

AUSGABE 76 · JANUAR 2020

CHAINED[®]

Journal





MASTERPIECE BY POMMERY

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



Chères Consœurs, chers Confrères,

Willkommen im Jahr 2020!

Dieses Jahr hat ein paar Besonderheiten. Zum einen haben wir einen Tag mehr im Februar; es ist ein Schaltjahr. Zum anderen ist die Bailliage d'Allemagne um eine regionale Bailliage gewachsen – die Insel Sylt. Am 28. März wird diese Bailliage mit einer Inthronisation offiziell aufgenommen.

Es bleibt aufregend zu sehen, wie sich Veränderungen ergeben. Seit Ende letzten Jahres erhalten Sie ein neu gestaltetes, der heutigen Zeit entsprechendes, Chaîne-Journal. Wir haben für die Grands Chapitres die Anmeldung über eine online-Buchung ermöglicht. Es ist wieder ein jährlicher Restaurantführer aufgelegt worden, den Sie auf Reisen bitte bei sich haben sollten. Der Besuch eines unserer Mitglieds-häuser lohnt sich immer. Aufgrund des Datenschutzes haben wir darauf verzichtet ein Mitgliedsverzeichnis aufzulegen.

Unsere Website zeigt jedoch alle interessanten und relevanten Nachrichten, die Sie aktuell immer abrufen können. Nicht nur national, sondern auch international. Gerade die Bailliagen in anderen Ländern sind eine Quelle für neue Ideen. Zu erleben, mit welcher Begeisterung die Chaîne des Rôtisseurs weltweit zelebriert wird, ist ein Vergnügen.

Die größte gastronomische Vereinigung der Welt ist etwas Besonderes und es wird auch dieses Jahr gelingen, die vielen exzellenten Déjeuners und Dîners sowie spannende Momente zu erleben. Genießen Sie die Professionalität unserer engagierten Gastronomen. Das Jahresprogramm unserer Bailliagen kann auf der Chaîne-Website germany.chainedesrotisseurs.com abgerufen werden.

Einen guten Start ins Jahr 2020 mit den besten Wünschen und

VIVE LA CHAÎNE !

Ihr Klaus Tritschler

Bailli Délégué d'Allemagne
Membre des Conseils d'Administration et Magistral
Directeur International de Développement et Communication
Comité International des Jeunes Sommeliers

Die *Zukunft* des Hochleistungsmixens beginnt.



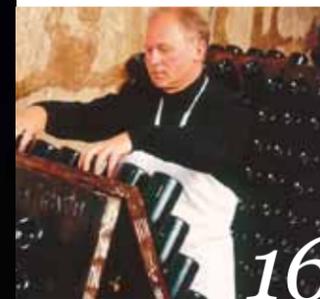
Präzise Leistung für perfekte Ergebnisse

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

Erfahren Sie mehr: www.vitamix.de

INHALT

6 - 7	Nationale Veranstaltung – 95. Grand Chapitre d'Allemagne
8	Jeune Chaîne
9	Restaurant-Tipp – Lafleur
10 - 11	Interview – Matteo Ferantino im Gespräch
12	Anzeige – 33. Schleswig-Holstein Gourmet Festival
13	Redaktionell – Wein-Tipp der Sommelier-Union
4 - 15	Nationaler Kooperationspartner – Villa Cavicina
16	OMGD - Reise-Tipp – Reise in die Champagne
17	OMGD - Termine 2020
17	Nationaler Kooperationspartner – Robbe & Berking
18	Redaktionell – Champagner-Schule
19	Reise-Tipp – Chaîne-Special: Gourmetfestival 2020
20 - 21	Nationaler Kooperationspartner – PrioVino
22 - 23	Nationaler Kooperationspartner – Zwiesel
24	Interview – Martin Sons im Gespräch
25	Nationaler Kooperationspartner – Vitamix
26 - 27	Nationaler Kooperationspartner – Hapag-Lloyd Cruises
28	Chaîne-Stiftung Deutschland – Europas Beste 2019
29	Chaîne-Stiftung Deutschland – Hospitanz beim 2-Sterne Koch Andreas Krolik
30	Chaîne-Stiftung Deutschland – Training für die Weltmeisterschaft
31	Chaîne-Stiftung Deutschland – Tanz in den Mai - Stiftungs-Gala 2020
32 - 33	Nationaler Kooperationspartner – Porzellanmanufaktur Meissen
34	Reise-Tipp – Grand Hotel Binz auf Rügen
35	Internationale Veranstaltung – Bangladesch
36 - 37	Nationaler Kooperationspartner – Vranken-Pommery
38 - 79	Berichte aus den Bailliagen – Deutschland
80 - 81	National – Veranstaltungen 2020
82	International – Veranstaltungen 2020
82	Impressum
83	Nationaler Kooperationspartner – Wüsthof
84	Nationaler Kooperationspartner – Wempe



Reise-Tipp –
Reise in die Champagne



International –
Bangladesh



Redaktionell –
Champagner-Schule



95. GRAND CHAPITRE IN BERLIN GESCHMACKSOFFENSIVE IN DER HAUPTSTADT

Donnerstag 03.10.2019

Begrüßungsabend im Hotel Waldorf Astoria: Ein höchst gelungener Auftakt leitete das Grand Chapitre ein: köstliche Gerichte an den Kochstationen und beim Flying Buffet – exzellent. Rund 250 Gäste erfreuten sich auch an der künstlerischen Darbietung des Jazz-Duo „Barweaver“.

Die Tagesausflüge am Freitag zum Filmpark Babelsberg, der Markthalle Neun, zur Königliche Porzellan-Manufaktur Berlin, zum Zoo Berlin, dem Pergamonmuseum und dem Berliner Stadtschloss sowie die Mauer- und Kieztour wurde sehr gut angenommen.

Freitag, der 04. Oktober 2019, abends

Lorenz Adlon Esszimmer – Dieses Dîner im Hotel Adlon Kempinski Berlin war, dank des 2-Sterne-Kochs Hendrik Otto ein Highlight. Hier stimmte alles, vom Pommery-Champagnerempfang über das 4-Gang-Menü inkl. Amuse-bouche und Sorbet-Zwischengang, den Weinen, dem Service und dem Ambiente – einfach perfekt.

Liebermann-Villa – 54 Teilnehmer genossen ein „geschichtsträchtiges“ 4-Gang-Menü, das Max Liebermann

zum 80.Geburtstag hier genoss (diesjährig aber von unserem Confrère und Maître Rôtisseur Thomas Brockmann aus dem nahen Haus Sanssouci bereitet war). Wissenswertes über den bedeutenden Maler, der hier bis zu seinem Tod 1935 stets die Sommermonate verbrachten, erfuhren dank Heribert von Reiche, überzeugter Berliner und Stadtführer, zwischen „Oxtail“ und „Steinbutt“ alle Gäste.

Ristorante Bocca die Bacco – Hier lief es mit echt italienischer Lebensfreude für die Chaîne-Gäste ab, denn neben dem 5-Gang-Menü brachte die italienische Life-Musik durch die temperamentvolle Rosanna Torrisi – u. a. mit „Bella Ciao“ –die Stimmung zum Sieden. Da der Gastgeber Alessandro Mannozi verhindert war, vertrat ihn sein Vater Massimo Mannozi, langjähriges Mitglied unserer Bailliage, aber nun mit Lebensmittelpunkt in seiner Heimat, der Toskana.

VOX im Hotel Grand Hyatt Berlin – In hervorragender Erinnerung dürfte den 47 Teilnehmern das asiatische Dîner Amical im Restaurant VOX geblieben sein. Nach einem Champagner-Empfang und der Begrüßung

der Gäste durch den Maître Rôtisseur Holger Joost gab es ein grandioses 4-Gänge-Menü, das die Miso-Suppe, einen frischen Garnelensalat, eine phantastische und üppige Sushi/Sashimi-Platte und – last, but not least – die berühmte VOX-Schokoladenkugel beinhaltete.

Fine Dining Room Hugos South im Hotel Inter-Continental Berlin – Allein die Aussicht von der Hugos Weinbar beim Champagnerempfang in der 14. Etage auf die Lichter der östlichen City Berlins war grandios. Überzeugen konnte die Vorspeise, eine Hummervariation, ebenso die Kommentierungen der Grand Echanson Natalie Lumpf zu den eingeschenkten Weinen.

Altes Zollhaus – Patron Herbert Beltle, Küchendirektor Andreas Klitsch und Küchenchef Günter Beyer boten ein hervorragendes Berliner 4-Gänge-Menü. Die begleitenden Weine stammte vom beltleeigenen Weingut Horcher.

Hotel Palace – Die präsentierten Champagner bei der Cuvée Louise Vertikale: 2003 Rosé - 2004 Brut - 1992 Rosé - 1989 Brut - 1998 Brut - 2004 Brut Nature überzeugten alle Gäste von der exzellenten Arbeit in der Domain Pommery. Küche und Service des Hotel Palace Berlin sind an diesem Abend über sich hinaus gewachsen und so erlebten alle im Kaminzimmer ein denkwürdiges Dîner Amical.

Samstag 05.10.2019

Inthronisation im Berliner Stadtschloss – Über 130 Inthronisierungen fanden statt, davon allein 30 für Berliner Neumitglieder und Promovierte bzw. Ehrungen mit der Commandeur-Plakette wurden durchgeführt. Mit musikalischer Unterhaltung durch ein Bläserquartett und einen Leierkastenmann, und Champagner Pommery Brut Royal mit bestem Fingerfood vom Hotel Palace Berlin fand ein denkwürdiges Vin d'Honneur im Foyer des Schlosses statt.

Grand Gala Dîner in der Classic Remise Berlin Ein Champagnerempfang mit Blick auf Oldtimer und Liebhaberfahrzeuge und anschließend ein 5-Gänge-Menü, begleitet mit dezenter Dinner Music, das macht man nicht alle Tage. Zwei Tanzshows in zwei Menüpausen mit spezieller Choreografie für die 2,5 m breite, aber die dafür sehr lange Tanzfläche waren der Knüller des Abends.

Montag 07.10.2019

Bayerische Vertretung – Einen weiß-blauen Abend mit ausgewählten regionaltypischen sowie traditionellen bayerischen Spezialitäten verbrachten 25 Chaîne-Freunde aus Berlin sowie anderen Bailliagen ab 17 Uhr in der Bayerischen Vertretung in Berlin-Mitte.

Text: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse und Heiko Leuchtman, Chargé de Presse
Fotos: Klaus Butenschön, Ihr-Fotograf-butenschoen.de





JEUNE CHAÎNE – MEHR ALS NUR EIN NETZWERK

Alles was gut werden soll, fängt in der Regel klein an. So auch die Einführung der Jeune Chaîne in der Bailliage im Jahr 2002 als sich 12 interessierte Söhne und Töchter von Mitgliedern in unsere Bruderschaft haben einführen lassen. Es war sehr schnell klar, dass es nicht ausreichend ist diesen jungen Damen und Herren einfach „nur“ ein Jahresprogramm zu schicken und ein anderes Preisgefüge zur Teilnahme an Veranstaltungen zu gewähren.

Es ist dem Zeitgeist geschuldet, dass die Kommunikation innerhalb dieser Gruppe fast ausschließlich über die neuen Medien erfolgt. Diese begleitende Aufgabe hat Marie-Theresa Gérard (Vice Chargée de Missions) seit 2015 in enger Zusammenarbeit mit Vice Chargé de Missions Dr. Gottfried Feuchtgruber in Eigenregie übernommen und organisiert dabei Veranstaltungen die über das Thema Tisch & Tafelkultur hinausblicken, aber sich stets nahe an den Mitgliedshäusern und anhängenden Betrieben orientieren.

So werden beispielsweise neben einem eigenen Jeune Chaîne Tisch auf dem Oktoberfest auch Brauerei- und Küchenführungen organisiert. Eine Reise ins benachbarte Salzburg zur dortigen Jeune Chaîne hat es auch schon gegeben. Heute zählt die Jeune Chaîne in der Bailliage 30 Mitglieder.

Text: Kristian Koschuschmann, Vice Chargé de Presse

INTERESSE?!

Es sind alle Interessierten herzlich eingeladen sich in den Kommunikationsverteiler von Marie-Theresa Gérard einzutragen. Senden Sie dazu eine E-Mail an: chaîne.obb@t-online.de



LAFLEUR IM PALMENGARTEN KROLIKS KÜCHE IST ZEITGEMÄSSE KLASSIK

2-Sterne-Koch Andreas Krolik sagt: „Wer aufhört besser sein zu wollen, hat aufgehört gut zu sein“. Kroliks Küche ist zeitgemäße Klassik, kombiniert mit mediterranen Aspekten und regionalen Produkten. Seine Gerichte sind stark geprägt durch den Einsatz von intensiven Essenzen und zeichnen sich durch ein ausgewogenes Spiel zwischen leichter Süße und angenehmer Säure aus. Krolik präsentierte als erster Spitzenkoch weltweit ein veganes Menü. Einmalig ist auch sein Umgang mit Fisch, weshalb er in Deutschland zu den absoluten Fischexperten gehört. Der Service von Miguel Martin und Philipp Günther ist elegant, kenntnisreich und zuvorkommend. Das Wohlfühlen steht für die beiden Restaurantleiter und ihr Team an vorderster Stelle in dem wunderbaren Ambiente des Lafleurs mit seinem umfangreichen Weinkontor.

Inmitten des herrlichen Palmengartens beherbergt ein weißes Gebäude im Bauhausstil das Restaurant Lafleur, dessen Name eine Hommage an das Weingut im Pomerol, Château Lafleur, ist. Wir haben Ende November das ausgezeichnete 7-Gang-Menü, mit Fisch und Fleisch, gegessen. Nach dem Amuse mit einem Kartoffelsüppchen mit Brunnenkresse und Edelfischpraline mit Koriander begeisterte uns ein exzellenter Ora King Lachs. Nun folgte ein sehr frischer Salat von der Königskrabbe mit einem Krustentiereis mit einem langen Nachhall. Island Heilbutt und eine Handgetauchte schottische Jakobsmuschel waren die zentralen Themen der nächsten zwei Gänge. Mit dem Konfierten Lammnackchen und einem perfekten Rehrücken wechselten wir zu den Fleischgängen. Neben zweierlei Wirsing und der Pinien-Olivenkruste gilt es ein sehr aromatisches Trauben-Espuma hervorzuheben. Zum süßen Abschluss erfreuten uns eingelegte Zwetschgen mit Pekannuss und Rotweineis.

Reservieren Sie einen Tisch im Restaurant Lafleur (Menüs 152-208 EUR) unter www.restaurant-lafleur.de oder Tel.: 069 - 900 29 100 und erleben Sie die phantastische Küche.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse



EINE KÜCHE VOLLER FINESSE! RESTAURANT BIANC – DAS TOR ZUM SÜDEN IN HAMBURG

„Mediterrane Küche auf modern-kreative Art - das ist der Stil von Matteo Ferrantino, dessen persönliche Handschrift sowohl sein Talent als auch seine sehr guten bisherigen Stationen erkennen lässt. Die Architektur von Julia Erdmann sorgt in dem Bürogebäude in der HafenCity für eine schicke Atmosphäre zum tollen Essen.“ urteilt der Michelin Inspector und vergibt den ersten Stern.

Chaîne-Journal: Worüber können Sie lachen?

Matteo Ferrantino: Wenn ich gutes Essen esse

Was bringt Sie zum Weinen?

Wenn ich schlechtes Essen essen soll

Wo sind Sie aufgewachsen und zur Schule gegangen?

Italien, Mattianta, Apulien, Schule: Vieste

Wann ist die Entscheidung gefallen Koch zu werden?

Mit 9 als ich in einer Pizzeria in Mattianta ausgeholfen habe.

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

Anwalt

Welches war das erste Sternerestaurant in dem Sie gegessen haben?

Cas Poes auf Mallorca

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

Bei meiner Mama

Ihr Motto?

We makeing food simply and sexy

Welche regionale Persönlichkeit bewundern Sie am meisten?

Karlheinz Hauser

Ihr Lieblingsrestaurant in der Region?

Kevin Fehling The Table

Ihr Lieblingsrestaurant außerhalb der Region?

Rei das Praias Portugal, Fischrestaurant

Welchen Küchenchef (lebend) bewundern Sie am meisten?

Dieter Koschina

Was ist Ihr Lieblingsgericht?

