels und die neue Pool-Landschaft blieb den Gästen nicht verborgen und viele wünschten sich umgehend die Badebekleidung herbei, denn es war sicher einer der heißesten Tage in diesem Juli. Nach Begrüßung und nachdem sich alle auf ihre Plätze begeben hatten, hielt Bailli Karl-Günther Wilfurth eine kurze Ansprache und sprach den Neu-Mitgliedern und Aspiranten das Willkommen aus. Auch der Gastgeber Hubert Obendorfer nebst seinem Sprössling Sebastian kamen hierbei zu Wort und erläuterten den Grund für das Motto des Abends: Es ist Zeit den „Jungen" das Feld zu überlassen. Die Küche grüßte mehrfach, die Sonne hatte ihren tiefsten Stand erreicht und glühte immer noch durch die offene Fensterfront, sodass die Herren von der Jackett-Pflicht erlöst wurden. Die Erleichterung darüber war einigen anzusehen, sogar denen die keines trugen. Aus den geplanten fünf Gängen wurden, bei dem nicht ganz ernstgemeinten Wettstreit zwischen Vater und Sohn, mehr als acht und zu jedem dieser Gänge gab es von den beiden auch etwas über die Hintergründe, Herkunft und Zubereitung der Speisen zu berichten. Seinem Credo nur regionale und frische Produkte zu verwenden blieb der Küchenchef dabei treu. Einige Speisen hätten durchaus als Kunstwerke durchgehen können – getreu dem Sprichwort „das Auge isst mit" ließ so manche Komposition ein Tänzchen der Geschmacksknospen zu. Besonders farbenfreudig präsentierte sich hierbei der „gebeizte Hamachi". Auch die „Essenz vom Biohändl war ein einzigartiger Gang, da diese mittels Kännchen, der ästhetisch präsentierten Einlage, zugegeben wurde. Die Gänge Loup de Mer und Zweierlei vom Rind waren ebenso ein Erlebnis und die durch Andreas Ehl kredenzten Weine harmonierten ausgezeichnet. Bis nach Mitternacht saßen noch einige Gäste in illustrer Runde zusammen und ließen den schönen Abend ausklingen.

Eines kann man jedenfalls behaupten, der Junior steht dem Senior in nichts nach und man darf sich auf weitergeführte Qualität freuen. Wir danken allen Hofenstettenern und Familie Obendorfer für das kulinarische Erlebnis mit dem wie gewohnt exzellenten Service.

Text & Fotos: Sandra Müller, Dame de la Chaîne

Landhotel Birkenhof
Hofenstetten 55 · 92431 Neunburg vorm Wald
www.landhotel-birkenhof.de · info@landhotel-birkenhof.de

EIN SOMMERABEND IN STRAUBING!

GELEBTE BRUDERSCHAFT IM HAUSE WENISCH

Unter dem Motto „Sommerfest in der Residenzstadt" trafen sich 43 Mitglieder und Gäste der Bavière Orientale bei Maître Rôtisseur Toni Wenisch in Straubing. Von Anfang an war die Stimmung geprägt von der Wiedersehensfreude und einer lebhaften Kommunikation. Mit drei Amuse bouche durften wir uns auf eine kleine Weltreise begeben, begleitet von einem Ruinart Blanc de Blanc aus der Magnum-Flasche. Schnell erkannten wir dankbar, dass Toni Wenisch uns bewusst am bislang heißesten Tag des Jahres in seinem perfekt klimatisierten und wunderschön dekorierten Restaurant verwöhnen wollte. Nach einer gewohnt kurzweiligen Begrüßung durch unseren Bailli Karl-Günther Wilfurth, ließ es sich auch Toni Wenisch nicht nehmen, uns willkommen zu heißen.

Er stellte uns nicht nur sein regionales, klassisch-französisches Menü vor, sondern ließ uns vielmehr auch seine Wertschätzung spüren. Ein Chaîne-Abend ist für ihn nicht nur eine Veranstaltung, nein, sie ist eine echte Herzensangelegenheit. Dies wäre nicht nur für den Maître eine Auszeichnung, sondern auch für die einzelnen Mitglieder der schwarzen und weißen Brigade. „Einen Abend für die Chaîne zu gestalten, heißt immer 110 Prozent Leistung zu bringen" – so sein Statement.

Und dann begann schon unser Geschmacks-Feuerwerk. Der Restaurantleiter, Heiko Hammelmann, und sein Team sorgten mit ihrem aufmerksamen und perfekten Service dafür, dass wir u.a. nie leere Gläser hatten. Apropos Wein – der war vom Feinsten. Auch hier spürte man, dass dieser Abend für Toni Wenisch eine Prestige-Angelegenheit war.

Den Auftakt machte eine auf den Punkt gebeizte Schambacher Lachsforelle, wozu der Weißburgunder von Van Volxem sehr schön harmonierte. Große Einigkeit herrschte bei uns am Tisch, dass die Idee großartig war, den uns zum Gang gereichten Sherry auch schon in der Essenz zu „verkochen". Richtig französisch wurde es mit dem Seeteufel a l'ancienne, den Geschmack der starken Maille-Senfsauce habe ich heute noch auf der Zunge. Zum Hauptgang „Zweierlei vom Milchkalb" servierte uns die schwarze Brigade einen Langhe Nebbiolo aus dem Piemont. Auch unsere Dessertliebhaber kamen dann noch mit dem weißen Champagnermousse im Biskuitmantel auf ihre Kosten, edel begleitet von einer Riesling Auslese Eschendorfer Lump von Horst Sauer.

Unglaublich pünktlich, kurz nach 22.30 Uhr waren wir dann mit unserem Menü fertig. Wer wäre besser für die heutige Menübesprechung gewesen als unser der französischen Küche eng verbundene Vice Chancelier Toni Röhrl? Seine Laudatio war dann auch eine einzige Hommage an den heutigen Abend. Unsere Bailliage durfte einen „Chaîne-Abend der Extra-Klasse, der Vollkommenheit" erleben. Unser Bailli bedankte sich ebenfalls nochmals bei Toni Wenisch und seinem Team. Das Schlusswort hatte an diesem Abend Gast-Bailli Erhard Kulosa, der sich den Dankesworten mit der Aussage „dass es nicht immer so sei, dass es bei der Chaîne so gutes Essen gibt" anschloss.

Einige der Gäste ließen den Abend dann noch in aller Ruhe ausklingen.

Text: Kirsten Wolff, Vice Chargée de Missions
Fotos: Hartmut Wolff

Toni´s by Wenisch
Untere Bachstraße 29 · 94315 Straubing
www.tonis-by-wenisch.de

DINER NR. 1
NACH DREIMONATIGER DURSTSTRECKE
... und dazu war es noch ein voller Erfolg!

Dîner Maison, 13. Juni 2020: Im Gegensatz zum Table Maison im Vorjahr, wo der Abend von Starkregen, Blitz und Donner begleitet war, gab es diesmal den Abend über „nur" mehr oder minder Dauerregen. Doch das machte den fast 60 Chaîne-Freunden, unter der großen Markise gut geschützt vor Regen und dem Coronavirus dank der strengen Sicherheitsregeln wie u. a. Sicherheitsabstand zwischen den - kleinen - Tischen, wenig aus, und es wurde dazu noch ein wunderschöner Abend. Doch bevor der kulinarische Teil begann, gab es begrüßende Worte vom Bailli Franz Hauk, vom Confrère Wolfgang Steuten, der das Culaccino "entdeckt" hatte, und vom Gastgeber Xhemil „Mario" Livoreka sowie die Enthüllung der Chaîne-Messingplatte, die schon an der Hauswand, erst mal tuchbedeckt, prangte – ein Überraschungscoup von Confrère Steuten für den Gastgeber.

Chef Rôtisseur Tolga Akgül hatte sich ein formidables 5-Gänge-Menü ausgedacht wie eine Gebratene Gänsestopfleber an Portwein-Himbeer-Jus, eine Pappardelle Cipriani mit Zucchini & Spargel in Parmesan-Soße, ein Seeteufelfilet, gebraten, auf Pommery-Senf-Champagner-Soße an Kaiserschoten, ein Kalbsfilet aus Brandenburg auf Pfifferling-Rahm-Soße an Kartoffel-Trüffel-Püree und als Abschluss Frische Beeren und Mascarponecreme. Highlight der Getränkebegleitung war der (am Tisch servierte) Apéritif: ein wunderbarer Franciacorta Ca'del Bosco. Aber auch die übrigen drei - natürlich italienischen - Weine aus Sizilien, vom Gardasee und den Abruzzen kamen in Magnum- und Jeroboam-Größen und waren makellos. Stolz konnte unser Maître Restaurateur Xhemil „Mario" Livoreka nach der Laudatio unseres Bailli Franz Hauk und der Verteilung der Urkunden an die Teams von Küche und Service die Erinnerungsurkunde an das Dîner Maison in Empfang nehmen. Die Confrères Tolga Akgül, Xhemil Livoreka, Dr. Wolfgang Kopp und Peter Radusch erhielten ihre Nominations- bzw. Promotionsurkunde.

Wir freuen uns schon auf das erste Dîner Amical in diesem gastfreundlichen Haus – dann vielleicht sogar ohne Regen.

Text & Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse

Ristorante Culaccino Berlin
Fasanenstraße 40 · 10719 Berlin (Wilmersdorf)
Tel.: 030 – 88 92 89 33 · reservierung@culaccino.berlin · www.culaccino.berlin

SOMMERFEST IM „KIENITZ OPEN“
GOLF DIESES MAL NUR GESPRÄCHSTHEMA

Dîner Amical: Am 18. Juli 2020 an einem traumhaft schönen Sommertag trafen sich rund 50 Chaîne-Freunde der Bailliage Berlin-Brandenburg auf dem Gelände des Golfclubs Groß Kienitz auf Einladung des Gastgebers Maître Rôtisseur Marco Ballhause zu einem Dîner Amical.

Der Empfang auf der Terrasse bot neben dem schönen Ausblick auf das Gelände als Amuse-Bouche diverse Leckereien zum Champagner „De Saint Gall“, verbunden mit angeregten Gesprächen – hatten sich doch viele von uns monatelang nicht gesehen. Die herzliche Begrüßung durch den Bailli und den Gastgeber drückte die Hoffnung aus, dass wir nun wieder einigermaßen normale Verhältnisse bekommen.

Als sichtbares Zeichen wurde der Medaillenstau aufgelöst. Brigitte Wehner-Wittmer erhielt die Commandeur-Plakette in Silber, Dr. Ilse Schaper in Gold und Jürgen-Peter Schwass gar für 30 Jahre die Auszeichnung als Officier Commandeur. Ein besonderer Dank für die perfekte Vorbereitung ging an Renate und Wolf-Dietrich Klein und für den komfortablen Transfer an Werner Gronebaum.

Das sommerliche Dîner Amical zeichnete sich als Festival der Kombinationen aus. So wurde der Lachs mit dem Steinbutt im Mangoldmantel verbunden und der Feldsalat mit marinierter Ringel-Beete, gekrönt mit einer Walnuss. Der Spätburgunder Nr.1 vom Weingut Brogsitter war hervorragend dazu ausgewählt. Gleich drei Süppchen im Glas, eine Tomatenessenz mit gefüllter Crêpe-Roulade, Kohlrabicrème mit Tempura-Garnele und erfrischender Gurken-Joghurtsuppe mit Matjespraline, wurden von einem Mosel-Riesling von Van Volxem begleitet.

Zweierlei vom Kalb, das Bäckchen und das Filet mit Steinpilzen, unterstützt durch einen Chianti Classico Reserva 2013 vom Weingut Borgo Scopeto mundete vortrefflich. Den Abschluss bildete ein saisonaler Beerentraum begleitet von einem Muskat aus dem Médoc.

Bei der Laudatio gab es viel Applaus für diese Leistung von unserem Confrère Marco Ballhause mit seinem kleinen, aber hochprofessionellen Team. Wieder einmal konnten wir feststellen, wie engagiert und erfolgreich ein Familienunternehmen sein kann.

Text: Franz Hauk, Bailli
Fotos: Sabine Hauk, Jörgen Schmidt-Olufsen (beide Officier), Werner Gronebaum (Vice-Chargé de Missions)

Restaurant Kienitz Open im Clubhaus des GC GROSS KIENITZ
Groß Kienitzer Landstraße 1 · 15831 Groß Kienitz (Teltow-Fläming)
Tel. 03 37 08 – 5 37 40 · gastro@grosskienitz.de · www.grosskienitz.de

WO GIBT ES WOHL DAS X-BERG-DUCK-MENÜ?

Natürlich in Berlin-Kreuzberg!

Table Maison, 05. August 2020: Etliche unserer Mitglieder dürften an diesem Ort Berlins noch nie gewesen sein, denn die Oranienstraße im ehemaligen postalischen „SO 36" zählt partiell zu den nicht ganz so noblen Bereichen Berlins. Doch weit gefehlt, wenn hier überall eine kulinarisch anspruchslose Wüste wäre – ganz im Gegenteil!
42 Chaîne-Freunde hatten sich im Restaurant des „Orania.Berlin" am Oranienplatz eingefunden, darunter auch der Verfasser dieses Berichts, der nur ca. 700 m Luftlinie entfernt vor vielen Jahren das Licht der Welt erblickte und auch hier aufwuchs. Das Hotel, 2017 unter nicht ganz einfachen Umständen eröffnet, scheint nun - nicht zuletzt wegen des karitativen Engagements im Kiez - die Akzeptanz der teils „alternativen" Nachbarn gefunden zu haben.

Pünktlich um 18 Uhr begann in der 5. Etage im sog. Orania. Salon mit Panoramablick und prickelndem Crémant Brut von Bouvet-Ladubay der Empfang, bei dem Bailli Franz Hauk und Gastgeber Philipp Vogel die Gäste herzlich begrüßten. Der Küchenchef, in Personalunion auch Managing Director, kann mit Chaîne-Erfahrungen punkten, schließlich wurde er (tätig im Restaurant Dieter Müller) 2006 beim Concours National des Jeunes Commis Rôtisseurs, damals 24-jährig, mit superber Leistung Dritter.

Unten im Orania.Restaurant wartete dann ein 4-gängiges X-BERG-DUCK-Menü, was man als Pekingenten-Menü nach Art des Küchenchefs deuten kann, schließlich werden hier die Enten in einem traditionellen chinesischen Ofen gegart:
Start mit der Suppe (Enten-Dashi & Dim Sum), gefolgt von der Pelle (Entenhaut, Gurke, Pancake & Hoisin), dann der Brust (Brust vom Grill, Pak Choi & Pfeffer) und Dit Been (gebratener Reis, Keulenfleisch & Eigelb). Der süße Abschluss als 5. Gang war Nougat, Yuzu, Dulce de Leche. Als stimmige Weinbegleitung kamen, großzügig nachgeschenkt, eine Pfälzer Chardonnay/Weißburgunder-Cuvée sowie ein Syrah von der Rhône. Nach der kurzen Laudatio des Baillis über dieses außergewöhnliche und imponierende Menü ging ein wunderschöner Sommerabend zu Ende.

Text & Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse

Orania.Restaurant im Hotel Orania.Berlin
Oranienstraße 40 ·10999 Berlin (Kreuzberg)
Tel. 030 – 69 53 96 87 80 · restaurant@orania.berlin · www.orania.berlin

CHAMPAGNER-HUMMER-KNIEPER & MEER | HELGOLANDREISE 19.06. BIS 22.06.2020

Sehnsüchtig hatten wir alle während der schweren Covid-19-Zeit darauf gewartet, wieder einen Chaîne Event zu erleben. Nun war es endlich soweit, wir durften unter Coronabedingungen mit 20 Freunden reisen. Es ging mit dem Katamaran nach Helgoland, zu Deutschlands einziger Hochseeinsel.

Helgoland empfing uns bei sonnigem Wetter mit Champagner, Knieper und Krabbenbrötchen. Abends begrüßte Bailli Rolf Müller als erstmalige Helgolandgäste herzlich den Bailli von Franken Rudi Stöcker und seine Frau Inge, Freunde aus der Schweiz, Elisabeth und Walter Bolliger und Klaus und Rita Kleiner aus Berlin. Bei Champagner, Austern, Knieper und einem 3 Gang Menü genossen wir den Abend auf der Terrasse mit Blick aufs Meer.

Am Samstag starteten wir mit gut gefüllten Picknickkörben mit dem Börteboot zur Düne zu unseren Strandkörben. Von Maik Strohm kam diese schöne Idee mit dem Picknick, da wir wegen Corona keine Stehempfänge machen durften. Bei strahlendem Sonnenschein verbrachten wir einen herrlichen Tag auf der Düne.
Zum Dîner Amical am Abend verwöhnte uns Maître Restaurateur Maik Strohm und Crew mit einem köstlichen Hummermenü und gut ausgewählten Weinen im „Rickmers Insulaner". Dieser schöne Abend klang diesmal an der Strandpromenade bei herrlichem Mondschein und Meeresrauschen aus.

Traditionell gab es Sonntagmittag Champagner und Erbseneintopf mit Knieper, nachmittags wurde die Insel erkundet mit ihren beeindruckenden Naturerlebnissen wie dem Lummenfelsen und dem Lummensprung, der jährlich im Juni stattfindet und viele Naturbeobachter nach Helgoland zieht. Am Abend hieß es: „Hummer pur". Jeder hatte am Vortag seinen Hummer nach Gewicht geordert und durfte ihn am Abend nach Helgoländer Art genießen. Es war ein fantastisches Geschmackserlebnis mit gut abgestimmten Weinen. Maître Restaurateur Maik Strohm und Crew servierten uns den Hummer perfekt.