Alles mit Pasta oder Pan con Tomate

Was essen Sie überhaupt nicht?

Leber

Der ideale Chef muss wie sein?

streng aber gerecht

Der ideale Sous Chef muss folgende Eigenschaften haben?

Loyal so wie Pinto unser Sous Chef

Welche Fehler in der Küche entschuldigen Sie am ehesten?

Unwissenheit, es ist unmöglich alles zu wissen. Es ist schlimm Fehler zumachen obwohl man weiß wie es richtig geht.

Welche Eigenschaften schätzen Sie bei Köchinnen am meisten?

Geschicklichkeit und Durhaltevermögen

Wie groß ist Ihr Team in Küche und Keller?

16 Personen

Wir wissen heute mehr über Ernährung denn je.

Wieso isst der Großteil der Menschen trotzdem schlecht?

Weil heut zu Tage keiner mehr Zeit hat

Wie lange planen Sie an einem neuen Menü?

Es kommt spontan, wie kreative ich bin

Wer ist Ihr berufliches Vorbild?

Eckart Witzigmann

Ihr Lieblingsgetränk?

Champagner

Champagner genieße ich am liebsten (wo und wann)?

Nach einem gelungen Abend um den Tag Revue passieren zu lassen

Womit würden sie sich beschäftigen, wenn Ihr Restaurant für ein Jahr schließen würde?

Mit gutem Essen

Was machen sie in Ihrer Freizeit am Liebsten?

Essengehen und reisen

Wo würden sie Ihren Traumurlaub verbringen?

In Italien in meiner Heimat

Ihre Lieblingsbeschäftigung?

Kochen und schlafen

Welches Buch haben Sie als letztes gelesen?

Die Weltköche zu Gast im Ikarus

Wie viele Kochbücher haben Sie?

ca. 200

Welches ist Ihr Lieblingsfilm?

Ratatouille

Wie sieht bei Ihnen ein ideales Frühstück aus?

Espresso und Schokoladen-Croissant

Das Wichtigste, dass Ihnen im Leben passiert ist?

Meine Frau, und mein Restaurant

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

Champagner, Olivenöl und meine Frau

Ich kann nicht leben ohne...

zu kochen

Chargé de Presse Heiko Leuchtmann bedankt sich für das Gespräch.





WELTGEREISTE GASTKÖCHE

beim 33. Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Junge und ältere Genießer gleichermaßen begeistern, dieser Spagat gelingt dem Schleswig-Holstein Gourmet Festival (SHGF) durch kreative und Trends setzende Herdchampions, die mit Gespür für Aroma- und Produkt-Kombinationen begeistern sowie durch spezielle Events.

Auf zur kulinarischen Weltreise mit Julia Komp am 18. und 19. Januar 2020 im ‚Park Hotel Ahrensburg‘. Mit 27 Jahren wurde sie 2016 im Schloss Loersfeld jüngste Sterneköchin Deutschlands. Ende 2018 verließ sie das Schloss, um die Erde zu erkunden. „Ich habe in zehn Monaten 25 Länder bereist und überall Praktika in Sternenhäusern wie traditionellen Küchen absolviert. Es war eine coole Zeit mit vielen Inspirationen“, sagt die ehrgeizige Köchin. Eindrücke und Trendfood verarbeitet Julia Komp in ihrem gewürz- und aroma-intensiven 5-Gänge-Menü (150 EUR) in Ahrensburg. info@parkhotel-ahrensburg.de

Schwungvoll ging es ab dem 11. Januar 2020 in die 2. Hälfte mit der ‚Tour de Gourmet Jeunesse‘. Die Restaurantreise für Gäste zwischen 18 und 35 Jahren führte zu drei Mitgliedsbetrieben der ausrichtenden Kooperation Gastliches Wikingland e.V. Über das Park Hotel Ahrensburg ging es in die ‚Gutsküche‘ auf Gut Wulksfelde und zum Abschluss in das ‚Ringhotel Friederikenhof‘ in Lübeck. Bei dieser Gourmet-Tour wechselten die Tischnachbarn und aus Fremden wurden Freunde.

Am 1. und 2. Februar wird mit Michael Kempf ein Meister der hohen Kochkunst das Chaîne-Hotel Der Seehof in Ratzeburg besuchen. Seine Handschrift ist sensibel, intelligent und voller Harmonie, sein Wissen über Produkte ausgeprägt. Seit 15 Jahren führt der Triathlet mit Teamgeist und einzigartigem kulinarischen Verständnis das 2-Sterne-Restaurant Facil in Berlin. 5-Gänge zu 149 EUR, info@der-seehof.de.

Zum Abschluss des 33. SHGF starten am 8. März 2020 Alleinreisende ab 40 Jahren auf die ‚5. Tour de Gourmet Solitaire‘. Ausrichter sind das Chaîne ‚Romantik Hotel Kieler Kaufmann‘, ‚VITALIA Seehotel‘ und ‚Der Seehof‘. Das Damen-Kontingent ist ausgebucht, aber bei den Herren gibt es freie Plätze für 126 EUR inkl. 4-Gänge-Menü, Getränke und Bustransfer. Buchung unter shgf@plass-relations.de. Umfassende Infos www.gourmefestival.de

Text: Susanne Plaß / Fotos: Schleswig-Holstein Gourmet Festival und Park Hotel Ahrensburg

ANGEBOT:

Chef de Table und Confrère Michael Bertz gewährt Chaîne-Mitgliedern am Samstag den 18.01.2020 bei Julia Komp 10% Rabatt auf den Ticketpreis solange das Kontingent verfügbar ist.

AMPHORENWEINE AUS GEORGIEN

Feinstes Weinhandwerk, historische Tradition & brillanter Genuss zugleich

Seit 8.000 Jahren werden in Georgien Weine in Tonamphoren, sogenannten Qvevris produziert. In den bis zu 3.000 Liter großen Tonamphoren werden Rot- und auch Weißweine auf der Maische vergoren. Vor allem die dichten Weißweine, gefüllt mit reifen, verwobenen Gerbstoffen sind das Besondere des georgischen Weinbaus. Getragen von feiner Säurestruktur, oftmals mit üppigen und vielschichtigen Aromen, sind diese Qvevri-Weine einzigartig. Sie sind eine Klasse für sich, sind eine Bereicherung unserer Weinwelt. So auch die Weißweincuvée aus den Rebsorten Rkatsiteli, Kisi und Khikhvi von Naotari.

In den Boden der Keller eingegraben, bieten die Qvevri konstante Temperaturen und dem Wein Sauerstoff und Ruhe. Samt Schalen, Kernen und Stilen wird der Most traditionell mit den natürlich vorhandenen Hefen in den Qvevris spontanvergoren. Im Laufe der Reife setzen sich nach und nach erst die Kerne, dann Stilgerüste, Schalen und Hefen ab. Nach circa sechs Monaten wird der Wein von der Maische abgezogen, um bis zu einem weiteren Jahr in den Tonamphoren zu reifen.

Der Ton ermöglicht dem Wein dazu Sauerstoffkontakt, fördert so zusätzlich die besondere aromatische Entwicklung und Reifung der Weine. Auch löst der lange Maischekontakt die Farbe aus den Schalen. Die Weißweine

erhalten, je nach Rebsorte, ihre typische orange Farbe, ihr leuchtendes Gesicht. „Amber-Weine“ (engl. für Bernstein) nennen die Georgier diese maischevergorenen Weißweine aus dem Qvevri.

Circa 500 große und kleine Weinbaubetriebe gibt es derzeit insgesamt in Georgien. Auf etwa 50.000 ha werden derzeit Reben angepflanzt. Nur ein relativ kleiner Teil wird noch im Qvevri ausgebaut, ein Großteil erfolgt auch hier in Stahl und Holz. Über 500 autochthone Rebsorten kennt man dabei in der georgischen Rebschule.

140 Kilometer östlich von Tiflis, der Hauptstadt Georgiens, kochendes Herz und Schmelztiegel, gespickt mit Weinbars, Restaurants und Leben, am Rand des Kaukasusgebirges, in die nördliche Ebene Kachetiens finden Sie Naotari. Ein Winzer, der mit seiner Familie ca. 4 Hektar bewirtschaftet. Schon mit seinem Vater und Großvater hat Koba Kvatchrelishvili Weine gemacht. Seit den Siebzigern hat er für große Weinbaubetriebe gearbeitet und produziert seit 2012 zusammen mit seinem Sohn Aleksi ca. 5.000 Flaschen im Jahr. Elegant und stolz, in leuchtendem Bernsteinengewand präsentiert sich uns dieser brillante Wein. Eine kleine Menge des eindrucksvollen Naotari Amber, konnten wir ihnen mitbringen.

Text und Fotos: Sebastian Schneeberger, Schneeberger & Heinen Weinvermarktung



Naotari Amber 2018

Kandierte Orangenzeste, Brot- und Röstaromen, getrocknete Früchte, feine Säurestruktur
Rebsorten: Rkatsiteli, Kisi, Khikhvi
Geschmack: trocken
Ausbau: Im Qvevri vergoren, 6 Monate auf der Maische ausgebaut, weitere Monate im Qvevri gereift
Trinktemperatur: 12 - 14°C
Trinkreife: 2020-2025
Größe: 0,75 l Flasche

Preis: 39,00 EUR/Fl. (52 EUR/L.)
inkl. MwSt., ggf. zzgl. Versand
Erhältlich bei: www.weinvermarktung.biz/shop



EIN TAG IM LEBEN VON DANIEL EIGENHEER

in der Sonne reifen, braucht es einen gelockerten, nährstoffreichen Boden, damit die Reben optimale Bedingungen haben.

„Langweilig wird uns nicht“, schmunzelt Eigenheer, der seit 36 Jahren als Winzer im In- und Ausland gearbeitet hat. Er ist dankbar einen Beruf ausüben, der so viel mit Natur und Genuss zu tun hat. Bei seiner Arbeit auf dem Landgut motiviert ihn, dass er Verantwortung tragen und die Philosophie des Gründers Fritz Metzeler weiterführen kann. Aber auch Akkuratess ist gefragt: Jeden Tag aufs Neue plant er den Mitarbeitereinsatz und organisiert alle Materialien, die für den Betrieb in den Weingärten und im Keller nötig sind. Denn wenn Korke oder Flaschen fehlen, wird es eng. Am aufwändigsten ist die Registrierung der verarbeiteten Weine. Auf den Arbeitstag im Keller folgen einige Stunden am Computer, da alle Weinbewegungen dokumentiert sein müssen. Zudem überprüft die italienische Kontrollbehörde SIAN regelmäßig unangekündigt die Kellerbewegungen sowie die korrekte Deklaration auf den Weinetiketten. Ein zeitintensiver Prozess für Eigenheer: Dass diese Büroarbeiten nicht zu seinen Lieblingsaufgaben zählen, liegt nahe.

Als Daniel Eigenheer vor über zwanzig Jahren nach Italien kam, ahnte er nicht, dass er einmal Kellermeister im Latium sein würde. Seine Zukunft sieht er auf jeden Fall hier. Er hofft, seinen Beruf weiter auszuüben, gesund zu bleiben und mit seiner Frau Susan Zeit für das Harley fahren zu haben. Und schließlich gibt es da noch Kinder und Enkel, von denen wir hoffen, dass sie seine Leidenschaft für Wein eines Tages ebenso teilen. Denn gute Winzer und Kellermeister sind ein rares Gut.

Text: Villa Cavicana / Fotos: Maurizio Di Giovancarolo

Wer ein italienisches Landgut besucht hat, kennt die geschäftige Atmosphäre, die dort herrscht. Es gibt stets viel zu tun und alle tragen dazu bei, dass die Produktion von Wein, Olivenöl und Feinkost auf das Beste gelingt. Die Mitarbeiter sind die Seele einer italienischen Fattoria. Wir stellen einen von ihnen vor: Daniel Eigenheer, Kellermeister der Villa Cavicana.

Will man ihn treffen, sollte man sich verabreden, denn er ist den ganzen Tag auf dem Landgut unterwegs: mal im Keller oder der Cantina, mal im Weinberg oder im Büro. Genau diese Abwechslung liebt er an seinem Beruf. „Es gibt keinen klassischen Ablauf, jeder Tag ist anders“, erzählt der 51-Jährige lachend. „Wir folgen dem Lauf der Natur und richten uns nach Jahreszeit und Wetter.“ Wenn es kalt ist und die Reben nicht im Saft stehen, wird der Rebschnitt gemacht. Eine wichtige Arbeit, so wird die Grundlage für gesunde, ertragfähige Stöcke gelegt. „Die Verringerung der Triebe lässt den Ertrag sinken, sorgt aber für eine höhere Qualität“, erläutert er. „Durch das Verjüngen verteilen sich die wertvollen Inhaltsstoffe auf weniger Trauben.“ Zu Jahresbeginn geht es oft in den Keller: die ersten Weine wollen auf die Flasche gebracht werden. Zuvor wird mit Fassproben und Analysen geprüft, wie weit der Wein gereift ist. Wird gerade nicht gefüllt, stehen die Böden im Weinberg auf dem Plan. Denn bevor die Trauben



EINE KOLLEKTION VOLLER PERSÖNLICHKEITEN.

Die Weine von Villa Cavicana

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

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

Villa Cavicana: Nur das Beste aus dem Latium.

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

www.villacavicana.com



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





KÖNIG DER WEINE!

REISE IN DIE CHAMPAGNE VOM 04. – 07. JUNI 2020

Eine exklusive und einzigartige Weinreise durch die Champagne! Nicht weniger als 40 verschiedene Champagner sowie nur für die Chaîne organisierte feine Déjeuners und Dîners unterstreichen den Anspruch unserer Bruderschaft. Private Führungen bei weltbekannten Champagner-Häusern und ein traumhaftes Hotel für unseren Besuch in einer der berühmtesten Weinregionen überhaupt.

Ungewöhnlich und verzaubernd, märchenhaft und wohlschmeckend, die Champagne und ihre zahlreichen Gesichter bieten Ihnen auf dieser Reise außergewöhnliche Momente. Jeder Tag erfüllt uns mit Besuchen bedeutender Champagnerhäuser und dem Genuss edler Qualitäten sowie kulinarischer Spezialitäten der Region. Vom 04. - 07. Juni 2020 erleben Sie die Champagne individuell und exklusiv. Absolute Highlights werden Ihnen am Zusatztag dem 03. Juni 2020 mit Besuchen bei Champagne Ayala und der Domaine Deutz geboten. Höchste Ansprüche werden durch Besuche bei Champagne Alfred Gratien, der Villa Demoiselle, der Domaine Pommery oder Champagne G.H. Mumm gestillt. Wir haben für alle Übernachtungen Zimmer in dem wunderschönen 5-Sterne Relais & Châteaux Hotel Hostellerie La Briqueterie in Vinay reserviert. Im Herzen der Weinberge sind Sie eingeladen in individuell ausgestatteten Zimmern in der Süße des Lebens zu schwelgen und gemeinsam mit uns die Champagne zu entdecken.