Auch unter Coronabedingungen hatten wir in einer kleinen Gruppe herrliche Tage mit köstlichen Gaumenfreuden, tollen Gesprächen mit netten Chaîne-Freunden und bei bestem Wetter. Wir danken Maik Strohm, dass er alles so toll organisiert und möglich gemacht hat. Nach dieser anstrengenden Zeit eine besondere Freude für alle Gäste.
Eine wunderschöne Chaîne-Reise nach Helgoland ist zu Ende gegangen, wir kommen gerne wieder, denn Helgoland ist immer eine Reise wert

Text: Monika Demuth-Müller, Vice Conseiller Gastronomique / Fotos: Michael Zuther, Officier

Rickmers Galerie Restaurant
Am Südstrand 2 · 27498 Helgoland
Tel: 04725 / 81 410

DEJEUNER AMICAL IM BAROCKEN EICHSTÄTT!

25. Juli 2020, unser monatliches Treffen führte uns im Juli in die altehrwürdige Bischofsstadt Eichstätt. Genauer gesagt in den DOMHERRNHOF, einem Barockbau mit Rokokofassade aus dem Jahr 1715. Das prächtige Palais am Domplatz wurde von Gabriel de Gabrieli, dem Barockbaumeister der Eichstätter Fürstbischöfe errichtet, in dem früher die Domherrn residierten und speisten.

Heute verwöhnt dort im ersten Stock unser Chaîne-Mitglied Confrère Rupert Waldmüller nunmehr seit 25 Jahren seine Gäste. Dabei ist nicht nur der herrliche Blick auf die Domtürme lohnenswert, sondern auch das „Speisen im Denkmal" wird zu einem kulinarischen Erlebnis, wie wir heute wieder erfahren durften. Begonnen hat alles mit Sommertrüffeln auf Graupen, Brunnenkresse und Garnelen in Ingwer-Lemon Öl im Zwischengang. Darauf folgte der sehr schmackhafte Hauptgang: Kalbsribeye am Stück gebraten mit Pfifferlingen, Gemüse und Erbsenpüree. Mit viel Liebe wurde der Nachtisch serviert: Himbeeren auf Fruchtmark und Zitronensorbet. Für die Rückfahrt nach Nürnberg wählten wir die romantische Route durch den Naturpark Altmühltal, mit einem Zwischenstopp in der Altstadt der ehemaligen Römersiedlung Weißenburg zur Kaffepause.

Text & Fotos: Inge Stöcker, Vice Chargée de Presse

Restaurant DOMHERRNHOF
Domplatz · 85072 Eichstätt
Tel: 08421 6126 · waldmueller@domherrnhof.de

TAG DER EHRUNGEN IN DER BAILLIAGE FRANKEN

Die Veranstaltung am Samstag, 22. August 2020 im Restaurant KUPFERPFANNE in Fürth stand ganz im Zeichen der Ehrungen verdienter Chaîne-Mitglieder unserer Bailliage.

Eigens zu diesem Anlass ist Bailli Délégué d'Allemagne Klaus Tritschler nach Fürth angereist, um ausnahmsweise diese Ehrungen vor Ort vorzunehmen. Geehrt und in den neuen Chaîne-Grad eines „Grand Officier" wurde Carsta Behringer inthronisiert, langjähriges Mitglied unsere Bruderschaft und eine stadtbekannte Institution im Nürnberger Bratwurst-Häusle. Ebenfalls in den „Grand Officier"-Rang aufgenommen wurde Dr. Bernhard Mauser, Seniorchef der traditionsreichen Bindergass-Apotheke zum Gold'nen Stern im Herzen der Nürnberger Altstadt. Bei dieser Gelegenheit erhielt auch Frau Heidi Backer ihre Beförderungsurkunde zum „Grand Officier". Ihre Inthronisation ist während eines späteren Grand Chapitre vorgesehen. Eine zweite Ehrungswelle wurde nach dem Hauptgang von Rudi Stöcker, Bailli der Bailliage Franken vorgenommen. Die langjährigen und verdienstvollen Mitglieder wurden jeweils mit der COMMANDEUR-Plakette ausgezeichnet:

Dr. med. Hans Joachim Rikart, Officier – Silber für 10 Jahre Mitgliedschaft

Egon Kohler, Vice Chargé de Missions Hon. – Gold für 20 Chaîne-Jahre

Oskar Schlag, Vice Conseiller Culinaire, Gold für 30 Jahre Chaîne-Zugehörigkeit

Allen geehrten Mitgliedern sagen wir herzlichen Glückwunsch und freuen uns auf weiterhin viele gemeinsame Stunden in unserer Bruderschaft. Umrahmt wurde dieses Déjeuner Amical mit einem erfrischenden Apéritif und einem sehr schmackhaften sommerlichen 3-Gang-Menü, von Maître Rôtisseur Erwin Weidenhiller und seinem Team mit viel Aufmerksamkeit und Hingabe serviert.

Text & Fotos: Inge Stöcker, Vice Chargée de Presse

Restaurant Kupferpfanne
Königstraße 85 · 90762 Fürth
Tel. 0911 77 12 77 · www.ew-kupferpfanne.de

BIERGARTEN - HIRSCHAU

Dîner Amical, 11. August 2020: Darf ein Dîner Amical im Biergarten stattfinden? Diese rhetorische Frage stellte Bailli Klaus-Wilhelm Gérard bei der Begrüßung in der traditionsreichen, mitten im Englischen Garten gelegenen Gaststätte Hirschau, die vom Urgestein der Münchner Wirte Grand Officier Maître Rôtisseur Ludwig „Wiggerl" Hagn mit Tochter und Enkelsohn Stephanie und Lukas Spendler betrieben wird. Niemand der Gäste hätte diese Frage mit Nein beantwortet, denn es war eine rundum gelungene Veranstaltung. Nach der mehrere Monate währenden Corona-Abstinenz einen lauen Sommerabend an schön gedeckten Tischen im Freien verbringen zu dürfen, bei Essen, das wunderbar zwischen Raffinesse und Deftigkeit ausbalanciert war, entsprechenden Getränken – das Fass Bier durfte natürlich auch nicht fehlen! -, angeregten Gesprächen, umsorgt von aufmerksamem Service und begleitet von der Musik der großartigen Band „Wiesn Buam": Das machte wunschlos glücklich.

Applaus und Dank gehen an die Gastgeber, die Veranstaltungsleiterin Theresa Schwaiger, das Küchenteam unter Leitung von Manfred Albrecht und den Service unter Leitung von Adina Ioneac. Wir hoffen auf eine Neuauflage nächstes Jahr bei ebenso schönem Wetter, das nämlich, wie uns „Wiggerl" Hagn erklärte, auf die pünktliche Entrichtung der Kirchensteuer zurückzuführen ist.

Text & Fotos: Sibylle Gräfin zu Dohna, Vice Chargée de Missions

Hirschau München
Gyßlingstr. 15 · 80805 München
Tel: 089 - 360 90 490 · www.hirschau-muenchen.de

FRISCHER WIND & KÖSTLICHE GENÜSSE IM GRAND HOTEL BINZ,

dank Aufsteiger des Jahres, Küchenchef Robert Schindler!

Der Gault Millau hat recht, dass können knapp zwanzig Feinschmecker aus Berlin Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern und Niedersachsen bezeugen! Durch die Gemeinschaftsveranstaltung mit Berlin-Brandenburg freuen sich nicht nur die Baillis Franz Hauk und Erhard Kulosa über den sommerlichen Pommery Rosé zum Empfang. Das klappt auch in Corona -Zeiten im Lande Mecklenburg, denn hier traten nicht viele Fälle auf, so dass die Richtlinien seitens der Landesregierung gelockert wurden.

Zu spannenden Kreationen startet der Gruß aus der Küche erneut mit reichlich prickelndem Nass, was sichtlich jeder zu schätzen weiß. Juzo & Ume, die Sake Kreation des Sommers, verwendet Schindler als erfrischenden Kick zum marinierten Ostseelachs mit Seegras und dessen Kaviar! Extrem gelungen, finden wir. Nochmal sommerlich - spritzig kommt die weiße Tomatensuppe daher, Basilikum bringt Farbe ins Spiel. Dazu trinken wir Riesling von Freyburg - Unstrut. Mit dem erfrischenden Champagner Sorbet hat niemand gerechnet, das natürlich hoch erfreut angenommen wird.

Kräftig wird's bei Rinderfilet und gerösteten Powerraden, dazu Spätburgunder/Kiefer vom Kaiserstuhl. Aahs und Oohs bleiben nicht aus. Kröver Nacktarsch begleitet uns erstaunlich gut beim Schokoladen - Himbeer Dessert. Viel Applaus für Robert Schindlers Kochkünste sind gewiss, sogar großes Lob von einem sehr kritischen Chaîne-Mitglied.