Reise in die Champagner vom 04. – 07. Juni 2020 (Zusatztag 03.06. - erstmalig im Programm, mit Ayala und Deutz) Informationen und Anmeldungen: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse, Tel. 0176 – 13 15 55 42 oder E-Mail: hek.leuchtmann@mercussini.de

Text/Fotos: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse



TERMINE 2020 ORDRE MONDIAL DES GOURMETS DEGUSTATEURS (OMGD)

Datum	Veranstaltung	Ort	Ansprechpartner/Bailliage
25. 01.	Weinprobe mit kalt – warmer Vesper aus der Gutsküche	Weingut Müller-Ruprecht, Kallstadt	Dr. Heinz P. Gander, Pfalz, Saar, Mosel dr.gander-chaine.psm@gmx.de
13. 02.	„Duero trifft Douro – Best of“ Weine aus Spanien und Portugal	BASF Weinkeller Carl-Bosch-Str. 38, 08645 Bad Elster	Dr. Heinz P. Gander, Pfalz, Saar, Mosel Anmeld. bei: Christine.nordhorn@basf.com Tel. 0621/60 40 542
13. 03.	Raritäten Probe	Becker's, Trier	Markus Gerspacher, Baden-Württemberg mgrspchr@aol.com
25. - 29.03.	Kultur & Champagner Reise Semperoper (Hochzeit des Figaro) Frauenkirche (Orgelndacht) uvm.	Dresden Relais & Château Hotel Bülow Palais	Heiko Leuchtmann, National hek.leuchtmann@mercussini.de Tel. 0176/13 15 55 42
28. 03.	Bordeaux-Gala mit Natalie Lump und Spitzenkoch Mario Pattis	Gläserne Manufaktur von VW Relais & Château Hotel Bülow Palais Dresden	Heiko Leuchtmann, National hek.leuchtmann@mercussini.de Tel. 0176/13 15 55 42
04. 04.	Weinprobe mit Zwiesel-Gläsern und begleitendem 3-Gänge-Menü	Victoria Lergenmüller St. Annaberg	Dr. Heinz P. Gander, Pfalz, Saar, Mosel dr.gander-chaine.psm@gmx.de
20. 04.	Jeunes Sommelier-Wettbewerb	Gesellschaftshaus der BASF	Chaîne, Chancellerie: Am Joseph 21, 61273 Wehrheim/TS Tel. 060 81/682-870, mail@chaine.de
20. 04.	Gala-Dîner im Rahmen des Sommelier- Wettbewerbs mit Siegerehrung	Gesellschaftshaus der BASF	Chaîne, Chancellerie: Am Joseph 21, 61273 Wehrheim/TS Tel. 060 81/682-870, mail@chaine.de
25. 04.	Lehrgang mit Zwiesel 1872 „Das perfekte Weinglas“ und Dîner Amical	Hilton Hotel Düsseldorf	Dr. Joachim von Grakowski, Nordrhein Tel. 020 54/8 13 41 j-v-g@t-online.de
16. 05.	Vins & Terroirs de Bourgogne Paul und Marianne Ohms	Französischer Weinkeller, Herrenberg	Markus Gerspacher, Baden-Württemberg mgrspchr@aol.com



Leinen los!

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

ROBBE & BERKING
SILBER



CUVÉE PLATINIUM MILLÉSIME 2012 PREMIER CRU

DER PERFEKTE BEGLEITER FÜR JEDEN ANLASS

Dies ist ein einzigartiger Jahrgangscuvée Champagner von Didier Herbert, der sowohl zum Apéritif als auch zu allen Zeiten des Tages mit Freunden, Familie und speziellen Anlässen passt. Die Assemblage von 65% Chardonnay und 35% Pinot Noir wird alle Feinschmecker erfreuen. Das Jahr 2012 war ein außergewöhnliches Jahr in der Champagne, deshalb konnte dieser tolle Jahrgangscuvée für Elitist entstehen. Nach 7 Jahren Hefelagerung entwickelt er ein delikates Fruchtaroma aus gemischten gegrillten Früchten, gelben Früchten (Zitronen, Grapefruit, Mirabellen) mit Toast-Nuancen. Dieser sehr lebendige, trockene Champagner entfaltet besten Trinkgenuss bei 6 - 8 °C. Empfohlene Speisebegleiter sind z.B.: Käse wie Brie de Meaux oder Pfifferling- und Trüffel-Gerichte.

Champagner Didier Herbert, das sind 3 Generationen mit Liebe für die Erde und für die 3 magischen Trauben, die den Champagner ausmachen: Chardonnay, Pinot noir (Spätburgunder) & Meunier (Schwarzriesling). Handarbeit das ganze Jahr, mit voller Leidenschaft im Weinberg und im Keller. Das Weingut umfasst 7 ha in der Region Montagne de Reims (in Rilly la Montagne, Ludes et Trois Puits für die Premiers Crus und Mailly Champagne & Verzenay für die Grands Crus). Der Boden besteht aus Kalk-Schichtstufen.

Cuvée Platinum Millésime 2012: gefunden für Champagnerkenner und Genießer zu 45,90 EUR je 0,75 Liter Flasche bei www.frederiquevetter.wixsite.com/wein. Weitere Cuvées: Rosé Premier Cru, Grande Réserve Premier Cru, Mailly Grand Cru, Extra-brut Grand Cru, Pinot Noir Grand Cru de Verzenay und Les Coutures (Blanc de Blancs, 100% Chardonnay).

Frédérique Vetter ist eine 44-jährige Französin die seit über 10 Jahren in Deutschland lebt und einen kleinen feinen Weinhandel betreibt. „Um zu leben wie Gott in Frankreich habe ich mich entschieden, mit Ihnen meine hochwertigen Champagner, Weine und Crémant de Bourgogne zu teilen.“ erzählt Sie mit einem strahlenden Lächeln. (Tel: 0151 – 56 04 78 87)

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse / Fotos: Champagne Didier Herbert



CHAINE-SPECIAL GOURMETFESTIVAL NR. 1 WELTWEIT

Das Kronenschlösschen erwartet Sie zum 24. Rheingau Gourmet & Wein Festival vom 20.02. – 08.03.2020. Das Gourmetfestival Nr. 1 weltweit bietet an 18 Tagen 60 Veranstaltungen mit 40 nationalen und internationalen Köchen sowie rund 220 Winzern.

Für folgende 5 Diners sind separate Champagnerempfang für die Chaîne vereinbart:

24.02. Klaus Erfort ***, Dinner 19:30 Uhr
27.02. Sebastian Frank **, Dinner 19:30 Uhr
01.03. Sebastian Zier* und Moses Ceylan*, Dinner 19:30 Uhr
02.03. Tohru Nakamura**, Dinner 19:30 Uhr
06.03. Jeroen Achtien*, Galadinner 19:30 Uhr
Nennen Sie bei der Buchung das Stichwort „Chaîne“ damit Sie für den kostenfreien Champagnerempfang eingebucht werden können. (Buchungen über www.rheingau-gourmetfestival.de)

Klaus Erfort *** (Gästehaus Klaus Erfort, Saarbrücken) hat höchste Auszeichnungen: Seit elf Jahren mit drei Michelin-Sternen und mit 19,5 Punkten im Gault & Millau gerühmt, gehört er zu den besten Köchen der Welt; ausgezeichnet wurde er auch als „Koch des Jahres“ und für das „Menü des Jahres“.

Sebastian Frank** (Horvath, Berlin) hat eine faszinierende Karriere gemacht. Bereits 2011 hatte er den ersten Michelin-Stern erkocht, es folgten Auszeichnungen wie „Newcomer des Jahres“ (Gault & Millau). 2016 wurde ihm der zweite Stern im Michelin verliehen, Höhepunkt war dann die Auszeichnung auf dem Internationalen Foodsymposium „Madrid Fusion“ als „Best European Chef 2018“.

Die 2-Sterne-Chefs Sebastian Zier** und Moses Ceylan** führen das „Einstein“ Gourmetrestaurant (St. Gallen, Schweiz) als Doppelspitze. Eine wunderbare Symbiose, in die jeder sein spezielles Können einbringt: der klassisch-französische Kochstil von Sebastian Zier und der orientalisches geprägte Kochstil von Moses Ceylan.

Tohru Nakamura** (Werneckhof, München) fasziniert mit einer französisch-asiatischen Küche, 18 Punkte im Gault & Millau und „Koch des Jahres“ in Deutschland. Seine Ausbildung hat er bei einigen der besten Köchen der Welt absolviert: nach Martin Fauster* (Königshof, München) war er bei Joachim Wissler*** (La Vendôme, Bergisch-Gladbach), anschließend ging er zu Sergio Herman*** (ausgezeichnet mit 3 Michelin-Sternen und einer von zwei Köchen weltweit mit 20/20 Punkten Gault & Millau, Restaurant Oud Sluis, Niederlande), wo er 2011 Souschef wurde. 2012 war er für Praktika in Tokio, u.a. im 3-Sterne-Restaurant Ishikawa.

Vom Rising Star zum Shooting Star: bis 2018 kochte Jeroen Achtien* in Holland beim 3-Sternekoch Jonnie Boer***. Im Frühling 2018 ging er in die Schweiz und wurde Chef zweier Restaurants: im Vitznauerhof am Vierwaldstätter See (Sommer) und im Waldhotel Davos (Winter). Innerhalb von 10 Monaten zeichnete Gault & Millau ihn als „Einsteiger des Jahres“ mit 16 Punkten aus, Michelin verlieh ihm den Stern. Er ist auf dem Weg zu einem der ganz großen Köche weltweit...

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse
Fotos: Rheingau Gourmet & Weinfestival





Edler Weintemperierer „Premier“ von PrioVino

Marco Stevanato,
Restaurantleiter Schwarzreiter, München

ENDE DER EISZEIT

nun auch im Sterne-Restaurant „Schwarzreiter“ in München

Wir alle kennen die Problematik der Weintemperatur sobald die Flasche den Weinkühlschrank verlassen hat und geöffnet wurde. Wie kann man einen vorgekühlten Weißwein auf gewünschten 10 Grad halten? Sicher nicht in traditionellen Eiskühlern. Er wird zu weit abgekühlt und die Aromen gehen komplett verloren. Noch viel schwieriger ist es bei Rotweinen. Im Weinkühlschrank auf die korrekten 16 oder 18 Grad heruntergekühlt kommt der Wein dann an den Tisch des Gastes. Das erste Glas schmeckt perfekt, die Flasche bleibt in der Umgebung mit Zimmertemperatur, die nicht selten 25 Grad beträgt, stehen. Wenn man überlegt, dass sich der Wein im Glas in ca. 3 Minuten um 1 Grad Celsius erhöht, ist klar, dass sich auch der in der Flasche verbliebene Wein relativ schnell erwärmt. Das zweite Glas schmeckt da üblicherweise schon nicht mehr optimal. Und ab dem dritten Glas nähert sich die Weintemperatur schon stark der Zimmertemperatur an. Und wer will schon einen guten Rotwein mit 25 Grad genießen?

Das Sterne-Restaurant „Schwarzreiter“ im Hotel Vierjahreszeiten Kempinski in München hat dafür nun eine Lösung gefunden und ist Deutschlands Spitzenreiter – was die Trinktemperatur seiner Weine betrifft. Im neu gestalteten Restaurant wird durch den Einsatz von Premier-Geräten der Firma PrioVino exakt die gewünschte Trinktemperatur am Tisch über Stunden gewährleistet. So wird

sichergestellt, dass sich der Weingenuss - Glas für Glas - nicht verändert.

Auch das lästige Tropfen der Flaschen und das Ablösen der Etiketten, wie das in herkömmlichen Eiskühlern bisher der Fall war, entfällt komplett. Restaurantleiter Marco Stevanato und sein Team sind begeistert, da die PrioVino-Geräte ihre tägliche Arbeit deutlich erleichtern. „Wir haben unsere Weine natürlich auch vorher richtig serviert, aber es war mit einem großen Aufwand verbunden. Die Flaschen mussten in den Chambrair gelegt und rechtzeitig entnommen werden, um die gewünschte Trinktemperatur ständig beizubehalten“, so Stevanato. „Vor allem bei ausgebuchtem Restaurant den Überblick über alle Flaschen zu behalten war eine fast nicht zu bewältigende Herausforderung.“

Jürgen Sauer, Geschäftsführer der Firma PrioVino im schwäbischen Meßstetten, ist glücklich über den neu gewonnenen Kunden. „Durch Referenzkunden wie den „Schwarzreiter“ sind wir sicher, mit unserem Konzept auf dem richtigen Weg zu sein. Ein Weinkühlschrank ohne PrioVino-Weintemperierer macht eigentlich keinen Sinn. Das gilt im Übrigen auch für zu Hause.“ Weitere Informationen finden Sie unter www.priovino.com

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse / Fotos: PrioVino

Perfekte Temperatur. Bis zum letzten Tropfen.

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

Das innovative Weihnachtsgeschenk für alle, die Wein lieben.

Jetzt bestellen auf
www.priovino.com

Lernen Sie unsere innovativen Produkte kennen und besuchen Sie uns auf der *ProWein* in Düsseldorf vom 15. bis 17. März 2020 (Stand 13D121).

www.priovino.com | info@priovino.com

PRIOVINO
BECAUSE TASTE MATTERS



2012 Riesling trocken Löhrrer Berg, Weingut Tesch

Sanft, geerdet und harmonisch

Geschmack: trocken
 Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
 Größe: 0,75 L Flasche
 Preis: 13,95 EUR/Fl. (18,60 EUR/L)
 alle Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand
 (oder Sie nehmen ein Mixed Six Pack:
 6 Lagen-Rieslinge aus einem Jahrgang für 84 EUR)

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

ROCK'N RIESLING

2012 RIESLING TROCKEN LÖHRER BERG

Große Rieslinge brauchen Zeit zum Reifen. Viele schmecken zwar schon in ihrer Jugend – den ersten Jahren nach der Flaschenfüllung – attraktiv, saftig und verspielt und können sogar den Gaumen entzücken, doch sie entwickeln sich in der Flasche zum Positiven. Mindestens 3 Jahre sollten sich große, trockene Rieslinge in der Flasche entwickeln, damit sie ihr ganzes Potenzial zeigen. Oft dauert es bei Rieslingen aus erstklassigen Lagen von einem Spitzenwinzer aber 5 oder mehr Jahre, bis sie in all ihrer Schönheit glänzen. In der Jugend oft wild und ungestüm, gewinnen die Rieslinge mit der Reife Erhabenheit und Größe. Die Säure ist besser eingebettet, die Mineralität kommt besser zum Vorschein, die Weine wirken komplexer und finessenreicher. Ein Musterbeispiel ist der 2012er Riesling trocken Langenlonsheimer Löhrrer Berg vom Weingut Tesch von der Nahe. Der LÖHRER BERG (= leerer Berg) ist eine der ältesten Riesling-Lagen der Nahe. Dafür sorgte 1688 der pfälzische Kurfürst Philipp Wilhelm von der Pfalz, als er anordnete, diese Lage ausschließlich mit Riesling – und nicht mit verschiedenen Reben – zu bestocken. Zahlreiche Wasserquellen versorgen den mit Flusskies durchsetzten lehmigen Boden und machen ihn sehr fruchtbar. Aus über 40-jährigen Reben entstehen hier saftige, fruchtbetonte Rieslinge,

die erst mit etwas Reife oft herrlich erdige Noten entwickeln. Der Riesling rockt!

Dr. Martin Tesch, der ausschließlich trockene Rieslinge produziert, wurde mit seinem knochentrockenen Riesling Unplugged berühmt. Das war ein langer, steiniger Weg, doch seine Kollektion von 6 Rieslingen aus den Spitzenlagen um Langenlonsheim setzt heute Maßstäbe. Diese sind in einer Lagenbox erhältlich, so dass sich Weinliebhaber kaum schöner mit einer Horizontal-Verkostung von 6 verschiedenen Terroirs einem Naturschauspiel hingeben können. Sechs Rieslinge, die geologische Diversität im Wein in Bestform zum Leuchten bringen, wie es keine andere Rebsorte der Welt vermag. Gönnen Sie den Weinen nur etwas Flaschenreife, Sie werden es nicht bereuen!

Das perfekte Glas für reifen Riesling ist das Riesling Grand Cru aus der Serie Wine Classics von Zwiesel. Es bietet den Weinen ausreichend Raum zur Entfaltung der Aromen, der sich verjüngende Kamin fokussiert sie für die Nase. Dank der akkuraten Wölbung des Kelches trifft der Wein präzise an der Zunge die säuresensiblen Stellen, der Riesling beginnt am Gaumen zu tanzen. Ein weiteres Schauspiel.

Text: Frank Roeder MW, Maître Sommelier



Wine Classics Select

FILIGRANE ÄSTHETIK, PURE ELEGANZ.



ZWIESEL
1872

WINE CLASSICS SELECT zeigt Leichtigkeit und Ästhetik – eine einzigartige Verbindung von meisterhafter Manufakturkunst, preisgekröntem Design und filigranster Glaswandstärke. Das weiche und sehr feine Handgefühl bietet optisch und haptisch ein außergewöhnliches Genusserlebnis. Zudem spiegelt **WINE CLASSICS SELECT** die Weinfarben besonders strahlend wider und lässt die Weinoberfläche leuchten.

ZWIESEL 1872 | HANDMADE
www.shop.zwiesel-kristallglas.com

MINERALWASSER IN DER GASTRONOMIE



Das richtige Mineralwasser unterstützt den kulinarischen Genuss. Martin Sons von Hassia Mineralquellen berät als Wasser-Sommelier Gastronomen in der Frage, wie Mineralwasser bei Tisch perfekt zur Geltung kommt. Wichtige Grundregeln erklärt er im Interview.