Grand Hotel Binz
Strandpromenade 7 · 18609 Binz · Tel: 038393 150

Tag 2 in Binz:
Wasser & Dampf, oder doch lieber am Strand entlang? Wir trotzen dem Sprühregen und fahren im „Rasenden Roland" nach Lauterbach zum Fischbrötchen-Essen im Kutter Berta. Ein bewährtes Szenario vom Grand Chapitre 2018. Per Weißer Flotte weiter zum Bollwerk Baabe, zurück mit dem „Rasenden", diesmal im pittoresken Speisewagen - ein abwechslungsreicher Ausflug ins Hinterland!

Am Abend kehren wir ein ins Freustil bei Sternekoch Ralf Hauk, seit Jahren eine feste Größe in der Restaurantwelt. Weit voneinander getrennte Tische müssen sein, stören jedoch nicht die gute Stimmung, da wir in der „Canteen" unter uns sind. Der Service reicht erlesene Weine und das Kreativ-Team, heute um David Wlodarczek, zaubert wie stets ein vielversprechendes Menü, das auch wieder Besonderes fürs Auge zu bieten hat.

Text & Fotos: Astrid Kulosa, Vice Chargée de Presse

Freustil
Zeppelinstraße 8 · 18609 Binz
Tel: 038393 50444 · thefork.de

SOMMERLICHE GOURMET-FREUDEN AUF DEM LÄRCHENHOF

Bailliage Mittelrhein wagte den Neustart nach langer Corona-Pause

Déjeuner Amical, 1. August 2020. Trotz Anfahrt bei strömendem Regen: Über der imposanten Golf-Anlage Gut Lärchenhof in Pulheim bei Köln lachte die Sommersonne. So konnten die acht liebevoll gedeckten Tische auf der aussichtsreichen Terrasse von fünfzig erwartungsvoll gestimmten Consœurs und Confrères genutzt werden. Nach dem Apéritif mit Amuse-bouche und Juve y Camps Rosé kam ein sensationelles Menü auf den Tisch: Lauter kleine und höchst aufwändig angerichtete Portionen: Gänseleber und Nordseegarnelen, begleitet von einem 2015er Tokay aus Ungarn, gefolgt von Safran-Hummerravioli mit Bouillabaisse und Kokos, dazu ein 2018 Macon Bussières von Drouhin aus dem Burgund. Confierter Kabeljau und Tomatenessenz mit saurem Sommergemüse und Buchweizen wurde von einem 2018 Weißburgunder von Knewitz aus Rheinhessen begleitet, ein gegrilltes Kalbskotelett mit Blumenkohl, Ras el Haunut und handgerolltem Couscous von einem 2016 Purosangue Marellino di Scansano von Terenzi aus der Toskana. Champagner und Beeren in verschiedenen Texturen beschlossen zusammen mit eine Moscato d'Asti aus dem Piemont das festliche Mahl. Marc Neldner, Vice Conseiller Gastronomique, der die Veranstaltung ausgerichtet hatte, dankte Patron Peter Hesseler, Küchenchef Torben Schuster und den charmanten Brigaden für eine außergewöhnliche Leistung, die ihresgleichen suche. Zu Beginn hatte Bailli Joachim Römer das Vergnügen, seinem Vorgänger Dieter Ullsperger die Urkunde für seine Ernennung zum Bailli Honoraire zu überreichen. Consœur Ulla Heyder, gerade zum Vice Chancelier-Argentier befördert, hatte für ihn ein kleines Geschenk dabei - ebenso für den aus dem Amt geschiedenen Vice Conseiller Culinaire Erhard Schäfer

Text: Joachim Römer, Bailli / Fotos: Dr. Wolfgang Friess, Vice Chargé de Missions Hon.

Restaurant Gut Lärchenhof
Hahnenstraße · 50259 Pulheim bei Köln
Tel: 02 238 – 923 10 16 · www.restaurant-gutlaerchenhof.de

HEISSE BÄLLE & KÜHLE DRINKS

Golfturnier der Bailliage Mittelrhein bei sehr sommerlichen Temperaturen

7. August 2020 – Das diesjährige Golfturnier der Bailliage Mittelrhein fand wegen der besonderen Umstände etwas verspätet statt. Somit hatten wir wohl den heißesten Monat des Jahres erwischt. Trotz der sehr sommerlichen Temperaturen trauten sich immerhin 31 Golfspieler auf die Runde zu einem Vierer-Bestball-Turnier. Mehr als die Hälfte der Teilnehmer hatten sich zwar ein E-Car ausgeliehen und wurden auch mit ausreichend Flüssigkeit und Halfway-Verpflegung während der Runde versorgt, freuten sich aber dennoch nach getaner Arbeit auf den ersten „Dirty Drink" auf der schönen Terrasse des Restaurants „La Terrazza" im Golfclub Clostermannshof.

Nachdem sich alle auch körperlich erfrischt hatten, begrüßten Vice Chancelier Ulla Heyder und Maître Restaurateur Michael Korbmacher die Mitglieder und Gäste mit einem Prosecco, insbesondere auch Bailli Honoraire Dieter Ullsperger und Ehefrau Ellen, die sich zwar an diesem Tag das Golfspiel verkniffen, aber gerne zum Dîner Amîcal vorbeischauten.

Dank einiger Sponsoren kamen viele schöne Preise zusammen, u.a. von Rituals, der Illustrations- u. Schriftenmanufaktur ArtiRa, K, Mützenmanufaktur headstyle cologne, dem österreichischen Weinhandel Hütter sowie hochwertige Küchenutensilien der Handelsagentur Hogh. Michael Korbmacher stiftete nun bereits zum vierten Mal die Gravur für den Wanderpokal des Brutto-Siegerteams.

Der Padrone des Golfrestaurants, Francesco De Palma, überzeugte durch ein leichtes und mediterranes Viergang-Menü, das mit einem hervorragenden Dessert in Form von Pfirsich mit Vanilleparfait und Himbeersauce abschloss. Das Servicepersonal verstand es hervorragend, die Gänge immer passend zwischen den Preisverleihungen zu platzieren. Im nächsten Jahr werden wir wohl wieder im Juni an den Start gehen, in der Hoffnung, dass die Temperaturen dann wesentlich angenehmer sind.

Text: Ulla Heyder, Vice Chancelier-Argentier / Fotos: Dieter Ullsperger, Bailli Hon.

Golfclub Clostermannshof
Heerstr. 2 · 53859 Niederkassel-Uckendorf
Tel: 02208 – 50 67 9-0 · www.golfclubclostermannshof.de

GROSSER PREMIERENABEND IM LANDHAUS BIEWALD

Dîner Maison, 1. August 2020: Das erste Treffen in Niedersachsen nach dem Lockdown und dann gleich zu einem Dîner Maison im Landhaus Biewald der Familie Raub in Friedland. Argentier Michael Zacharias mit seiner Gattin Grand Officier Susanne Zacharias ließen es sich nicht nehmen, diesen Abend zu genießen. Daniel Raub der seine Nominationsurkunde in Empfang nehmen konnte, gehört auch zu den Profis, welche eine Home-Story in der Zeit des Lockdown beigesteuerte, so dass wir alle schon auf ihn und seine mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Küche gespannt waren.

Er hat uns natürlich nicht enttäuscht. Mit seiner vorzüglichen Aroma-Küche, mit Thunfisch, Tomate, Kalb und süß-kaltem wurde ein ausbalanciertes Menü geboten. Wundervolle Weine wurden zu den Gänge des Abends gereicht und von Gregor Zimmermann, Winzer und Inhaber vom Weingut Königswingert erläuterte. Nicht nur in die Geschmacksnuancen der einzelnen Weine, sondern auch in die Besonderheiten von Witterung, Terroir und Lesegut, führte er uns ein. Als besonderer Abschluss wurde eine opulentes Käsebuffet mit verschiedenen Brot- und Senfsorten sowie Portweinfeigen angeboten, so dass kulinarisch keine Wünsche offen blieben. Der laue Sommerabend klang sodann noch lange auf der lauschigen Terrasse aus.

Text: Petra Bernhard, Vice Chargée de Presse / Fotos: Uwe Bernhard

Landhaus Biewald
Weghaussraße 20 · 37133 Friedland
Tel. 05504 - 935 00 · www.biewald-friedland.de

POMMERY CHAMPAGNER-TASTING MIT DINER AMICAL

Ein Maskenball in der Alten Pfarrey, Neuleiningen
mit den Aufsteigertalenten Sabine & Philipp Wöhrwag

Neuleiningen, 6. Juni 2020. Die Bekundungen der Teilnehmer drückten Freude und Begeisterung aus, nach den gefühlt langen Monaten von Einschränkungen und Entbehrungen infolge „Lock down" erstmalig wieder mit Freunden zusammen zu treffen, Chaîne zu leben und zu erleben. Bailli Dr. Gander begrüßte die Gäste, Officier Maître Rôtisseur Silvio Lange sowie Argentier d' Allemagne Michael Zacharias und übergab das Zepter an Grand Echanson Natalie Lumpp zum POMMERY-Champagner- Tasting.

Sie zelebrierte mit sachkundigen Erläuterungen und Darlegungen der Geschichte des Champagners und insbesondere der Historie des Hauses POMMERY eine mitreißende Vorstellung mit Pommery Brut Royal, Pommery Blanc de Blanc, Pommery Brut Rosé und zum krönenden Abschluss einen Pommery Grand Cru Vintage 2006. Unter strenger Einhaltung der Hygienevorschriften und unter Beachtung der Maskenpflicht durften wir ein Menue surprise der Sonderklasse genießen, mit Gänseleber, Hummerschaumsüppchen, Steinbutt, Rehrücken und einem Dessert von Kokos und Passionsfrucht Ivoire.

Die begleitende Weine: ein 2013er Forster Kirchenstück Auslese aus dem Weingut Eugen Müller, Forst, ein 2017er Viognier Reserve aus dem Weingut Krebs, Freinsheim, ein 2018er Chardonnay aus dem Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen, ein 2018er Cuvée Handschrift aus dem Weingut Lergenmüller, Hainfeld und zum Dessert eine 2019er Rieslaner Auslese aus dem Weingut Ellermann-Spiegel. Die Weine wurden in einem spannenden und lehrreichen Dialog zwischen Grand Echanson Natalie Lumpp und Maître Sommelier Frank Spiegel gewürdigt und unter lebhafter Anteilnahme der Gäste zur Geltung gebracht.

Bailli Dr. Gander stellte unser neues Mitglied Confrère Dieter Mehl vor.

Er bedankte sich bei Natalie Lumpp für das kundige und fesselnde Champagner-Tasting, bei Silvio Lange und Gattin Bettina sowie den Brigaden mit Blumenstrauß und Urkunden für Ihre hervorragenden Leistungen.

Text & Fotos: Edna Gander, Officier

Alte Pfarrey - Restaurant & Hotel
Untergasse 54 · 67271 Neuleiningen
Tel: 0 6359 - 8 60 66 · info@altepfarrey.de

DEJEUNER AMICAL IM RESTAURANT KIRCHWEILER BÜCKE

mit Spießbraten in der Tradition der Chaîne des Rôtisseurs

Kirchweiler Brücke, 16. August 2020. Die Veranstaltung versprach ein Erlebnis besonderer Art: Ein Menü mit Spießbraten, ganz in der ursprünglichen Tradition der Chaîne des Rôtisseurs. Unter den Teilnehmern begrüßte Bailli Dr. Gander Lutz Heyer, Chancelier d' Allemagne hon., Bailli hon. Uli Schroeder und den Ehrengast Confrère Andreas Iser, als Dank für sein Engagement und Sponsoring beim Nationalen Sommeliers-Wettbewerb.

Als Officier Commandeur wurden Consoeur Gerlinde Mettler und als Commandeur die Confrères Peter Kinzer und Gerd Thom geehrt. Mit einem ROSÉ BRUT, Weingut Müller Ruprecht, Kallstadt, Pfalz stieß man an, begleitet von feinen Canapés. Bailli Dr. Gander übergab das Wort an Maître Restaurateur Hans-Werner Veek. Das Restaurant Kirchweiler Brücke kann auf ein über 100-jähriges Bestehen zurückblicken; auch der Vorinhaber war Mitglied in unserer Confrérie. Zur Philosophie des Hauses gehört die Verarbeitung von Produkten höchster Qualität, bevorzugt von regionalen Erzeugern. So findet man im angegliederten Genießerladen Fleisch vom heimischen Rind, Schwein, und Geflügel, auch Forelle und Bachsaibling sowie selbst geräucherte Entenbrust und kalt geräuchertes schottisches Lachsrückenfilet. Ergänzt wird das Angebot durch ein vielseitiges Sortiment an hauseigenen Gin-Variationen, angeführt von dem überregional bekannten „AQUAMARIN GIN". Name und Zutaten -u.a. ein Aquamarinstein-sind verwurzelt mit der nahe gelegenen Edelsteinstadt Idar-Oberstein. Das Menü wurde eröffnet mit einem Amuse bouche, gefolgt von feinen Saisonsalaten mit Gartenkräutern. Die Zubereitung der Spießbratenspezialitäten mit Buchenholzscheiten und über offener Flamme konnte man live mitverfolgen: Luftgetrocknetes Ribeye - Gewichtsverlust: 50 Prozent - Schweinefilet und portugiesisches Hähnchen. Zu den hervorragend mundenden Fleischspezialitäten wurden Rettichsalat, Kartoffel vom Rost, Kräutersahne, Bratkartoffeln und selbstgebackene Brotspezialitäten gereicht, darunter auch ein Kartoffelbrot.

Die begleitenden Weine kamen großzügig zum Ausschank: 2017er RIESLING SPÄTLESE „SCHÄFERLAY", Weingut zum Eulenturm, Mosel, ein 2018er SPÄTBURGUNDER ROSÉ „SASBACHER ROTE HALDE", Winzerkeller Sasbach Kaiserstuhl, Baden und ein 2017er St. LAURENT, Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen, Pfalz. Sommerliche Dessertvariationen, die von Hans-Werner Veek komponierten Ginspezialitäten, Kaffee und ein frisch gezapftes Bier rundeten das vorzügliche Menü ab.

Die Übergabe der gerahmten Urkunde an den Hausherrn und der Urkunden an die Brigaden wurde mit anhaltend großem Beifall bedacht. Viele Gäste nutzten die Gelegenheit, sich mit Köstlichkeiten aus dem Genießerladen für den häuslichen Herd zu versorgen.

Text & Fotos: Edna Gander, Officier

Restaurant Kirschweiler Brücke
Kirschweiler Brücke 2 · 55743 Kirschweiler
Tel. 06781 – 33 383 · mail@kirschweilerbruecke.de

MITTSOMMER-WOCHENENDE
AN SAALE & UNSTRUT

Dîner im Weinberghotel Edelacker
und OMGD-Weinprobe im Weingut Thürkind

Dîner Amical vom 19.06. – 21.06.2020: Die erste Veranstaltung nach dem uns alle so lähmenden Corona-Lockdown durften und konnten wir am 19. Juni 2020 in Freyburg an der Unstrut im Weinberghotel Edelacker durchführen. Es hatten sich viele Mitglieder und Gäste entschlossen, die Gelegenheit zu ergreifen und ein Treffen in vertrautem Kreise zu genießen. Nach der Begrüßung auf der Terrasse mit dem schönsten Blick über das Unstruttal mit seinen Weinbergen genossen wir ein vorzügliches Dîner mit vielen neuen kullinarischen Inspirationen und begleitet von vorzüglichem Wein u.a. vom Weingut Thrürkind, dem wir am kommenden Tag im Rahmen einer OMGD-Weinverkostung noch einen Besuch abstatten würden. Confrère Hempel von der Edelbrennerei Schloss Neuenburg präsentierte zum Abschluss des Dîners zwei besondere Destilate.

Am nächsten Mittag machten wir uns mit dem hoteleigenen Shuttle auf den Weg in das nahegelegene Weingut unseres Confrère und Vice Echanson Mario Thürkind. Dort erwarteten uns in dem wunderschönen Vierseitenhof festlich geschmückte Tafeln und eine Weinprobe, die es in sich hatte. Wir dufren nicht nur die aktuellen Weine des Jahrgangs 2019 ausgiebig testen, sondern auch gereifte und besondere Weine verkosten. Im Rahmen der Führungen durch den Weinkeller konnten die Mitglieder und unsere Gäste Einbilcke in die Winzerkunst erlangen. Es war eine rundum gelungene Veranstaltung in lockerer Atmosphäre mit gehobenem Genuss. Nachdem wir am späten Nachmittag wieder in das Weinberghotel Edelacker chauffiert wurden, erlebten wir dort noch einen kulturellen Höhepunkt in Form einer Darbietung von Deutschlands kleinstem Stadttheater aus Naumburg mit dem Stück von Franz Kafka „Ein Bericht für die Akademie“ über die Menschwerdung eines genialen Affen mit Gerolamo Antonio in der Hauptrolle. Der Abend klang auf der Terrasse über der Unstrut mit wunderbaren Weinen der Region am frühen Morgen aus. Wir erlebten ein wunderschönes Wochenende mit einem Wiedersehen im vertrauten Kreise auf höchstem Niveau und danken den Protagonisten für ihren Einsatz und ihre Gelassenheit, uns trotz Einhaltung der Corona-Hygienevorgaben ein solches Wochenende bereitet zu haben.