Chaîne-Journal: Herr Sons, warum braucht man Wasser-Sommeliers?

Martin Sons: Kein Mineralwasser ist wie das andere, jedes hat seinen eigenen Charakter, je nachdem, wie viel und welche Mineralstoffe enthalten sind. So hat jedes Wasser seinen individuellen Geschmack. Magnesium schmeckt etwas bitter, Natrium salzig. Wenn ich darauf nicht achte, kann ich mir einen guten Wein und aromatische Speisen regelrecht verderben. Mit dem passenden Mineralwasser kann ich den Genuss unterstützen. Dazu berät ein Wasser-Sommelier.

Welche Empfehlungen geben Sie für Mineralwasser als Begleiter zum Essen?

Ich empfehle, regionale Mineralwässer anzubieten. Sie harmonieren von Haus aus gut mit Speisen aus regionalen Zutaten. Gerade dort, wo in der Küche Wert auf Regionalität gelegt wird, ist das viel authentischer, als wenn ich das Wasser von weit her hole. Geschmacklich sind beim Essen stark natriumhaltige Mineralwässer fehl am Platz, vor allem bei sehr aromareicher Küche mit Kräutern oder Trüffeln. Lieber zu einem sanft mineralisierten Wasser wie Liz greifen. Es begleitet das Essen neutral. Kohlensäurehaltiges Wasser ist übrigens eine gute Alternative zu einem alkoholischen Aperitif wie Prosecco. Nicht der Alkohol in einem Aperitif weckt die Geschmacksnerven vor dem Essen, sondern die Kohlensäure.

Was steht auf einer guten Mineralwasserkarte?

Umfangreich muss das Angebot gar nicht sein, zwei unterschiedlich mineralisierte Markenwässer bieten Auswahl und Abwechslung. Zwei verschiedene Kohlensäuregrade sind angebracht, entweder Medium und Still oder Spritzig und Still. Wichtig ist, dass auf der Karte die Mineralwasser-Marke erkenntlich ist.

Wenn zumeist ein sanft mineralisiertes Wasser die beste Wahl ist, kann dann nicht auch Leitungswasser angeboten werden?

Ich empfehle keinem Gastronomen, Leitungswasser zu servieren. Es enthält keine Kohlensäure. In erster Linie spricht aber gegen Leitungswasser, dass es ein aufbereitetes Wasser ist und mit über 50 Stoffen behandelt werden darf. Man kann es in Deutschland trinken, aber ich möchte kein gechlortes Wasser auf dem Tisch. Die Qualität wird vom Versorger nur bis zur Wasseruhr kontrolliert. Mineralwasser hingegen ist ein natürliches Wasser, dem man lediglich Eisen und Schwefel entzieht und den Kohlensäuregrad variieren darf. Es wird streng kontrolliert, bevor es den Brunnenbetrieb verlässt.

Chargé de Presse Heiko Leuchtmann bedankt sich für das Gespräch.

Bilder: Hassia Mineralquellen



DIE ZUKUNFT DES HOCHLEISTUNGSMIXENS

Innovative Funktionen und modernes Design für kulinarisches Spitzenniveau

– In Haushalten und Restaurantküchen weltweit inspiriert Vitamix seit fast einem Jahrhundert zu kreativen und geschmacksintensiven Gerichten. Mit den ASCENT Series Hochleistungsmixern hebt Vitamix das Mixerlebnis auf die nächste Ebene. Neue Funktionen und intuitive Bedienelemente gestalten die Zubereitung nutzerfreundlicher denn je.

Nach dem Launch des A2500i und A3500i Hochleistungsmixer aus der Vitamix ASCENT Series erweitert Vitamix die Serie um ein neues Modell: den A2300i Hochleistungsmixer. Er verfügt über die klassischen Vitamix-Bedienelemente und kombiniert sie mit den innovativen Funktionen der Serie. Mit der variablen Geschwindigkeitskontrolle und Pulsfunktion lassen sich vielfältige Gerichte kreieren und unzählige Aufgaben in der Küche erledigen.

Die Premium-Geräte bieten genau die Leistungsfähigkeit, Vielseitigkeit und Präzision, die zur Kreation unterschiedlichster Aromen und Texturen sowie zur feinsten Zerkleinerung selbst härtester Zutaten benötigt wird. Vitamix-Geräte sind mehr als nur Mixer.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse

LIMETTEN-TÖRTCHEN MIT SOMMERBEEREN

Zubereitung: 20 Minuten; Ergibt: 12 Törtchen

310 g Weißmehl, 225 g ungesalzene Butter, in Stücken
100 g Rohrzucker, 1 großes Ei, 1 EL Wasser

LIMETTENCREME

175 ml Limetten-Saft, Schalenabrieb von 3 Limetten,
200 g Rohrzucker, 3 große Eier, 450 g ungesalzene Butter, in Stücken

1. Für den Teig die Hälfte des Mehls, der Butter und des Zuckers in den Vitamix-Behälter geben und den Deckel verschließen.
2. Regler auf Stufe 5 drehen und 10 bis 15-mal die Pulsfunktion betätigen. Dabei den Stößel verwenden, um die Zutaten in Richtung Klingen zu bewegen. Die Mischung in eine Schüssel geben und den Vorgang mit der anderen Hälfte der drei Zutaten wiederholen. Zur Schüssel hinzugeben. Ei und Wasser einrühren, bis sich der Teig zu einer Masse verbindet. In Frischhaltefolie verpacken, 20 Minuten kühlen.
3. Ofen auf 190 °C vorheizen. Den Teig in 12 gleichgroße Stücke schneiden und jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Törtchenformen mit dem Teig auslegen, Böden mit einer Gabel mehrmals einstechen und 40 Minuten in das Gefrierfach stellen.
4. Die Törtchenformen mit Backpapier auslegen und mit Hülsenfrüchten 10 Minuten blindbacken. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und für weitere 10 Minuten goldbraun backen.
5. Für die Limettencreme, Limettensaft, Limettenschalenabrieb, Zucker, Butter und Eier in den Vitamix-Behälter geben und den Deckel verschließen.
6. Regler auf Stufe 1 drehen.
7. Das Gerät einschalten und die Geschwindigkeit langsam auf die höchste Stufe erhöhen.
8. 6 Minuten und 30 Sekunden mixen.
9. Die Limettencreme in die Törtchenformen füllen und nach Belieben mit Beeren dekorieren.





VOR UNS DIE WELT

ES SIND DIE DETAILS, DIE DEN
UNTERSCHIED MACHEN.

Willkommen an Bord einer Kreuzfahrtflotte,
die jedem Vergleich vorausfährt – mit kleinen individuellen
Schiffen und größter persönlicher Freiheit.

HÖCHSTNOTE FÜNF-STERNE-PLUS MS EUROPA UND MS EUROPA 2 AUSGEZEICHNET

Die beiden Luxusschiffe EUROPA und EUROPA 2 von Hapag-Lloyd Cruises sind in der neuesten Ausgabe des renommierten „Berlitz Cruising & Cruise Ships 2020“ als einzige Kreuzfahrtschiffe mit der Bestnote Fünf-Sterne-Plus ausgezeichnet worden. Sie verteidigen damit als weltweit beste Schiffe in ihrer Kategorie „Top 20 Small Ships“ ihre Spitzenpositionen. Die HANSEATIC nature ist erstmals als bestes Boutique-schiff, auch mit 5 Sternen, ausgezeichnet wurden. Der vielfach beachtete Berlitz Cruise Guide 2020 ist am 01. Oktober 2019 erschienen.

Die EUROPA 2 erreicht von insgesamt 2.000 möglichen Punkten 1.864 Punkte und führt damit das Ranking in der Rubrik der kleinen Schiffe mit 251 bis 750 Passagieren an. Mit insgesamt 1.852 Punkten erhält auch das Schwesterschiff EUROPA wieder die begehrte Fünf-Sterne-Plus Auszeichnung. Erstmals wird auch der neueste Flottenzuwachs von Hapag-Lloyd Cruises, die HANSEATIC nature, ausgezeichnet und schafft es auf Anhieb mit 1.791 von 2.000 Punkten auf Platz eins der Kategorie Boutiqueschiffe mit 50 bis 250 Passagieren.

Douglas Ward: „Für die aktuelle Ausgabe haben nur zwei Schiffe zum wiederholten Male den Standard und die Punkte erreicht, die für die exklusive „Fünf-Sterne-Plus Kategorie“ notwendig sind: die

EUROPA 2 und EUROPA von Hapag-Lloyd Cruises. Es ist wundervoll mit beiden Schiffen, die etwas unterschiedlich sind, zu reisen. Ein sehr großes Platzangebot pro Passagier, öffentliche Bereiche mit hohen Decken, eine exklusive Auswahl an Restaurants mit verschiedenen kulinarischen Schwerpunkten und ein aufmerksamer, freundlicher und doch unaufdringlicher Service zeichnen die Schiffe aus.“

„Wir sind stolz darauf, die ersten drei Plätze insgesamt im Luxus- und Expeditionssegment des angesehenen Kreuzfahrtrankings zu belegen. Zu unserem Verständnis einer Fünf-Sterne-Qualität zählt neben den Attributen Top Service, ausgezeichnete Qualität und größtes Platzangebot pro Passagier auch ein effektives Umweltmanagement. Ab Juli 2020 wird die gesamte Hapag-Lloyd Cruises Flotte weltweit ausschließlich das schadstoffarm Marine Gasöl verwenden. Wir sehen diesen Schritt als eine wichtige und entscheidende Investition in unsere Zukunft“, so Karl J. Pojer, Vorsitzender der Geschäftsführung von Hapag-Lloyd Cruises.

Alle Informationen zu den Schiffen, den Routen und alle angebotenen Reisen von Hapag-Lloyd Cruises erhalten Sie unter www.hl-cruises.de.

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





EUROPAS BESTE 2019 NACHWUCHSFÖRDERUNG PAR EXCELLENCE

Die Sieger des Jeunes Chefs Rôtisseurs und Jeunes Sommeliers Wettbewerbs in ihrer weiteren beruflichen Entwicklung zu unterstützen und zu fördern, ist eines der hehren Ziele, die die Chaîne-Stiftung Deutschland durch Ihre Spenden unterstützt. Hierzu gehört auch, dass die Stiftung den jungen Talenten die Teilnahme an einem gastronomischen Top-Event ermöglicht. Das persönliche Kennenlernen der beruflichen Vorbilder ist eine großartige Motivation und zugleich ein Ansporn, hart an sich zu arbeiten, um perspektivisch ebenfalls in die Top-Liga aufgenommen zu werden.

Hapag Lloyd Cruises bietet auf der MS Europa mit der Veranstaltung „Europas Beste“ unter Mitwirkung von 30 Topköchen, Spitzenwinzern und einem weltberühmten Käse-Affineur eine großartige Bühne, für alle, die sich für Ess- und Genuss-Kultur begeistern.

Unsere Sieger des diesjährigen Jeunes Chefs Wettbewerbs, Max Bandelin, vom InterContinental Hotel Berlin sowie die 3. platzierte, Laura Panero,

vom „Restaurant Scharffs Schlossweinstuben“ Heidelberg, wurden von der Chaîne-Stiftung Deutschland als Gäste zu dieser Spitzenveranstaltung eingeladen. Unser diesjähriger Sieger des Jeunes Chefs Rôtisseurs Wettbewerbs, Max Bandelin, besuchte alle Kochstationen, um Anregungen und Inspirationen mitzunehmen und tauschte sich begeistert mit den Top-Köchen/innen aus. Lara Panero ergriff die Chance und ging gezielt auf ihre Vorbilder zu. Sie hatte auch den Mut Cornelia Poletto, die den Abend moderiert, in ein reges Gespräch zu verwickeln. Es war ein rundum gelungener und unvergesslicher Abend für unsere Sieger!

Bitte unterstützen Sie daher die Chaîne-Stiftung Deutschland durch Ihre Spenden, damit wir auch weiterhin junge Menschen begeistern können in der Gastronomie ihre berufliche Zukunft zu sehen! Es ist die richtige Zeit, um Gutes zu tun!

Text: Prof. Michaela Dickgießer, Vorsitzende des Vorstandes der Chaîne-Stiftung Deutschland
Fotos: Hapag-Lloyd Cruises

Spenden bitte an:
Chaîne-Stiftung Deutschland
Sparkasse Karlsruhe-Ettlingen
IBAN: DE56 6605 0101 0108 2932 59
BIC: KARSDE66XXX

AROMENSTÄRKE & HARMONIE

Hospitanz beim 2-Sterne-Koch Andreas Krolik

Eines der ganz wenigen Restaurants, wo neben Fisch und Fleisch immer auch explizit ein veganes Menü ohne jegliche tierischen Produkte angeboten wird, ist das zweifach besternte Laflleur in Frankfurt.

Auf die Frage: Wie kam es zu dieser Spezialisierung? antwortet 2 Sterne-Koch Andreas Krolik wie folgt: „Ich hatte seit 2002, egal in welchem Restaurant, schon immer ein 6-gängiges vegetarisches Menü im Angebot. Im November 2013 sprach mich unser Geschäftsführer Robert Mangold dann auf das Thema vegan an, wie ich dazu stehe und ob das für mich eine Option sein könnte oder nicht. Er bat mich, mal drüber nachzudenken, betonte aber auch, dass es kein Muss sei. Es ging darum: Ist vegan kochen auf Top-Niveau überhaupt machbar.“ Wer Krolik kennt weiß, das er meist sehr ausführlich und tiefgründig nachdenkt, er erzählte weiter: „Allerdings ist meine Vorstellung von veganer Ernährung eine gänzlich andere als die der Lebensmittelindustrie mit unendlichen Zusatzstoffen. Mein veganes Menü muss ausschließlich aus frischen Zutaten zubereitet, vielfältig, facettenreich und geschmacksstark sein. Zudem ist es so auch mit eine der gesündesten Arten, sich zu ernähren, solange das Menü ausgewogen und vielseitig ist. Keinesfalls sollten Steaks, Bratwürste, Käse etc. imitiert werden, das ist für mich ein Widerspruch, und genau so habe ich mein veganes Menü letztlich auch umgesetzt.“

Der 1974, in Erdeborn zwischen Sangerhausen und Halle, geborene Krolik ist nicht unbedingt der lauteste unter den deutschen Sterneköchen. Dabei hat er ein echtes Alleinstellungsmerkmal: Als einziger Zwei-Sternekoch auf der Welt bietet er im Laflleur neben dem klassischen Menü mit Gourmet-Produkten immer eine vegane Speisenfolge an. Die Küche von Andreas Krolik zeichnet sich durch Aromenstärke und Harmonie aus, diese wird getragen von den Saucen.

Hassia Mineralquellen, mit seinen Marken Elisabethen Quelle, LIZ sowie Lichtenauer, und das Laflleur unterstützen die Chaîne-Stiftung bei der Nachwuchsförderung: So bekommt der Gewinner des Nationalen Kochwettbewerbs 2020 die Möglichkeit eine Woche in der Küche mit Andreas Krolik und seinem Team zu arbeiten.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse





EIN TRAINING FÜR DIE WELTMEISTERSCHAFT! IM BAUR AU LAC

Dass ein Sommelier Wettbewerb äußerst vielseitig und recht stressig ist, durfte Julian Schweighart, der diesjährige Gewinner des Jeunes Sommeliers Concours der Chaîne des Rôtisseurs diesen Juli im Zwei Sterne Restaurant «Pavillon» des Züricher Baur au Lac erfahren, als er dort von Marc Almert für die internationale Ausscheidung in Seoul trainiert wurde.

Dort musste er sein Theorie Wissen unter anderem bei einem «Quickfire Quiz» beweisen, anhand ausgesuchter Fotos in Sekunden Schnelle Weingüter, Winzer, Weinetiketten und berühmte Lagen erkennen, eine fehlerhafte Weinkarte berichtigen sowie spontan eine Schulung über alle Produkte der Champagne halten – nicht nur das bekannte Prickelnde, sondern auch Rotwein, Marc, Ratafia, Speisen, etc.