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

Weinberghotel Edelacker
Schloss 25 · 06632 Freyburg/Unstrut · www.edelacker.de

GOTHISCHES HAUS WERNIGERODE

Dîner Amical, 11. Juli 2020: Mit 40 Personen durften wir bereits die zweite gut besuchte Veranstaltung unserer Bailliage nach dem COVID-19 bedingten shutdown im Hotel Travel Charme Gothisches Haus Wernigerode durchführen. Der hervorragende Ruf des Gothischen Hauses um das Team von Maître Hôtelier Antje Märker und Maître Rôtisseur Ronny Kallmeyer lockte trotz coronabedingter Einschränkungen auch wieder liebe Gäste aus anderen Bailliage nach Wernigerode, u.a. aus Berlin-Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern und Sachsen, darunter mit Erhard Kulosa und Franz Hauk zwei amtierende Baillis mit ihren Frauen, die durch Vice Argentier Heiko Arnhold herzlichst begrüßt wurden. Der Sektempfang mit Flying Fingerfood musste dieses Mal zur Einhaltung der Hygieneregeln am Tisch eingesetzt werden. Dies tat aber dem Genuss und der Steigerung der Vorfreude auf das Menü überhaupt keinen Abbruch.

Es folgte ein fein arrangiertes Sommer-Menü mit 6 Gängen mit dem Hauptgang Rehrücken mit Fichtenspitzen und Pfifferlingen als Höhepunkt. Hervorragend begleitet wurde das Menü mit perfekt korrespondierenden Weinen aus dem südlichsten Teil Deutschlands, vom Kaiserstuhl. Der Kellermeister des Weinguts Dr. Heger, Markus Mleinek, präsentierte seine Weine und brachte den Gästen auf kurzweilige Weise die Weine, deren Entstehung und die dahinterstehende Tradition näher.

Eine progressive Überraschung gelang Maître Rôtisseur Ronny Kallmeyer zum Perlhuhn als Zwischengang durch die weinlose Kombination mit einem hauseigenen Saft von Staudensellerie und Apfel; eine congeniale Begleitung.

Es war wieder einmal ein rundherum gelungener Abend mit zufriedenen Gästen und Protagonisten, denen wir hiermit nochmals besonders danken. Nach dem offiziellen Dîner klang der Abend dann an der Bar bei angeregten Gesprächen und weiteren erlesenen Tropfen aus. Wir freuen uns schon auf das nächste Treffen an diesem wunderbaren Ort der Entspannung und des Genusses.

Text: Heiko Arnhold, Vice Argentier / Fotos: Olaf Matho, Chevalier

Gothisches Haus Wernigerode
Marktplatz 2 · 38855 Wernigerode
Tel.: 03943 – 63 90 06 · www.travelcharme.com

DAS - MIT ABSTAND - SCHÖNSTE WIEDERSEHEN.

Restaurant „SCHÖNES LEBEN AUF DEM LANDE“

Neuendeich, 22.08.2020: Wie war das noch? Ein paar Tage, naja, es werden wohl Wochen! Und nun? Mehr als ein halbes Jahr mussten sie leiden und verzweifeln, unsere Freunde in Küchen, Restaurants, Hotels. Bei warmem und sonnigem Wetter treffen wir uns im großen Garten des schönen und mit viel Liebe ausgebauten Bauernhauses. Wir werden, so wie wir es gewohnt sind und sehr schätzen, liebevoll umarmt und intensiv geküsst von: feinperligem, frischem, die Zunge belebenden und die „social distance“ kaum, die „physical distance“ aber doch wahrendem Saisonspritz von schwarzer Johannisbeere. Die Stimmung ist wunderbar nach so langer Zeit ohne Chaîne; eine Führung durch das Haus und den Shop vermittelt uns den Sinn für Schönes auf Schritt und Tritt. Und das alles verspricht einen kulinarischen und lukullischen Sommermittag und Nachmittag.

Vice Chargée de Presse Dr. Susanne Andree begrüßt in Vertretung unseres verhinderten Bailli die erwartungsfrohen Gäste. Sie stellt den Inhaber dieses und zahlreicher anderer erfolgreicher gastronomischer Betriebe vor: Jens Stacklies, seit vielen Jahren geschätztes und umtriebiges Mitglied der Chaîne. Ebenso eingeführt wird der junge Fabian Sommer, Betriebsleiter und Sommelier, dessen Aufnahmeantrag gerade unterschrieben und auf den Postweg gebracht wird. Nun folgt ein interessantes Menue mit Produkten aus der Region in neuer z.T. mutiger Interpretation; Küchenchef M. Krämer annonciert nach dem Einsetzen der Teller jeden Gang und erläutert seine Ideen und Vorstellungen zu den norddeutschen Klassikern. Schönes Leben Labskaus. Birne, Bohne und Speck von der Holsteiner Ente. Neuendeicher Stubenküken mit Nordseekrabben Krüstchen, so kennen wir das nicht, es ist ganz neu, doch nicht verkehrt. Schwarzer Heilbutt mit Schnüüsch. Variation von alten Marsch Apfelsorten und Dreierlei von der Holsteiner Käsestraße beschließen dieses Menue. Diese Landhausküche begeistert uns alle, gleichwohl lässt sie uns auch nachdenken. Bei der Ehrung der äußerst engagierten und professionellen Damen und Herren aus Service und Küche wird das nochmals angesprochen. Vice Conseiller Culinaire Frank Behrens erläutert die ausstehenden Veranstaltungen, die bis Jahresende geplant sind. Wir freuen uns sehr auf die nächsten, bald folgenden Déjeuners und Dîners. Und da wollen wir dann - am liebsten - nicht mehr gerne von Abstand und Distance reden, gleichwohl uns das Maß von 1.50 m. inzwischen so in Fleisch und Blut übergegangen ist, wie sonst üblicherweise nur die guten Produkte und Kreszenzen aus Küche und Keller.

Wir drängen in einmütiger Égalité zurück zu Fraternité und Confrérie. Auch dann werden wir, wie in diesem Artikel, das unsägliche „C-Wort“ nicht schreiben, drucken oder gar aussprechen. Ehrlich!

Text & Fotos: Dr. Reinhardt Winter, Bailli Honoraire

SCHÖNES LEBEN AUF DEM LANDE
Restaurant · Shop · Café
Oberrecht 31 · 25436 Neuendeich
Tel. 04122 – 98 18 197 · info@schoenes-leben.com

TOSKANISCHE IMPRESSIONEN IN DIETERRODE

Das Jahresprogramm der Bailliage Thüringen wies für den 20. Juni 2020 den Besuch bei unserem Confrère Dr. Werner Freund in Dieterode, ein 75 Seelen Dorf im nord-westlichen Eichsfeld, aus. Dank der erfolgten Lockerungen konnten wir uns im Restaurant St. Georges, das sich in einem altehrwürdigen Fachwerkhaus befindet, in gemütlicher Runde treffen. In dem kleinen vorgelagerten Höfchen wurden wir mit einem erfrischenden Glas Crémant, Chateau Goudrelle begrüßt, ehe wir in einen der stilvoll eingerichteten Gasträume geleitet wurden. Das 7-Gänge Menu stand unter dem Motto „Toskanische Impressionen".

Gestartet wurde mit leckeren Crostinis. Danach ließ Dr. Freund frisch gebratene Entenmastleber servieren. Als nächster Gang wurde eine Oliventart gereicht, gefolgt von einer schmackhaften Brunnenkressesuppe mit Lachseinlage. Die nachfolgenden Nudeln mit Sommertrüffel waren ein Gedicht. Als weiterer Höhepunkt des Abends erwies sich das Florentinersteak, zart gebratene Filets vom Chianina Rind, an gemischtem Gemüse. Den Abschluss des vorzüglichen Menus bildeten frische Erdbeeren mit Pfeffer und Rhabarberweinsoße. Das Ganze wurde von verschiedenen Weiß- und Rotweinen sowie einem Moscato di Alba aus dem gutsortierten Weinkeller des Hauses begleitet.

Text & Fotos: Ernst Herrbach, Vice Chargé de Presse

Restaurant St. Georges
Dorfstraße 16A · 37318 Dieterode · www.restaurant-st-georges.de

DIE CHAINE THÜRINGEN AUF REISEN

Dornburg & Eckolstädt am 22. August 2020: Inmitten von Weinbergen, auf einem Muschelkalkfelsen, erheben sich die Dornburger Schlösser hoch über dem Saaletal. Die drei Schlösser - das Alte Schloss, das Rokokoschloss und das Renaissanceschloss - werden durch blühende Gärten unterschiedlicher Stile miteinander verbunden. Das Ensemble war im 19. Jahrhundert bevorzugte Sommerresidenz der Großherzöge von Sachsen-Weimar-Eisenach und geschätzter Aufenthaltsort Johann Wolfgang von Goethes.