Zu verkosten gab es einen Weiss- und einen Rotwein en detail – selbstredend auf Englisch, die internationale Wettbewerbssprache – sowie einen Flight von drei Rotweinen, dessen Gemeinsamkeit binnen einer Minute identifiziert werden musste. Letzteres löste Schweighart souverän; dass es sich um Bordeaux Blends aus drei verschiedenen Ländern hielt, blieb ihm nicht lange verborgen. Und wie in einem vollen Restaurant arbeitete er sich rasch von Tisch zu Tisch, servierte hier eine Flasche Weißwein, dort einen Rosé – der dem gespielten Gast deutlich zu warm war, wie löst man also nun schnell die Situation? Wasser, Eis und Salz lautet hier die Antwort – dort eine Apéritifrunde, dekantierte drüben noch schnell Rotwein aus der Magnum unter Zeitdruck bevor er dann eine Magnum Flasche Schaumwein gleichmäßig auf 15 Gläser aufteilen musste. Alles Aufgaben, die bei einem Sommelier Wettbewerb häufig gestellt werden.

Es ist wichtig zu erwähnen, dass solche Förderungen von jungen Deutschen Sommeliers nur dank der Arbeit der Chaîne-Stiftung möglich sind. Daher an dieser Stelle ein herzlicher Dank und «VIVE LA CHAINE !».

Text / Fotos: Marc Almert, Chef Sommelier Baur au Lac & Baur au Lac Vins



TANZ IN DEN MAI STIFTUNGS-GALA AM 02. MAI 2020

*mit 2-Sternekoch Andreas Krolik und Vizeweltmeister Michael Becherer
im Gesellschaftshaus Palmengarten*

Am 18. April 2018 gewann Michael Becherer, Jung-Koch aus dem Restaurant Lafleur, den Deutschland-Entscheid des 41. „Le Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs“ der Chaîne des Rôtisseurs und hatte sich damit für „The 2018 International Final of the Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition“ in Taiwan qualifiziert. Am 8. September 2018 war es soweit und Becherer triumphierte und wurde in einem knappen Wettkampf zweiter von insgesamt 22 talentierten Wettbewerbern aus aller Welt.

Erleben Sie dieses außergewöhnliche Jungtalent gemeinsam mit Mentor und zwei Sterne Koch Andreas Krolik im Festsaal des Gesellschaftshaus Palmengarten in Frankfurt am Main. Der im Restaurant Lafleur als Junior Sous Chef tätige Becherer kreiert erstmalig für solch einen großen Kreis ein Gala Menü.

Genießen Sie ein köstliches 4-Gang Menü zu dem ausgewählte Weine von deutschen Chaîne des Rôtisseurs Winzern gereicht werden. Moderiert wird dieser Abend von Natalie Lump, Deutschlands führende Weinexpertin.

Für die musikalische Untermalung sorgt an diesem Abend die Damenband Princess-Cut. Als musika-

lische und optische Sensation sorgt eine weltweit erfolgreiche Damenband an diesem Abend für erstklassige live Partymusik für alle Generationen zum Tanzen und Feiern. Mit dieser Galaband wird der Abend unter dem Motto „Tanz in den Mai“ sicher ein unvergessliches Erlebnis.

Am Abend des 02. Mai wird Sabrina Behm mit einer Stillen Auktion den Gästen exquisite Geschenke präsentieren, zum Wohle der Chaîne-Stiftung. Hier haben Sie die Möglichkeit diskret Gebote auf ausgewählte Einzelstücke abzugeben und diese zu ersteigern. Der Reinerlös dieser Auktion wird an die Chaîne des Rôtisseurs Nachwuchsstiftung gespendet.

Verpassen Sie nicht die Stiftungsgala zugunsten der Chaîne des Rôtisseurs Nachwuchsstiftung am 02. Mai 2020 um 18.30 Uhr für € 248,00 p.P. im Gesellschaftshaus Palmengarten.

Informationen und Anmeldungen für diese Stiftungsgala erhalten Sie unter: Tiger & Palmen GmbH & Co KG, Marketingabteilung, Tel. 069 – 900 29 140 oder E-Mail: marketing@tiger-palmen.de

*Text: Marketingabteilung Tiger & Palmen GmbH & Co. KG
Fotos: Tiger & Palmen GmbH*



DAS MEISSENER SERVICE „WELLENSPIEL“

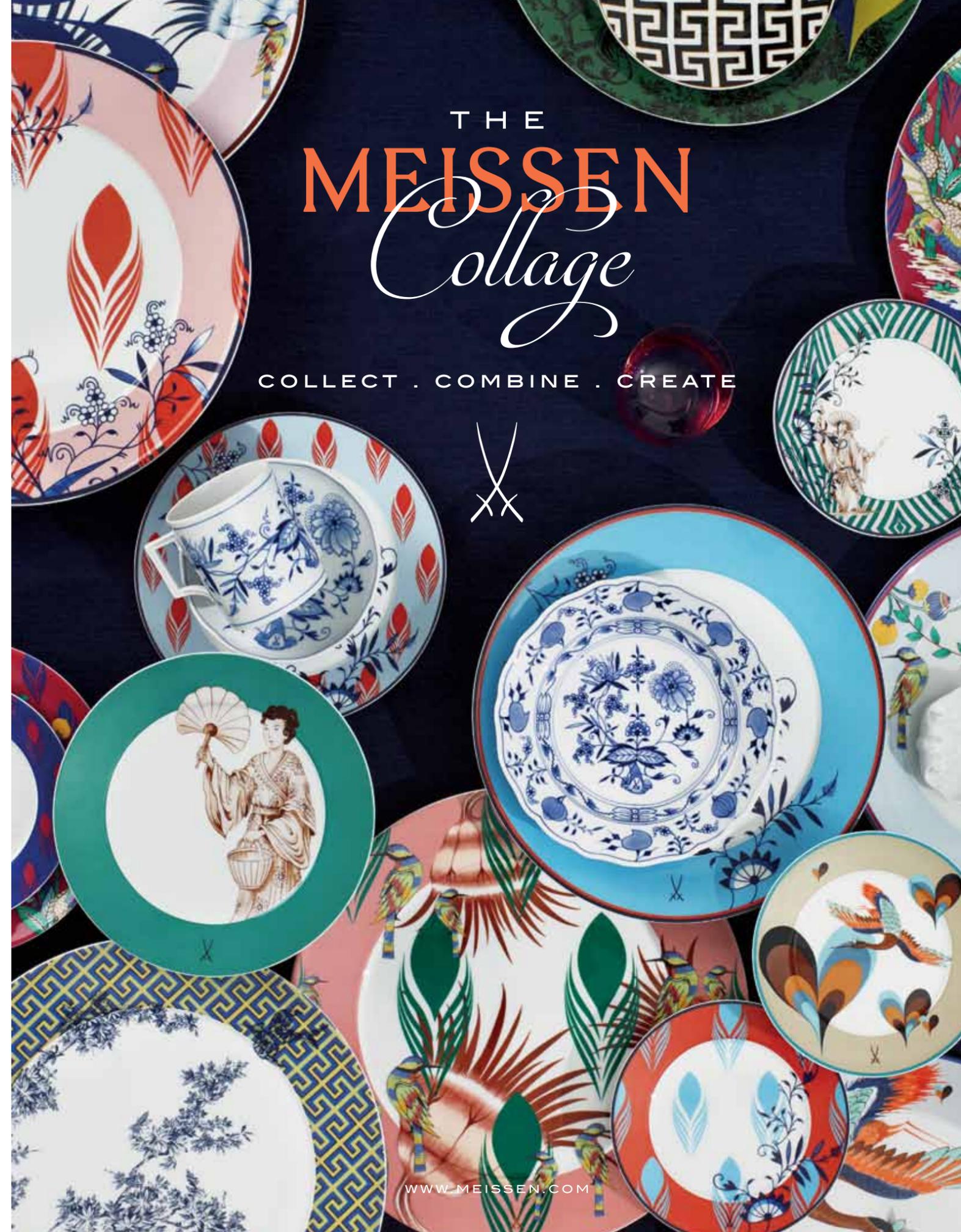
PURE ELEGANZ & ZEITLOSES DESIGN
AUS EUROPAS ERSTER PORZELLANMANUFAKTUR

Das „Wellenspiel“ Service entstand bereits 1996 und gehört bis heute zu den begehrtesten Meissener Porzellanen im Tisch- und Tafelbereich. Unter Federführung der Meissener Designerin Sabine Wachs entsteht in dreijähriger künstlerischer Entwicklungsarbeit die neue Form mit insgesamt 39 Einzelteilen. Mit ihr wird der bogig geschweifte Rand klassischer Serviceformen aufgegriffen und zeitgenössisch interpretiert. Der strengen Symmetrie historischer Formgebung setzt Wachs eine schwingvolle Dynamik entgegen. Das Spiel der Wellen fließt in unterschiedliche Gefäßkonturen ein und ist in jedem Porzellanstück zu finden. An die Meissener Tradition und das nautische Sujet der Serie anknüpfend, sind die Henkel der Tassen, Kannen und Milchkannen ringförmig ausgearbeitet. Manufakturtypisches lässt sich ebenfalls in den geschwungenen Tüllen und Deckelknäufen in Knospengestalt erkennen. Auf diese Art lässt „Wellenspiel“ – sowohl in glatter Variante wie mit detailreichem Musterrelief – klassische Elemente der Manufaktur Meissen in die zeitgenössische Formgebung des Service einfließen. Mit seinen klaren Linien und jenem durchgängig brillanten Glanz, für den das Meissener Porzellan berühmt ist, bringt das Porzellanensemble „Wellenspiel Pur“ die schwingvolle Dynamik der von Sabine Wachs entworfenen „Wellenspiel“ Form ausdrucks-

stark zur Geltung. Manufakturtypische Elemente wie die ringförmigen Henkel, geschwungenen Tüllen und knospenförmige Deckel finden sich in nautischer Ausarbeitung besonders prägnant im Set verewigt. So vermittelt „Wellenspiel Pur“ ein energiegeladenes, maritimes Lebensgefühl.

Für die Linienstruktur des Porzellanensembles „Wellenspiel Relief“ ließ sich der Meissener Plastiker Jörg Danielczyk bei einer morgendlichen Angelpartie inspirieren. Gleich einer gekräuselten See belebt das Relief aus Wellenlinien die Oberflächen der Einzelteile. In seinem Detailreichtum und Akkuratete unterstreicht das Relief die Plastizität und Hochwertigkeit des Meissener Porzellans. Eigens für diese Serie entstandene Aquarelldekore unterstreichen in schwingvollen Pinselstrichen die Dynamik der Form. Mit Brombeere, Hagebutte, Maiglöckchen und Haselnuss finden sich in „Waldflora mit Insekten“ Motive aus heimischer Forst und Flur. Flammende Rottöne sommerlicher Felder sind im Dekor „Wilder Mohn“ eingefangen. Die Malerei auf solch stark reliefiertem Porzellan stellt eine besondere Herausforderung dar und zeugt vom meisterhaften Geschick der Meissener Porzellanmaler.

Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse
Fotos: Porzellanmanufaktur Meissen



THE
MEISSEN
Collage

COLLECT . COMBINE . CREATE





URLAUB, WO ES AM SCHÖNSTEN IST GRAND HOTEL BINZ AUF RÜGEN

Das im Stil der für Rügen typischen Bäderarchitektur erbaute Hotel liegt am ruhigsten und exklusivsten Teil der Strandpromenade des bekannten Ostseebades Binz auf Rügen. Ein Spaziergang auf der autofreien Strandpromenade führt Sie in nur wenigen Minuten ins Ortszentrum von Binz - dem architektonischen Juwel alter Bäderkultur. Das exklusive Strandhotel liegt 9 Gehminuten vom Museum Ostseebad Binz und 5 km vom Jagdschloss Granitz aus dem 19. Jahrhundert entfernt.

Residieren Sie stilvoll unmittelbar gegenüber dem feinsandigen Ostseestrand der Binzer Bucht, umgeben von liebevoll restaurierten, historischen Altbauvillen und den herrlichen Buchenwäldern der Granitz. Die geräumigen und exklusiven Zimmer, sowie die vier Maisonette Suiten (90m²) verfügen alle über einen Balkon oder Terrasse. Die Suiten erstrecken sich über 2 Etagen und bieten einen Kamin, ein ausziehbares Sofa und eine Dachterrasse.

Das Restaurant RUIANI verwöhnt Sie mit einer zeitgenössischen, leichten Küche, in der auch regionale Produkte Verwendung finden sowie einer erlesenen Weinauswahl aus verschiedenen Regionen Deutschlands und der Welt. Genießen Sie: die ungezwungene und stilvolle Atmosphäre des Restaurants, oder auch auf der Terrasse ein Frühstück im Freien, einen Lunch bei einer leichten Brise der nahen Ostsee, oder ein Dinner in der Abendsonne. Wellness vom Feinsten

finden Sie, im 750 m² großen, Well Being & Beauty SPA. Tauchen Sie ein in eine Welt der Ruhe und Entspannung. Entdecken Sie jenen magischen Ort, wo sich Körper, Geist und Seele in Harmonie befinden. Binz ist nicht nur bekannt für seine Schönheit, sondern auch für die Anzahl der meisten Sonnenstunden Deutschlands. Dem Alltagsstress entfliehen und Entspannung für Körper und Seele finden.

Romantiktage, eingeschlossene Leistungen:

- 3 x Übernachtungen inkl. Gourmet-Frühstück vom Buffet
- 1 x romantische Begrüßung bei Anreise auf Ihrem Zimmer
- 1 x 4-Gang Candle-Light-Dinner am 2. Abend im Restaurant „RUIANI“
- 10% Nachlass auf eine Wellnessanwendungen Ihrer Wahl (nach Verfügbarkeit)
- 1 Flasche Wasser bei Anreise auf Ihrem Zimmer
- WLAN & SKY TV
- Nutzung des Well Being & Beauty SPA mit Badelandschaft
- Kostenfreier Handtuch- & Bademantelservice

Preise: ab 210 EUR pro Person

Das Arrangement „Romantiktage“ für Sie gefunden auf www.grandhotelbinz.com Ein Kurzurlaub im Grand Hotel Binz heißt entspannen und wohlfühlen.

*Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse
Fotos: Grand Hotel Binz*

DIE CHAINE WÄCHST INTERNATIONAL: BANGLADESCH EINE NEUE NATIONALE BAILLIAGE

Die letzte große Reise 2019 führte Bailli Délégué Klaus Tritschler Anfang Dezember nach Dhaka, Hauptstadt von Bangladesch. Als Président International de Développement et Communication hat er dort in den vergangenen 6 Monaten eine neue Nationale Bailliage gegründet. Marc Reissinger, Generaldirektor des InterContinental Hotels hat mit seiner unglaublichen Überzeugungskraft und Kreativität erreicht, dass über 40 neue Mitglieder gewonnen werden konnten. Unter ihnen der französische Botschafter in Bangladesch. Die feierliche Inthronisation der neuen Mitglieder fand im eleganten InterContinental Dhaka statt. Im Anschluss erwartete uns im „Amber Room“-Restaurant ein exzellentes Dîner das der französische Küchenchef Jérôme Daviau mit seinem Team kreiert hatte. Die Präsentation war außergewöhnlich. In diesem armen Land voller Gegensätze ist die Chaîne des Rôtisseurs eine willkommene Bruderschaft, die jenseits von bloßen Geschäftsinteressen die Menschen zusammenführt. Wir haben eine außerordentliche Gastfreundschaft genossen und wiederum neue Freunde gewonnen.

VIVE LA CHAINE !

Text & Fotos: Barbara Tritschler / Pair de la Chaîne





POMMERY ROSE HANAMI PERFEKT – UM DEN FRÜHLING EINZULÄUTEN

POMMERY Brut Rosé in neuer Geschenkverpackung mit buntem Kirschblüten-Print. Jedes Jahr wird der hübschen Blüte („sakura“) in Japan von Ende März bis Anfang Mai ein eigenes Fest gewidmet: „Hanami“, das so viel bedeutet wie „Blüten betrachten“. Ebenso frisch und zartlachsfarben wie die kostbaren Kirschblüten ist auch POMMERY Brut Rosé, ein besonders fruchtiger Champagner, der sich nun in neuer Geschenkpackung präsentiert. Die Kirschblütenprägung verleiht der Verpackung einen äußerst hochwertigen und edlen Look und ist ein echtes Unikum unter den Champagner-Geschenkpackungen. Mit einem zarten silberfarbenen Geschenkband und einer dezenten Schleife abgerundet, eignet sich die Geschenkpackung ideal als Präsent für einen lieben Menschen oder sich selbst.