Die russische Großfürstin Maria Pawlowna „höchstselbst" unternahm mit uns bei schönstem Sommerwetter eine Zeitreise und führte uns durch die herrschaftlichen Gemächer Ihrer Familie. Die Enkelin väterlicherseits der Zarin Katharina der Großen hatte 1804 den Erbprinzen Carl Friedrich von Sachsen-Weimar-Eisenach geheiratet. Sie gewährte uns einen Einblick in viele Familiengeschichten, plauderte über Goethes Gewohnheiten und erzählte die eine oder andere Anekdote. Maria Pawlowna verfügte nicht nur über erheblichen politischen Einfluss, sondern auch über große finanzielle Mittel. So wurde sie zu einer bedeutenden Persönlichkeit für die kulturelle Entwicklung Weimars, wo sie seit ihrer Vermählung lebte.Wir danken der reizenden Julia Birlo-Petzke, die uns durch die Schlossanlagen führte und die vergangenen Zeiten nahe brachte.

Beseelt von der Atmosphäre dieses einzigartigen Schlossensembles kehrten wir in unsere moderne Zeit zurück und in das Restaurant Venerius im nahe gelegenen Eckolstädt ein. Hier vermochte Küchenchef Felix Thomas mit seinem sorgfältig abgestimmten Menü den Zauber der Dornberger Schlösser fortzusetzen. Wir wurden auf der Sommerterrasse herzlich mit prickelndem Champagner begrüßt. Gestartet wurde mit Involtini vom Perlhuhn, Gurkensorbet, Chorizo-Soße und Olivenbubble. Es folgte ein feines, außerordentlich köstliches Parmesan-Schaum-Süppchen mit rotem Pesto. Als Hauptgang standen ein Pollack-Filet mit Steinpilzen und Sommertrüffeln oder Surf and Turf vom Kalbsfilet zur Wahl. Den süßen Abschluss dieses wundervollen Sommertages bildete eine Kaffee-Zitronen-Schnitte, mit Lavendeleis und karamellisierten Walnüssen. Verschiedene Saale-Unstrut-Weine rundeten das Menü ab.

Die schwarze Brigade umsorgte uns den ganzen Abend äußerst zuvorkommend und freundlich. Wir fühlten uns wie Gäste am Tisch der Großherzöge.

Text & Fotos: Kristina Trierweiler, Vice Chargée de Missions

TERMINE 2020

OKTOBER

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
01.10.		Jahresreise: Gent-Brügge-Antwerpen		Bavière Orientale
02.10.	Kaiser's Eck	Dîner Amical „Oktoberfestival"	Ahlbeck	Mecklenburg-Vorpommern
03.10.	The Rilano Hotel Frankfurt	Dîner Amical „Herbst-Impressionen"	Oberursel/Ts.	Hessen
03.10.	Seehotel Ahlbecker Hof	Dîner Amical	Seebad Ahlbeck	Mecklenburg-Vorpommern
07.10.	A-Rosa Alva	„Reise Douro"	Porto	Mecklenburg-Vorpommern
07.10.	Geisel's Vinothek	„After work"	München	Haute Bavière
08.10.	Tabou-Lounge	OMGD – „Wein-Tasting"	Karlsruhe	Baden-Schwarzwald
10.10.	Romantik Hotel Tuchmacher	Dîner Amical	Görlitz	Sachsen
10.10.	Ristorante La Grappa	Dîner Amical	Essen	Nordrhein
10.10.	Leutloff'S Wirtshaus am See	Dîner Amical „ErnteTankfest"	Zeuthen	Berlin-Brandenburg
10.10.	Ristorante Pinocchio	Dîner Amical	Konstanz	Bodensee
10.10.	Naturresort Schindelbruch	Dîner Amical "Herbstfest"	Stolberg/Südharz	Thüringen / Sachsen-Anhalt
10.10.	Zur Post	Dîner Amical	Odenthal	Mittelrhein
10.10.	Gasthaus Alte Post	Déjeuner Amical mit Nachmittagsprogramm	Nürnberg	Franken
15.10.	Restauran Bachofer	Dîner Amical "Japanischer Sake-Herbst"	Waiblingen	Baden-Württemberg
17.10.	Grünwedels Restaurant	Dîner Amical mit Pommery-Champagnertasting	Neustadt-Diedesfeld	Baden-Schwarzwald / Pfalz-Saar-Mosel
19.10.	Landhaus Scherrer	Küchenparty	Hamburg	Hamburg
22.10.	Brauereigasthof Eichhofen	Dîner Maison	Eichhofen	Bavière Orientale
23.10.	Restaurant Opera	Déjeuner „Dames"	Frankfurt am Main	Hessen
23.10.	Schlosshotel Burg Schlitz	Wochenende	Hohen Demzin	Hamburg
23.10.		Exkursion Südafrika		Berlin-Brandenburg
24.10.	Restaurant Egertal	Déjeuner Amical mit Nachmittagsprogramm	Weißenstadt	Franken
24.10.	Raymons – Das Fischrestaurant	Dîner Amical	Berlin	Berlin-Brandenburg
24.10.	Vinum im Schloss Landestrost	Dîner Maison	Neustadt	Niedersachsen
30.10.	Altera Hotel	Dîner Amical „OMGD & Kulinarik"	Oldenburg	Bremen, Westniedersachsen, Ostfriesische Inseln & Helgoland
31.10.	Kelterei Collegium Wirtemberg	Dîner Maison „Dégustation"	Stuttgart	Baden-Württemberg

NOVEMBER

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
05.11.	Brauereigasthof Hotel Aying	„Fondue-Abend" im Troadkasten	Aying	Haute Bavière
06.11.	Winzerhaus Rebstock Franz Keller	Dîner Amical „Schlachtfest"	Vogtsburg im Kaiserstuhl	Baden-Schwarzwald
07.11.	Romantik Hotel Schloss Rettershof	Dîner Amical „Wild & Romantik"	Kelkheim/Ts.	Hessen

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
07.11.	Brasserie „Le Paris“	Table Maison	Berlin	Berlin-Brandenburg
08.11.	Poisson	Déjeuner Amical „Frische Fische in Köln“	Köln	Mittelrhein
10.11.	Hotel Roter Hahn	Dîner Amical "Wine & Dine"	Regensburg	Bavière Orientale
13.11.	Relais & Chateaux Hotel Bülow Palais	Dîner Amical	Dresden	Sachsen
14.11.	Hotel Schloss Storkau	Dîner Amical „Hubertus-Essen“	Storkau	Sachsen-Anhalt
14.11.	Hotel-Restaurant Zur Weinstiege	Dîner Amical	Stuttgart	Baden-Württemberg
14.11.	Restaurant San Martino	Dîner Amical „Gänse-Essen“	Konstanz	Bodensee
14.11.	Hotel Zehntkeller	Déjeuner Amical mit Nachmittagsprogramm	Iphofen	Franken
16.11.	Tarantella	Dîner Amical „Gänse	Hamburg	Hamburg
23.11.	Le Méridien Frankfurt	Table Maison	Frankfurt am Main	Hessen
28.11.	Victor’s Seehotel	Vorweihnachtliches Dîner Amical & Mitgliederversammlung	Bosen-Nohfelden	Pfalz-Saar-Mosel
28.11.	Restaurant La Fointaine	Weihnachts-Dîner Amical	Wolfsburg-Fallersleben	Niedersachsen
28.11.	Restaurant Freiberger	Adventliches Dîner Amical	Coesfeld	Westfalen-Lippe
28.11.	Restaurant Lido	Dîner Amical	Düsseldorf	Nordrhein

DEZEMBER

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
04.12.	Schlosshotel Burg Schlitz	Adventliches Wochenende	Hohen Demzin	Bremen, Westniedersachsen, Ostfriesische Inseln und Helgoland / Sachsen-Anhalt
05.12.	Hotel Marina	Weihnachts-Déjeuner	Bernried	Haute Bavière
05.12.	Burghotel Staufeneck	Nikolaus-Dîner Amical	Salach	Baden-Württemberg
05.12.	Wellvitalhotel Bergblick	Dîner Amical „Nikolaus“	Balderschwang	Bodensee
05.12.	Süllberg Restaurant	Dîner Amical „Weihnachtliches „Dinner-Dance“	Hamburg	Hamburg
05.12.	Restaurant Hugo im Intercontinental Hotel Berlin	Dîner Amical „Nikolaus“	Berlin	Berlin-Brandenburg
05.12.	Grandhotel Hessischer Hof	Dîner Amical „Advent-Gala“	Frankfurt am Main	Hessen
06.12.	Fürstliches Jagdschloss Thiergarten	Déjeuner Maison „Weihnachtszauber“	Donaustauf	Bavière Orientale
06.12.	Hotel Marina	Advents-Déjeuner Amical	Bernried	Haute Bavière
10.12.	Landhaus kuckuck	Dîner Amical „Dégustation“	Köln	Mittelrhein
12.12.	Relais & Chateaux Hotel Dollenberg	Dîner Amical "Jahresausklang" & Mitgliedeversammlung	Bad Peterstal-Griesbach	Baden-Schwarzwald
12.12.	Café-Restaurant Literaturhaus	Dîner Amical „Weihnachtsfeier“	Nürnberg	Franken

Weitere Termine finden Sie auf www.chaine.de

TERMINE INTERNATIONAL 2020 /2021

Datum	Land / Ort	Veranstaltung	Ansprechpartner
27.09.2020	Lucerne, Switzerland	Grand Chapitre of Switzerland	Bailli Délégué: M. René R. KAMBER
01.- 04.10.2020	Lucques, Italy	Grand Chapitre of Italy	Bailli Délégué: Dr. Roberto ZANGHI
10.10.2020	Kuala Lumpur, Malaysia	Grand Chapitre of Malaysia	Bailli Délégué: Datuk Dr Jagjit Singh SAMBHI
10.10.2020	Dürnstein	Grand Chapitre of Austria	Bailli Délégué: M. Norbert SIMON
14.-18.10.2020	Saint Jean de Luz, Pays Basque, France	Grand Chapitre of France	Bailli Délégué: M. Laurent POULTIER DU MESNIL
16-18.10.2020	Limassol, Cyprus	Grand Chapitre of Cyprus	Bailli Délégué: M. Victor PAPADOPOULOS
17.10.2020	Winnipeg, Canada	Grand Chapitre of Canada	Bailli Délégué: M. Tony CATANESE
24.10.2020	Oslo, Norway	Grand Chapitre of Norway	Bailli Délégué: M. Thore Johan SANDE
02.11.2020	Saint-Hubert, Belgium	Grand Chapitre of Belgium	Bailli Délégué: Mme Ilse DUPONCHEEL
05.-08.11. 2020	Göteborg, Sweden	Grand Chapitre of Sweden	Bailli Délégué: M. Carl Edward Hanson WACHTMEISTER
06.-08.11.2020	Evora, Portugal	Grand Chapitre of Portugal	Bailli Délégué: M. Anibal SOARES
12.-15.1.2020	Lyon, France	Grand Chapitre of France	
19.-21.11.2020	Tunis, Tunisia	Grand Chapitre of Tunisia	Bailli Délégué: M. Ezzedine CHAIEB
20.11.2020	Londres, Great Britain	Grand Chapitre of Great Britain	Bailli Délégué: M. Philip EVINS
21.11.2020	Séoul, Korea	Grand Chapitre of Korea	Bailli Délégué: Mr. Roland HINNI
21.11.2020	Rangoun, Myanmar	Grand Chapitre of Myanmar	Bailli Délégué: M. Magnus Ludwig Richard SCHERR
26.-28.11.2020	Saint-François	Grand Chapitre of Guadeloupe	Bailli Délégué: M. Henri ANGELIQUE
05.12.2020	Koweït, Kuwait	Grand Chapitre of Kuwait	Bailli Délégué: M. Mohamed NAJIA
10.-12.12.2020	Shanghai, China	Grand Chapitre of China	Bailli Délégué: M. Allen Pak-Lun WONG
26.-29.03.2021	Namur, Belgium	Grand Chapitre of Belgium	Bailli Délégué: Mme Ilse DUPONCHEEL
27.03.2021	Île de Sylt, Germany	Chapitre inauguration of Germnay	Bailli Délégué: M. Klaus TRITSCHLER

Weitere Termine finden Sie auf www.chaine.de

Impressum – Chaîne Journal

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

Chefredaktion,
Konzeption & Idee
Karin Deters – Chargée de Presse

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

Titel: Foto: © Adobe Stock

Texte und Fotos:
Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Einwilligung des Herausgeber möglich. Verantwortlich für die Richtigkeit und den Inhalt ist der Unterzeichner. Wenn kein copyright angegeben ist, handelt es sich um Aufnahmen der vorgestellten Betriebe oder Privataufnahmen.

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

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

Betreuung Lizenzpartner:
Chaîne des Rôtisseurs
Karin Deters – Chargée de Presse
Kirchstr. 95, 42553 Velbert
Tel. 02053 - 42 67 89 0, Fax -19
mail@chaine.de, www.chaine.de

Das nächste Chaîne Journal erscheint im Januar 2021,
der Redaktionsschluss für diese Ausgabe ist der 15.12.2020.

VILLA CAVICIANA

EINE KOLLEKTION VOLLER PERSÖNLICHKEITEN.

Die Weine von Villa Caviciana

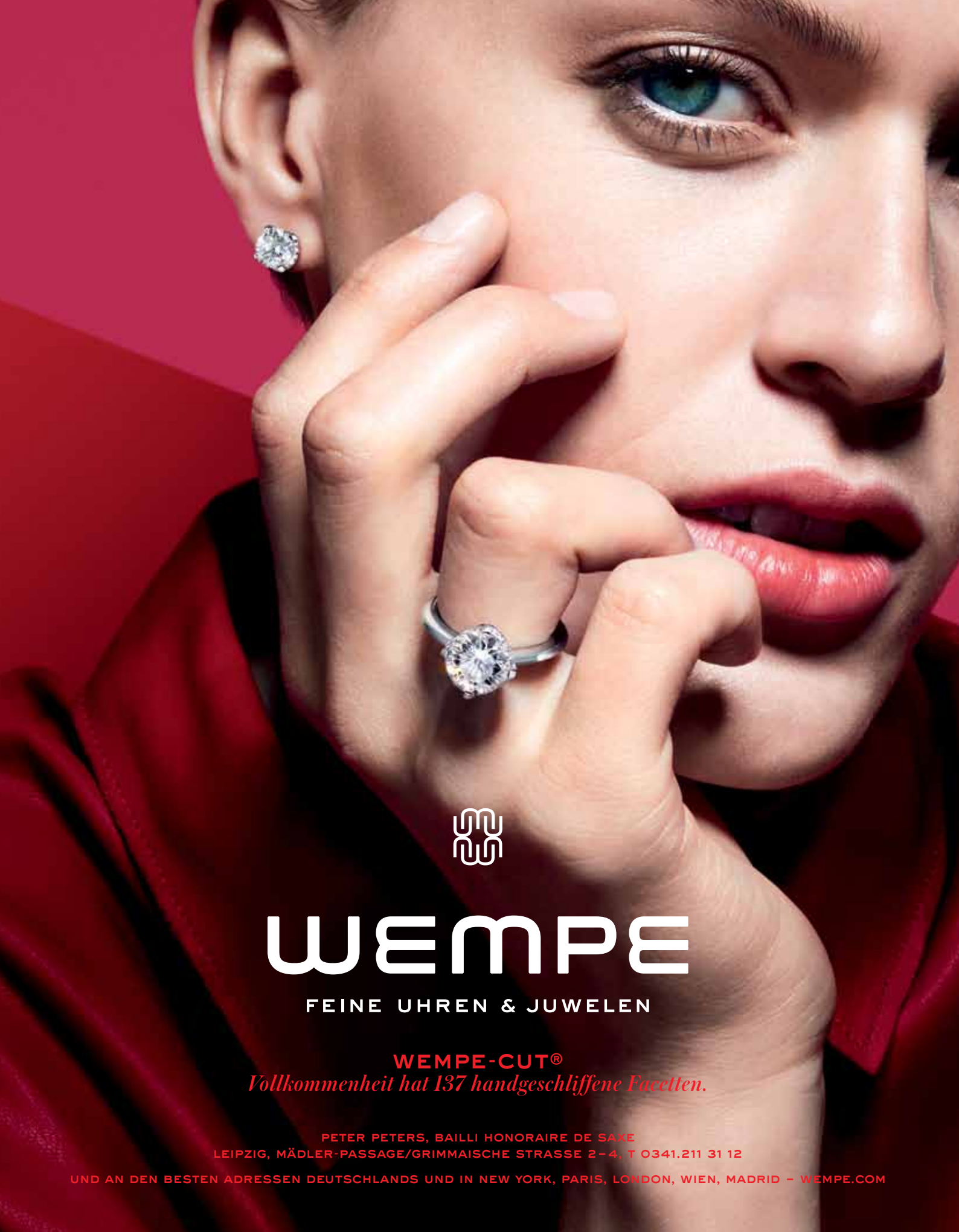
Charakterstark und einzigartig – die Weine der Villa Caviciana sind anders als typische italienische Erzeugnisse. Das liegt nicht nur an unseren seltenen autochthonen Rebsorten, sondern vor allem daran wie wir auf dem Landgut arbeiten. Die Bewirtschaftung unserer Weingärten erfolgt ausschließlich biologisch. Die ökologische Produktion ist unser Weg, nachhaltig zu arbeiten und qualitativ hochwertige Weine zu erzeugen.

Villa Caviciana: Nur das Beste aus dem Latium.

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

www.villacaviciana.com

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


WEMPE
FEINE UHREN & JUWELEN
WEMPE-CUT®
Vollkommenheit hat 137 handgeschliffene Facetten.
PETER PETERS, BAILLI HONORAIRE DE SAXE
LEIPZIG, MÄDLER-PASSAGE/GRIMMAISCHE STRASSE 2–4, T 0341.211 31 12
UND AN DEN BESTEN ADRESSEN DEUTSCHLANDS UND IN NEW YORK, PARIS, LONDON, WIEN, MADRID – WEMPE.COM