Dieser exzellente Rosé besticht beim ersten Anblick mit seinem brillantem Apricot und kupferfarbenen Reflexen. Nase und Gaumen erfreuen sich an einer fruchtigen Finesse, Aromen von weißen Johannisbeeren und Erdbeergelee. Fein eingebunden sind Noten von gerösteten Macadamia-Nüssen mit einem Hauch Lorbeer. POMMERY Brut Rosé in der Hanami-Geschenkpackung gefunden unter www.vranken-pommery-shop.de für 44,99 EUR/Flasche (59,99 EUR/Liter).

Auch dieser Rosé-Champagner verkörpert den Pommery-Stil, den Madame Pommery schon im Jahr 1874 mit dem ersten „Brut“ in der Geschichte des Champagners prägte. Dies ist der Stil, dem

das Haus seinen legendären Ruf verdankt und den Prince Alain de Polignac, Ur-Ur-Enkel von Madame Pommery und Önologe des Hauses, fortführte, bis er letztlich dem jetzigen Kellermeister Clément Pierlot das Geheimnis übergab.

Dieser besondere Stil findet seinen Ausdruck in einer „heiteren Klarheit“, dem Resultat einer gelungenen Verbindung aus Finesse und Lebhaftigkeit. Er zeichnet sich aus durch elegante, dabei stets diskrete Aromen, durch Frische und Lebhaftigkeit am Gaumen und einen langen weichen Nachklang sowie eine solide und gleichzeitig leichte Struktur. Zugleich hat jeder Champagner aus dem Hause Pommery seinen eigenen Charakter. Die Wahrung der Traditionen, die Freude an der nach den strengen Anforderungen jahrhundertalter Methoden ausgeführten Arbeit, aber auch unbekümmerte Kreativität; Raffinesse, Eleganz und großzügige Spontaneität: dies ist der Geist des Hauses Pommery.

»Ich wollte immer, dass die Domaine sich wie ein offenes Buch liest, das eine Geschichte der sich ändernden Welt und Zeit erzählt. Hinterlässt darin Eure Zeichen, so wie auch ich die Geschichte für immer geprägt habe. Auf dass sie den Respekt unseres Champagners verdienen, der mittlerweile wie eine gemeinsame Seele ist und die Erinnerung an unsere Kunst für alle Zeiten in sich trägt.« sagte Madame Pommery.

*Text: Heiko Leuchtmann, Chargé de Presse
Fotos: Vranken-Pommery*

CHAMPAGNE
POMMERY
A REIMS-FRANCE



L'ART DU CHAMPAGNE
SINCE 1836



TEMPS DU MILLESIME – WEIN IN ALL SEINER VIELFALT...

ein Genuss inmitten des Dreiländereckes Deutschland, Frankreich und der Schweiz!!!

Samstag 21.9.19 – Es war ein geschenkter Tag mit blauem Himmel und spätsommerlichen Temperaturen, an dem wir uns unter der Burg Staufen im Breisgau mit Maître Sommelier Fritz Waßmer trafen. Der Aufstieg zur Burgruine war für alle machbar. Er hat uns mit einem wunderschönen Blick über das Rheintal und die Weinberge belohnt. Ein frischer Sekt vom Schlossberg Staufen war oben vorbereitet und man konnte den Blick in die bezaubernde Landschaft in und mit vollen Zügen genießen. Maître Sommelier Waßmer erzählte von der Geschichte seines Betriebes, den er vor 20 Jahren gegründet hatte. Heute hat das Weingut eine Rebfläche von 40 Hektar in den besten Lagen um Staufen bis Herbolzheim. Von Beginn an hat Fritz Waßmer mit Rebclonen aus dem Burgund gearbeitet und seine Weinberge damit bepflanzt. Von den besten Rebstöcken nimmt er immer wieder Triebe um neue Reben zu ziehen. Das gilt sowohl für die Spätburgunder als auch für Weißburgunder. Ein Gang durch die Weinberge ließ erkennen, welche hervorragenden Lagen von Fritz Waßmer bewirtschaftet werden.

Danach ging es zurück ins Stammhaus nach Schlatt, wo kleine Winzerköstlichkeiten vorbereitet waren. Die

anschließende Weinprobe durch alle Lagen und Qualitätsstufen zog sich erwartungsgemäß in die Länge und wir waren froh, dass wir mit einem kleinen Bus angereist waren. Die QbA-Weine, sowohl weiß als auch rot, zeichnen sich durch frische und dezente Aromen aus. Es ging weiter zu einem Weißburgunder vom Schloßberg Staufen einem großartigen Wein von hoher Eleganz und mit dezenten Barriquetönen. Auf ähnlich hohem Niveau lag auch der Spätburgunder Sommerhalde Bombach. Eine weitere Steigerung brachte der Spätburgunder Roter Berg Kenzingen sowie aus gleicher Lage der Merlot. Nur den Herbolzheimer Kaiserberg, das Flaggschiff der Waßmer'schen Rotweinflotte, haben wir nicht probiert. Sein Preis lässt vermuten, dass er noch eine weitere Genusssteigerung birgt.

Die Weine die Fritz Waßmer in Schlatt kreiert, sind von hohem Niveau. Sie sind das Resultat einer Weinkultur die seit 20 Jahren mit Weitblick und Passion entwickelt wurde. Ich freue mich sehr, dass wir bei Confrère Fritz Waßmer deutsche Rot- und Weißweine kennen lernen durften, die den Burgundern in nichts nachstehen.

Text: Bailli hon. Prof. Dr. J.F. Rentsch

Weingut Fritz Waßmer

Lazariterstraße 2 · 79189 Bad Krozingen
Tel: 0 76 33 – 39 65



GÄNSE DEJEUNER

AM 9. NOVEMBER IM FRITZ & FELIX, BADEN-BADEN

„Fritz & Felix – Restaurant-Küche-Bar“ war der komplett neu gestaltete Veranstaltungsort im alt ehrwürdigen Brenners Park-Hotel & Spa, Baden-Baden. Das Interior war von der renommierten, in London ansässigen „The Georgous Group“ mit sicherer Hand hervorragend gestaltet worden. Die dreigeteilten Räumlichkeiten, bestehend aus einer eigenständigen Bar, einem Raum mit „Community Table“ und Blick in die offene Küche sowie einen großen Gasträum mit dem hinter Glas integrierten Charcoal-Grill wirkten sofort einladend – der gewagte Spagat zwischen Innovation und Traditionshaus ist gelungen - oder wie sich der Hausherr Frank Marrenbach ausdrückte: hier ist eine „kontemporäre Gastronomie in einem Grand Hotel“ - hervorragend geglückt. Nach dem Champagnerempfang im offenen Barbereich wurden im Restaurant nach alter „Gänsebräter – Tradition“ die Gänse am offenen Feuer des einsehbaren Charcoal-Grill zubereitet: nicht gegrillt, sondern mit hoher Fachkenntnis am Feuer gekocht. Der betörend rauchige Duft der knusprigen Gänse hat alle begeistert. Die Ehrungen der schwarzen und weißen Brigaden wurden von Bailli Hon. Professor Michaela Dickgießer und Vice Argentier Klaus Kaiser unter großem Beifall der zufriedenen Gäste vorgenommen.

Text/Fotos: Walter Johannes Steyer, Vice Chargé de Presse



Brenners Park-Hotel & Spa

Schillerstraße 4/6 · 76530 Baden-Baden
Tel: 0 72 21 – 90 00



BUFFET DE NOËL DEJEUNER AMICAL IM COLOMBI HOTEL AM 15. DEZEMBER 2019

Als krönenden Jahresabschluss feierte die Bailliege Baden-Schwarzwald bei Confrère Vice Conseiller Cullinaire hon. Roland Burtsche und seiner charmanten Gattin Waltraut in festlichem Rahmen das Buffet de Noël im Freiburger Traditionshaus Colombi.

Roland Burtsche hat nach seinen Lehr- und Wanderjahren, die ihn beruflich auch in mehrere Luxushäuser in den USA geführt haben, 1978 das Hotel Colombi erworben. Durch ständige Erweiterungs- und Umbaumaßnahmen wurde es vom Feinschmecker als eines der besten Stadthotels in Deutschland ausgezeichnet. Das Hotel beschäftigt heute 170 Mitarbeiter/innen, wovon etwa 30 Auszubildende sind. Seit 1982 wurde das Gourmetrestaurant „Zirbelstube“ jährlich vom Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet.

Nach dem Champagner-Empfang versetzten uns die Freiburger Domsingknaben mit ihrem gesanglichen Vortrag in Weihnachtsstimmung. Das von Professor Mathias Langer, Vice Chargé de Missions, organisierte Déjeuner begeisterte alle Anwesenden mit den regional ausgerichteten Speisen, die in hervorragender Weise von dem Küchenteam zubereitet und von dem stets aufmerksamen Servicepersonal präsentiert wurden.

Hansjörg Wöhrle ist aufgrund seiner 40 jährigen Chaîne – Mitgliedschaft zum Grand Commandeur ernannt worden. Die Ehrungen der schwarzen und weißen Brigaden wurden von Vice Argentier Klaus Kaiser und Vice Chargé de Missions Prof. Mathias Langer unter großem Beifall der zufriedenen Gäste vorgenommen.

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

Colombi Hotel *** Superior**
Roteckring 16 · 79098 Freiburg im Breisgau
www.colombi.de · info@colombi.de

CHAÎNE-FAMILIENTREFF

auf dem 174. Cannstatter Wasen 2019

29.09.2019 – Wir haben heuer mal wieder die schöne Tradition des Familientreffs am Sonntag-Mittag auf dem Cannstatter Wasen aufleben lassen. Und so trafen sich bei bestem Volksfestwetter die Chaîne-Mitglieder mit Ihren Familien und Freunden bei unserem Confrère Alexander Dohnt in der TA OS Lodge im Festzelt Klaus & Klaus. In Dirndl, Tracht und Lederhosen konnten wir die stylische Lodge mit Blick auf Festzelt- und Wasen-Trubel exklusiv genießen. Alexander und Michelle Dohnt haben in den letzten Jahren mehrere Gastronomie-Formate in und um Stuttgart herum eröffnet und sind nun seit drei Jahren auf dem schwäbischen Volksfest, das immerhin jährlich auch rund 4 Millionen Besucher anzieht. Auch hier bleiben die beiden Ihrer Philosophie treu: ein hoher Anspruch an Speis und Trank ohne Chichi und eine Weinkarte mit internationalen und Remstaler Weinen in großen Gebinden. Zu den leckeren Jausenbrettern – diese sind zu einem namhaften Münchner Pendant qualitativ mehr als lobend zu erwähnen – mit

Magalitz-Schinken, schmelzigem Lardo, Bratenvariationen, delikatem Schmalz und feinen Würsten, mundenen die edlen Tropfen des Weinguts Jochen Beurer (Remstal) und von Martin Nigl (Kremstal, Österreich), die aus der Magnum ausgeschenkt wurden, genauso vorzüglich, wie zum obligatorischen Volksfest-Göckele, der knusprigen Schweinshaxe oder den Kässpätzle. Wer noch konnte, gönnte sich noch einen Kaiserschmarrn als krönenden Abschluss. Es waren vergnügliche Stunden, die wie im Flug vergingen und in denen wir von Alexander Dohnt und seinem Team verwöhnt wurden. Vice Chargé de Missions Steffen Hahn überreichte zum Dank gemeinsam mit unserem Bailli Joachim Schramm die Veranstaltungsurkunde im Goldrahmen sowie ein signiertes Kochbuch „Food, Love and Wine“ von Natalie Lump. Positiv anzumerken ist, dass uns dieses Format auch wieder mit neuen Interessenten für die Chaîne in Verbindung bringt und auch dieses Jahr wohl erneut neue Mitglieder gewonnen werden konnten.





„GEOMETRISCH- ABSTRAKTE KUNST TRIFFT KÜCHENKUNST IN WALDENBUCH“

*Restaurant Krone mit dem jüngsten
Sternkoch von 2017 wird erstes Chaîne-
Haus in der Stadt*

Dîner Maison, 19. Oktober 2019 – 42 erwartungsvolle Mitglieder und Gäste und damit bis auf den letzten Platz besetztes Restaurant im historischen Ambiente werden Zeugen eines herausragenden Chaîne-Erlebnisses als Premiere in Waldenbuch ... auf halbem Weg zwischen der Landeshauptstadt Stuttgart und Tübingen. Zum Auftakt besuchten wir das Museum Ritter, das vom bekannten Schweizer Architekten Max Dudler eigens für die umfangreiche Kunstsammlung „dem Quadrat ein Museum“ von Marli Hoppe-Ritter, entworfen wurde. In zwei Gruppen, geführt von den Kunststudierten Damen Klenk und Krüger, wurden uns die Exponate der aktuellen Ausstellung „Daniel Hausig Dynamic Light und Szene Ungarn“ sehr anschaulich und fundiert mit einem Sektempfang unserer Bailliage zuvor präsentiert.

Gastgeber Matthias Gugeler führt seit 2008 die Erfolgsgeschichte des 2014 vom Guide Michelin erstmals verliehenen Michelin-Stern weiter. Der junge und talentierte Mitinhaber Erik Metzger, kürzlich in Berlin anlässlich des Grand Chapitre zum Maître Rôtisseur inthronisiert, ist seit 2016 Küchenchef und führt die Tradition des Hauses fort. Im Nationalen Chaîne-Journal, Ausgabe 72 vom Januar 2019 erschien auf den Seiten 16/17 aktuell ein exklusives Interview mit Erik Metzger. Johann Wolfgang von Goethe 1787 in einer Tagesnotiz: „Waldenbuch selbst ist ein artiger, zwischen Hügeln gelegener Ort mit Wiesen, Feld, Weinbergen und Wald und einem herrlichen Schloss“ - dieser Eintrag ist heute noch auf einem historischen Wandbild im Festsaal der Krone nachzulesen.

Bürgermeister Michael Lutz gab uns die Ehre, die Mitglie-

der und Gäste zu begrüßen, stellte charmant und tief seine Stadt vor und brachte seine Genugtuung zum Ausdruck, dass jetzt erstmalig eine Chaîne-Plakette in der Stadt verliehen wurde. In feierlicher Zeremonie wurde die Urkunde hierzu sowie Plakette von Bailli Joachim Schramm und Vice Chargé de Presse Hartmut Junker überreicht. Aufgrund der Jahreszeit und der wildreichen Region Schönbuch mit dem Jagdschloss von Herzog Christoph von Württemberg haben der Pate und die Küche sich natürlich kulinarisch auf das Thema Wild für unser Dîner Maison mit exklusiver Speise- und Weinfolge als besonderes Menü entschieden.

Es war ein ausgesprochen gelungenes „Willkommen im Reich der Sinne“, das uns Küche und Service bereitet haben, ebenso der Einblick in die Vielfalt der Weine und Sekte, den uns Patron und Sommelier Matthias Gugeler gewährte. Sternekoch Erik Metzger und sein Team haben auf höchstem Niveau bewiesen, dass sie den Michelin-Stern zu Recht verliehen bekommen haben. Die top-angerichteten Speisen wurden tischweise state of the art vorgestellt. Herzlichen Dank der weißen und schwarzen Brigade, die sehr engagiert, profimäßig und zügig alle Gänge präsentiert und serviert haben. Traditionell überreichen Bailli und Pate gerne namentliche Urkunden der Chaîne und Geschenke für die aktive Mannschaft, die heute Abend sehr stolz auf ihre Leistung sein können. Die Bailliage Baden-Württemberg ist ebenso stolz auf sein neues Mitglieds-Haus und empfiehlt es gerne allen Gästen aus Nah und Fern weiter. VIVE LA CHAÎNE !

Text: Hartmut Junker, Commandeur, Vice Chargé de Presse und Pate der Veranstaltung / Fotos: Dr. Helmut Baur, Chargé de Missions Hon., Pair de la Chaîne und Hartmut Junker

Gasthof Krone

Nürtinger Straße 14 · 71111 Waldenbuch
Tel: 0 71 57 – 40 88 49 · www.krone-waldenbuch



UN VIAGGIO AL TARTUFO CON VINCENZO PARADISO

Dîner Maison, TARGA FLORIO GENUSSAKADEMIE am 16.11.2019 in Böblingen – 60 Liebhaber der edlen Knollen trafen sich zunächst im Porschezentrum unseres Vice Chargé de Missions Steffen Hahn, der uns zu einem Empfang eingeladen hatte. Der Hausherr selbst schilderte mit sehr launigen Worten die Erfolgsgeschichte des Familienunternehmens. Inmitten der glänzenden Sportwagen servierte das Team der TARGA FLORIO GENUSSAKADEMIE die ersten Leckereien – den Signature Dish von Heinz Beck: Carbonara in Fagotelli mit weißem Alba-Trüffel. Eine delikate Ergänzung zum Sekt Brut aus der Magnum vom Hause Geldermann, zu dem uns dessen Repräsentant und ebenfalls Gast des Abends, Herr Wolfgang Ade, einlud. Schon beim Amuse Bouche konnten wir erahnen, welch' genussvoller Abend uns erwartet.

Wir starteten mit einem gebackenen Ei mit flüssigem Kern, einem samtigen Selleriepüree und geraspeltem Trüffel, danach servierte der aufmerksame und flinke Service die „Königin der Garnelen“, also perfekt gegarte Carabineros mit geschmortem Endiviensalat und weißem Alba-Trüffel als Topping. Der nussige Geschmack der roten Garnele, die leicht bittere Note des Salats und das Aroma des Trüffels harmonierten erstaunlich gut. Ein weiterer Gaumenkitzel war der im Dampf gegarte, glasige Kabeljau mit Blattspinat in einem köstlichen Kalbsragout (Maske, Zunge und Bries). Auch hier wieder Trüffelschaum und reichlich gehobelte weiße

Trüffel. Zum Hauptgang wurde dann ein Klassiker serviert: Tournedos Rossini! Filetsteak vom Angus Rind mit einer großzügig bemessenen Scheibe Gänsestopfleber belegt, reichlich gehobeltem Trüffel und angerichtet auf einem Blumenkohlpüree und einer formidablen Trüffelsauce. Den krönenden Abschluss bildete die leichte Crème Brulée auf einer angedünsteten Aprikose und abgerundet mit einem delikaten Eis vom weißen Alba-Trüffel die wohl überraschendste Trüffelkombination an diesem genussvollen Abend. Hervorheben wollen wir auch die vorzüglich ausgewählte Weinbegleitung, die von Rainer Schnaitmann in gewohnt informativer und unterhaltsamer Weise kommentiert wurde. Das VDP-Weingut Schnaitmann aus Fellbach wurde jüngst vom Weinführer Eichelmann als „Weltklasse-Weingut“ gedelt. Neben der vorzüglichen Küche, dem aufmerksamen und äußerst freundlichen Service sowie den vorzüglichen korrespondierenden Weinen trug auch die Einladung aller neugierigen Gäste in die Küche zum Gelingen des Abends bei.

Als Bailliage Baden-Württemberg sind wir sehr glücklich über unseren Neuzugang Vincenzo Paradiso und seine TARGA FLORIO GENUSSAKADEMIE. Er hat sich mit einer fulminanten Veranstaltung bestens bei uns eingeführt und den Anwesenden einen vollkommenen Abend geboten.

*Text: Markus Gerspacher, Vice Chancelier Argentier
Fotos: Felix Hahn*

Targa Florio Genussakademie

Graf-Zeppelin-Platz 1 · 71034 Böblingen
Tel: 0 70 31 – 30 699 11 · www.targa-florio.de



WEIHNACHTSFEIER IM SCHATTEN DES MICHELIN-STERNS

Traditionell beschließt die Bailliage Bavière Orientale ihren Jahresreigen mit einer Weihnachtsfeier in einem Mitgliedshaus. 2019 versammelten sich über 60 Mitglieder und Gäste im Landhotel Birkenhof der Familie Obendorfer in Neunburg vorm Wald gleich neben dem Gourmetrestaurant „Eisvogel“, das mit einem Michelin-Stern dekoriert ist. Und bei der Speisenfolge des Déjeuner Amical nahm das Küchenteam um den Maître Rôtisseur Anleihen aus dem Sternefundus. Und später sollte Laudator Prof. Dr. Alois Fürst seine Bewertung des mittäglichen Menüs so zusammenfassen: „Ein Eindruck, den man so schnell nicht vergisst.“ Das weihnachtliche Treffen hatte auch bemerkenswerte Personalien zu bieten: Kirsten Wolff und Dr. Candida Mattis-Nahr wurden in den Stand Regionaler Räte erhoben und bekleiden künftig den Rang eines Vice Chargée de Missions. Damit steigt der Anteil der weiblichen Räte deutlich an. Beide Neu-Rätinnen waren auch bisher schon intensiv in die Organisation von Veranstaltungen der Bailliage eingebunden. Bailli Karl-Günther Wilfurth fand das zutreffende Motto: „Ohne euch geht nichts, mit euch alles.“

Manches Chaîne-Mitglied mag es bedauert haben, dass diesmal keine Kinder „gebucht“ worden waren und somit auch der Auftritt des Nikolaus' und die Bescherung ausfallen mussten. Auf besonderen Wunsch der Bailli-Gattin, Professionell du Vin, Barbara Wilfurth (Wilfurths Destille), wurde kurzfristig der bekannte Pianist Hubert aus Schnaittenbach engagiert, der eine wunderbare Tafelmusik zauberte.

Die vorweihnachtliche Stimmung stand dann in einem reizvollen Kontrast zu dem nüchternen Referat des Bailli über den historischen Kohleabbau in der Oberpfalz und die heftigen Kontroversen um den dann nicht realisierten Bau der atomaren Wiederaufbereitungsanlage Wackersdorf (WAA). Wie Standort- und Wirtschaftspolitik mit der Spitzengastronomie zusammenhängen, erläuterte Hubert Obendorfer: Die Firmenansiedlungen im späteren Industriepark Wackersdorf haben auch den Boden für den Erfolg des Landhotels Birkenhof bereitet.

Text/Fotos: Dr. Wolf-Dietrich Nahr, Vice Chargé de Presse

Landhotel Birkenhof

Hofenstetten 55 · 92431 Neunburg vorm Wald
Tel: 0 94 39 – 95 00 · www.landhotel-birkenhof.de

KULINARISCHER TRIP VON PORTO NACH LISSABON!

Jahresreise 2019 nach Portugal

Für viele Orientalen war die fünftägige Reise nach Portugal eine Premiere. Entsprechend gespannt waren die 42 Reisetilnehmer. Küchenchefs in Porto und in Lissabon zogen alle Register, um die Profis und Laien der Bruderschaft bei Laune zu halten. Portugal stand nach Einschätzung des Veranstalter-Paares Kirsten und Hartmut Wolff auch im Kontext der Baskenland-Reise vor zwei Jahren. Allerdings galt es bei der Weinkunde diesmal das recht spezielle Feld des Portweins zu beackern. Der besondere Reiz der Portugalreise war nach Ansicht von Kirsten Wolff die Kombination der beiden sehr unterschiedlichen Städte Porto und Lissabon, hier die ehemalige Kulturhauptstadt und dort die Metropole. Beide Städte liegen am Fluss. Der Bootstrip endete beim Portweinhersteller „Taylor's“. Das Weingut Quinta da Avelada war durch Kontraste geprägt. Hier der Landschaftspark englischen Gepräges mit idyllischen Details, dort die industriellen Weinproduktionsanlagen.

Das absolute Highlight des dritten Reisetages war zweifellos das Diner im Chaîne- und Ein-Sterne-Haus Feitoria in Lissabon – bisher der kulinarische Höhepunkt. Im Restaurant des Fünf-Sterne-Hotels „Quinta das Lagrimas“ erfuhr die Chaîne-Reisegruppe dass man die traditionelle Königin-Pastete auch fischig sehr schön abfüllen kann.

Später in Lissabon erlebten wir ein ganz besonderes Mobilitätsabenteuer: die Fahrt mit der historischen Straßenbahn. Als imposantes Chaîne-Symbol blieb den Reisetilnehmern ein kulinarisches Accessoire in Erinnerung – genauer zwei: nämlich die gefühlt sechs bis sieben Meter langen Spieße zum Braten von irgendwelchen Großtieren und zwar in der historischen Küche des königlichen Sommerpalastes in Sintra. Richtig maritim wurde es auch noch – durch den Exkurs zum westlichsten Punkt Kontinentaleuropas in Caboda Roca und durch ein opulentes Seafood-Mittagsmahl an der wilden Atlantikküste im „Furnas du Guincho“. Das letzte Dinner der Reise wurde im Sterne-Restaurant „Eleven“ kredenzt. Endpunkt des Lissabon-Aufenthaltes war das Restaurant „WineNot“. Kirsten und Hartmut Wolff bekamen am Ende großes Lob für die Organisation und Begleitung der Chaîne-Traumreise 2020.

Text/Fotos: Dr. Wolf-Dietrich Nahr, Vice Chargé de Presse



ERNTEDANK IM SCHWARZEN ADLER IN PFAKOFEN

Was bringt eine anspruchsvolle Küche aus Anlass des Erntedankes auf den Teller? Maître Rôtisseur Anton Röhl hat im September im „Schwarzen Adler“ in Pfakofen im Landkreis Regensburg mit seinem Team gezeigt, wie man es macht. Erntedank: Da sind die Getreidespeicher und Scheunen voll und die Tage werden kürzer. Röhl's Kulinarik stellte unter Beweis, dass es Herbstlichem nicht an Raffinesse fehlen muss. Der Seafood-Gang: Wobei das Seafood nicht aus den Weltmeeren oder dubiosen Aquakulturen stammte, sondern, ja, aus einer bayerischen Garnelenzucht bei Erding, wo sich die Tierchen beim Aufwachsen an Thermalwasser wärmen dürfen. Anton Röhl lobte die „Konsistenz und das nussige Aroma“ der Schalentiere.

Die Gänseleber: Das Parfait brillierte als fein dekoriertes Törtchenstück und als Praline auf dem Teller und entfaltete seinen exzellenten Geschmack im Gleichklang mit einer originellen Früchterolle aus getrockneten Orangen und Zwetschgen und Apfelgelee. Die Ravioli: Anton Röhl hatte sich den österreichischen Haubenkoch Andreas Döllner zum Vor-

bild genommen der fein zubereitete Innereien in die Hochküche einführt. Und so wurde mit der gefüllten Pasta ein gebratenes Kalbsbries serviert.

Der Rehgang: Das ist ein „Heimspiel“ für Anton Röhl und seine Mannschaft, denn das Duo aus geschmortem und kurz gebratenem Wild lässt sich im Verein mit den handgeschabten Spätzle, Wirsing, Pilzen und einer beeindruckenden Soße kaum besser zubereiten.

Die Nachspeise trat zweiseitig an. Details finden sich im Journal der Bailliage „Bavière Orientale“. Kein Wunder, dass Vice Chargé de Missions Juliane Lerch bei der Menübesprechung ins Schwärmen geriet. Vokabeln wie „wunderbar“, „extravagant“ und „ein Gedicht“ fielen. Und der denkwürdige zusammenfassende Satz: „Manche Sterneköche können sich da eine Scheibe abschneiden.“

Für eine perfekte Organisation hatte Vice Chargée de Missions Stephanie Kühne gesorgt.

Text und Fotos: Dr. Wolf-Dietrich Nahr, Vice Chargé de Presse



Gasthof Röhl „zum Schwarzen Adler“

Ortsstraße 26 · 93101 Pfakofen
Tel: 0 94 51 – 29 58 · www.gasthof-roehrl.de



BRUST & KEULE AM BERLINER STADTRAND

Ein Dîner im äussersten Südwestzipfel Berlins

Dîner Maison, 11. November 2019 – Nur rund 700 m trennen den südlichen Teil des Golfplatzes des GLCBW (Golf- und Land-Club Berlin-Wannsee) zur Berliner Landesgrenze nach Brandenburg, dessen kulinarisches Herz das Restaurant „Hellmanns neue Essklasse“ ist.

Mit bestem Fingerfood zum Pinot-Noir-Rotsekt (Schloss Vaux) beim Empfang begann der Abend. Anschließend begrüßten Bailli Franz Hauk und Gastgeber Torsten Hellmann (der bei dieser Gelegenheit gleich die Nominationsurkunde zum Maître Rôtisseur erhielt) die 48 Gäste, für die ein 3-Gänge-Menü, bei dem passend zum Sankt-Martins-Tag natürlich ein Gänsebraten, klassisch gefüllt und dazu hausgemachte Beilagen wie Rotkohl und Grünkohl sowie Thüringer Klöße gereicht wurden. Der Rotwein Puro Malbec von Dieter Meier begleitete bestens, alternativ war ein Grauburgunder verfügbar.

Nach der Laudatio und den Urkundenübergaben an den Gastgeber und die engagierten Mitarbeiter gab es noch offizielle Ehrungen: Confrère Thomas Wilhelm erhielt die Promotionsurkunde zum Officier und Dr. Winfried-Maria Wiesner sowie Vice-Chargé de Presse Joachim Kretschmar bekamen das Ehrenabzeichen „Commandeur“ für ihre 10-jährige Chaîne-Mitgliedschaft überreicht. Fazit: Dieser kulinarisch sehr angenehme Abend lohnte die weite Anreise zum äußersten Südwestzipfel Berlins.

Hellmanns neue Essklasse im GLCBW

Golfweg 22 · 14109 Berlin (Wannsee) · Tel. 030 – 80 67 06-92 oder -98
www.wannsee.de/club/Gastronomie/hellmanns-neue-essklasse-im-glcwb



TRÜFFELREISE IN DIE MARKEN EINE KULINARISCHE & GESCHICHTLICHE REISE ZU FEDERICO II

10.–13. Oktober 2019 – Gleich zu Beginn der Exkursion mussten die 34 Teilnehmer, davon 21 aus Berlin-Brandenburg, ein Schweigegelübde ablegen – und das nicht nur gegenüber den Erstreisenden, sondern auch bei späteren Berichten gegenüber anderen Chaîne-Freunden. Die Höchststrafe war Trüffelentzug. Nun steht der Autor vor einem Dilemma, aber Gelübde ist Gelübde, ist doch die gesamte viertägige Reise für die Gäste eine Kombination aus spontanen und geplanten Überraschungen, verbunden mit angekündigten Besichtigungen.

Hat sich doch unser Bärenführer Klaus Gérard, Bailli von Haute-Bavière, Bavière Ovest et Munich, diese Region zu seiner zweiten Heimat gewählt und dort viele Freunde gefunden, die auch uns als Freunde empfangen haben.

Kulinarisch waren natürlich die Trüffel, die dort das ganze Jahr gesucht und gefunden werden, in Verbindung mit den vielen landestypischen Pasta-Gerichten ein nicht enden wollender Hochgenuss. Die regionalen Weine, der weiße und der rote Verdicchio, waren die hervorragende Begleitung.

Geschichte, Kunst und Kultur durften in dieser Region, einem Teil des ehemaligen römischen Kirchenstaates, auch nicht fehlen. Die Palazzi der weltlichen und geistlichen Würdenträger zeugten ebenso wie die Kirchen von Kunstverständnis, waren aber auch die Schaustellung von Macht und Reichtum. Die kleinen Städte verführten uns zu einer Zeitreise vom Mittelalter bis in die Renaissance.

Federico II (Friedrich II. aus dem Adelsgeschlecht der Staufer), der seinerzeit mächtigste Kaiser des Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation, der besser italienisch und lateinisch denn deutsch sprach, ist schließlich dort in einem Zelt auf dem Marktplatz von Jesi geboren worden.

Der kulinarische Höhepunkt - ein Déjeuner im 3-Sterne-Restaurant „Uliassi“, direkt am Strand der Adria gelegen - war dann leider auch schon der Abschluss von vier wunderschönen und erlebnisreichen Tagen. Einen herzlichen Dank für die perfekte Organisation und liebevolle Betreuung durch Bailli Klaus Gérard und an alle Bewohner dieses Kleinods, die wir so aufgeschlossen erleben durften.

Text: Franz Hauk, Bailli / Fotos: Sabine Hauk, Officier

NICHT MIT PETRUS, ABER MIT DEM NIKOLAUS IM BUNDE ... UND MIT JULKLAPP VOR DEM HAUPTGANG

Dîner Amical, 06. Dezember 2019: Zumindest theoretisch begann der Empfang „outdoor“ im Seegarten mit Glühwein und edlem Fingerfood wie z. B. gegrilltem Yellow-Fin-Thunfisch, doch der permanente Nieselregen ließ fast alle Gäste „indoor“ bleiben.

Nach der Begrüßung der 42 Gäste durch Bailli Franz Hauk und den Gastgeber Michael Gruenewald kamen zwei hervorragende Gänge von Küchenchef Benjamin Jobs wie eine Pilzterrine im Wirsingmantel und die Gänsecremesuppe mit Gin. Dazu beste Unterhaltung durch die Harfenistin Corinna Naafner. Dann die mit Spannung erwartete Bescherung durch einen „echten“ Nikolaus, wobei aus zwei Säcken (vorher gefüllt durch die Chaîne-Freunde) die Damen rot und die Herren blau Verpacktes ziehen durften.

Es war dann ein Geraschel beim Auspacken wie vor Jahrzehnten in der Schule. Es folgten Hirschrücken aus dem Brandenburger Wald mit einer Maronenkruste und zum süßen Abschluss Champagner-Eis mit Mini-Bratapfel.

Nach der Laudatio mit Urkundenverteilung an die Teams und den Gastgeber erhielten Dagmar Brennecke und Ingrid Stanev ihre Nominationsurkunden zur Dame de la Chaîne bzw. als Mitglied des OMGD. Hochzufrieden machten sich die Gäste auf den Heimweg, die Übernachtungsgäste ließen den Abend an der DämeriBar beim Absacker geruhsam ausklingen. Die weite Reise an den östlichen Berliner Stadtrand hatte sich mehr als gelohnt!

Text / Fotos: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse



Dämeritz-Seehotel – Restaurant Hessenwinkel

Kanalstraße 38/39 · 12589 Berlin (Rahnsdorf)

Tel: 030 – 6 16 74 40 · info@daemeritzseehotel.de · www.daemeritzseehotel.de



GÄNSEESSEN IN DER KLEBER POST, BAD SAULGAU HIER TRIFFT TRADITION AUF MODERNE

Dîner Amical, 16. November 2019 – Barockes Lebensgefühl trifft auf Design, purpurner Samt und Blattgold auf moderne Leuchten, Bildobjekte und Fotokunst. Das Traditionshotel Kleber Post in Bad Saulgau überrascht immer wieder. Als Anlaufstelle für hochrangige Gäste wie Ernst Jünger, Mitterand und Kohl, war es Zeuge wichtiger gesellschaftlicher und politischer Ereignisse. Und auch heute kommt man gerne zusammen, um hier fein zu tafeln, zu tagen und zu feiern.

In diesem Sinne genossen wir einen schönen gemeinsamen Abend in fröhlicher Runde. Confrère Walter Varga erfreute uns dieses Jahr mit einem leckeren Gänsemenü: Schalotten-Essenz mit Gänsestopfleber, Carpaccio, perfekt gegarte knusprige Gänsebrust traditionell mit Rotkohl, Maroni und Kartoffelknödel und als süßen Abschluss eine wunderbare Schoko-Karamellschnitte, gefüllt mit Mousse von Valrhona-Schokolade und Haselnuss-Eis. Die Weinauswahl von der badischen Spätburgunder Weißherbst Spätlese, über Pinot Gris vom Hochrhein, Chateau neuf du Pape bis zur Cuvée Beerenauslese aus Rheinhessen begleitete fein die einzelnen Gänge. Bailli Gerhard Schweden dankte Walter Varga mit seiner schwarzen und weißen Brigade ganz herzlich unter Applaus für diesen schönen Abend.

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



Hotel Kleber Post

Posthotellerie GmbH · Poststraße 1 · 88348 Bad Saulgau
Tel: 0 75 81 – 50 10 · E-mail: hotel@kleberpost.de



DINER AMICAL IM RESTAURANT „HEIMISCH“,

Hotel „Reichshof“ in Norden, 20.09.19 – 22.09.19

„Heimisch in Ostfriesland“ hieß es im Hotel „Reichshof“ bei Confrère Björn Haver, Maître Hôtelier und der Familie Franke. Bailli Rolf Müller und Maître Hôtelier Björn Haver begrüßten die Gäste herzlich bei einem ausgiebigen Champagner-Empfang von Pommery in der Bar „Wollbergs“, dazu gab es Austern, Sashimi-Lachs und Thunfisch. Die Einnahmen dafür wurden für die Chaîne-Stiftung Deutschland gespendet. Danach trafen wir uns zum „Heimisch Tafeln“. Nach ostfriesischer Sitte wurden alle Speisen in die Tischmitte gestellt und wie unter guten Freunden gemeinsam geteilt. Es war ein heiterer Abend, der mit einem Umtrunk in der Küche endete.

Am Samstag besuchten wir die Kunsthalle Emden und machten eine Kutterfahrt ab Greetsiel, entlang des Naturschutzgebietes. Das köstliche 5-Gang-Menü in der Zillestube begann mit einer Terrine vom Räucheraal und Pfifferlings-Tomatensalat gefolgt von einer Hühner-Essenz mit Wan Tan Täschchen, begleitet von einem Rosé-Wein aus der Provence. Ein gefülltes Seezungenröllchen mit Krabbensauce verwöhnte uns danach. Als Hauptgang wurde ein Duett vom Salzwiesenlamm mit Topinambur-Püree serviert, bevor eine herrliche Dessertvariation den Abschluss bildete.

Die Küchen-Crew hatte ein wunderbares Menü gezaubert und von den Service-Mitarbeitern wurden wir aufmerksam umsorgt. Bailli Rolf Müller ehrte anschließend alle Mitarbeiter. Maître Hôtelier Björn Haver und sein Team hatten uns ein herrliches Wochenende beschert. Das nächste ostfriesische Wochenende im „Reichshof“ findet vom 28.02.20 bis - 01.03.20 statt.

Save the Date!

Text: Monika Demuth-Müller Vice Conseiller Gastronomique / Fotos: Michael Zuther Chevalier, M. Demuth-Müller

Hotel Reichshof Norden

Neuer Weg 53 · 26506 Norden
Tel: 0 49 31 – 175 - 0 · Mail: info@reichshof-norden.de



DINER AMICAL IM ALTERA HOTEL IN OLDENBURG, vom 22. 11. 19 - 24. 11. 19

Unter dem Motto „Kulinarik-Kultur-OMGD in Oldenburg“ veranstalteten wir mit dem OMGD und Conscœur Natalie Lump, Grand Echanson im Altera Hotel bei Maître Hôte Michael Schmitz und Chef Rôtisseur Cord-Henning Pieper ein Chaîne - Event in der schönen Universitätsstadt Oldenburg.

Besonders gefreut haben wir uns über den Besuch des Bailli Délégué Daniel Jäggi und seiner Frau Strit aus Liechtenstein. Der Willkommensabend und das Dîner Amical standen dieses Mal im Zeichen der Domaine de L'Horizon aus Calce in Südfrankreich. Am Freitagabend konnten wir die ersten Weine im Zusammenspiel mit einer wunderbaren Bouillabaisse im urigen Weinkeller des „Schmitz“ genießen. Die feine Domaine zeigt seit 2007 die perfekte Balance aus Bio-Dynamik und extrem guter Weinkellerarbeit.

Es gibt kaum ein 3-Sterne Restaurant, welches nicht die beeindruckenden Weine der Domaine auf der Karte hat.

Wir nahmen beim Dîner Amical die Mitglieder auf eine spannende Genuss- und Weinreise mit, die durch Natalie Lump und dem Mitinhaber der Domaine Joachim Christ unterhaltsam moderiert wurde. Ein hervorragendes 7-Gang Menü begeisterte uns und die Weine begleiteten dieses perfekt. Der Höhepunkt war ein Rehrücken mit gebratener Rotwurst an Selleriepüree. Wir danken Maître Hôte Michael Schmitz, Chef Rôtisseur Cord-Henning Pieper und ihrem Team für die tolle Küchenleistung sowie Svenja Blöhmer für den perfekten Service.

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

Altera Hotels

Herbartgang 23 · 26122 Oldenburg
Tel: 04 41 – 21 90 80 · Mail: oldenburg@altera-hotels.de



EXQUISITES WOCHENENDE IM SCHLOSSHOTEL BURG SCHLITZ vom 20.-23. September 2019

Nach sechs vorhergehenden Aufenthalten auf Burg Schlitz einem Relais & Châteaux Hotel bei unserem Confrère Armin Hoeck und seiner charmanten Frau Manuela war es für uns wie ein „Heimkommen“, kein Eingewöhnen - wenn wir die Allee hochfahren, überall vertraute Gesichter bei der Begrüßung – selbst das Zimmer, welches gerne wieder genommen wurde, ist bekannt. Was gibt es Schöneres. Der Abend begann im Keller mit einem Gourmet – BBQ „vom Feinsten“ mit spritziger Dixieland-Live-Band, die uns fast alle zum Tanzen animierte. Welch toller Auftakt.

Am nächsten Morgen Abfahrt zur kleinen Landpartie zu den Kirchen in Bristow und Basesow. Die auf der 1615 errichteten Empore befindliche Orgel der herrlichen Schlosskirche ist die älteste noch erhaltene Barock-Orgel in Mecklenburg und wir konnten ein exclusives Privatkonzert genießen. Das opulente Déjeuner an der barocken Tafel im Gutshof Vogelsang werden wir alle wohl nie vergessen – Sensationell. Was danach als Hummer in drei leichten Gängen im Schinkensaal als leichtes Abendessen angekündigt war – war natürlich wieder eine Höchstleistung von Sabine Teubler. Dann stand am nächsten der Besuch eines der bedeutendsten Renaissance-Schlösser im nördlichen Europa: Schloß Güstrow und das kennenlernen einer zauberhaften Kleinstadt – natürlich mit dem Besuch des schwebenden Engels von Barlach. Es fällt schwer, die unvergessliche Soirée am Abend in den wunderschönen Räumen zu beschreiben: die Dekoration, das Licht und wieder konnte Sabine Teubler uns mit den feinsten Delikatessen verwöhnen, dazu zu jedem Gang einen ausgesuchten Champagner. Und dann kam das Überraschendste: eine tolle Band spielte auf und alle, aber auch alle tanzten bis in die frühen Morgenstunden. Armin und Manuela haben uns ein mehr als equisites Wochenende beschert. Wir danken ihnen und der weißen und schwarzen Brigade für dieses Erlebnis.

*Text: Irmtraud-A. Schliephake, Vice Chargée de Presse hon.
Fotos: Eva Parbs, Officier*

Schlosshotel Burg Schlitz

Burg Schlitz 2 · 17166 Hohen-Demzin
Tel: 0 39 96 – 127 00 · www.burg-schlitz.de

ITALIENS SÜDEN LIEGT JETZT MITTEN IN DER HAFENCITY

Mit dem „bianc“ hat Matteo Ferrantino sich einen Traum erfüllt

Dîner Maison am 20.10.2019 und Dîner Amical 06.11.2019 – Die neue Adresse für Hamburger Feinschmecker liegt mitten in der Hafen City. Hier, im Restaurant „bianc“, zelebriert Confrère Matteo Ferrantino mit fantasievollen Kreationen seinen Traum von einer modern interpretierten mediterranen Küche, wofür es inzwischen einen Michelin-Stern gab. Nach Stationen bei Eckart Witzigmann, Roland Trettel und Joachim Wissler kochte Matteo zuletzt als Küchenchef in der Villa Joya an der Algarve. Dort entdeckte der Hamburger Kieferorthopäde und Confrère Dr. Endre Vári die Begabung des gebürtigen Italieners und bot ihm an, als Investor den Traum vom eigenen Restaurant in Hamburg zu verwirklichen.

Das tut Matteo Ferrantino inzwischen höchst erfolgreich im „bianc“, nur wenige Schritte von der Elbphilharmonie entfernt, einem wunderbaren Platz zum Genießen. Davon konnten die Consœurs und Confrères der Bailliage de Hambourg sich jetzt gleich zwei Mal überzeugen – beim Dîner Maison am 20. Oktober 2019 und bei einem Dîner Amical, zu dem die beiden Confrères wegen der großen Nachfrage nur wenig später ein zweites Mal eingeladen hatten. Beide Male präsentierte Matteo Ferrantino mit seiner Crew unvergleichbare gastronomische Geschmacksexplosionen, wie etwa Entenleber mit Lakritz oder Rindertartar mit schwarzem Knoblauch – um nur zwei zu nennen. Entsprechend groß war die Begeisterung der Consœurs und Confrères, die sich mit Bailli Bettina Schliephake-Burchardt und Bailli Hon. Dr. Ronald Crone einig waren: Matteo Ferrantino hat die Herzen der Bailliage de Hambourg im Sturm erobert.

Text: Klaus Zelgin, Vice Chargé de Presse / Fotos: Dr. Ronald Crone, Michael Zuther, Dieter Schunke



Restaurant „bianc“

Am Sandtorkai 50 · 20457 Hamburg
Tel: 040 – 18 11 97 97 · www.binac.de



TANZ & GENUSS UNTERM WEIHNACHTSBAUM

Christoph Ruffer, Deutschlands Koch des Jahres, tischte auf.

Weihnachtlicher Dinner Dance im Hotel Vier Jahreszeiten am 09. Dezember 2019

Warum nicht mal etwas Neues wagen, sagte sich Bailli Bettina Schliephake-Burchardt und lud diesmal nicht, wie sonst üblich, zum traditionellen Dinner Amical Nikolaus zu Confrère und Hausherr Ingo Peters ins Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten ein sondern zu einem „Weihnachtlichen Dinner Dance“. Eine Idee, die bei den Consœurs und Confrères im festlich geschmückten Spiegelsaal des Hamburger Nobelhotels auf begeisterte Zustimmung stieß. Und so ließen sich nicht nur die jüngeren Semester zu den Klängen der Band „Rats of Sankt Pauli“ zum Tanzen zwischen den insgesamt sechs Gängen animieren, die das Küchenteam des Restaurants Haerlin kreiert hatten. Wahre Geschmacksexplosionen, die bewiesen, dass Maître Rôtisseur Christoph Ruffer nicht nur seine zwei Michelin-Sterne mehr als verdient hat, sondern auch die Auszeichnung zu Deutschlands Koch des Jahres, die ihm gerade erst vom „Großen Restaurant & Hotel Guide 2020“ verliehen wurde.

In ihrer Dankesrede lobte Bailli Bettina Schliephake-Burchardt aber nicht nur die hervorragende Leistung des Küchenteams, sondern auch die schwarze Brigade, die mit perfektem Service zu überzeugen wusste.

Text: Klaus Zelgin, Vice Chargé de Presse / Fotos: Irmtraud Schliephake, Ronald Crone, Klaus Zelgin

Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten

Neuer Jungfernstieg 9 –14 · 20534 Hamburg
Tel: 040 – 3 49 40 · www.fairmont-hjv.de

„A VOIGASPARTY MIT NIVEAU“ FESTZELT OCHSENBRATEREI

Jeune Chaîne - Oktoberfest am 01.10.2019 – Das Engagement von Consœur Antje Schneider (Maître Rôtisseur) für unsere Bruderschaft kommt von Herzen, das spürt man und das erlebten wir unlängst im August im Biergarten am Chinesischen Turm (Chaîne Journal Ausgabe 75 S. 34). So war es für Antje Schneider und Ihrem Sohn Luis (Jeune Chaîne) eine Selbstverständlichkeit die Mitglieder der Jeune Chaîne in ihrem Festzelt Ochsenbraterei persönlich zu begrüßen und auf eine Maß einzuladen.

Der Name des Festzeltes ist Programm! Während des Oktoberfestes werden mehr als 70 Ochsen verspeist. In dessen Genuß kamen, neben obligatorischem Obatzten und Riesen Bretzln, auch die 18 Teilnehmer der Jeune Chaîne. Tisch- & Tafelkultur haben auf dem Oktoberfest, dem Anlass entsprechend in der "light" Version auch ihren Platz und wurden von den Anwärtern in Spe hochgehalten – halt nur bis 20 Uhr. Da ist dann der lukullische Teil beendet und das Festzelt verwandelt sich in ein großes Partyzelt in dem auf Oldies bis zum Wiesn-Hit getanzt und gefeiert wird – dem Anlass entsprechend "Vollgas".

Marie-Theresa Gérard (Vice Chargée de Missions) bedankt sich im Namen der Mitglieder für dieses tolle Wiesn-Erlebnis. Merci, VIVE LA CHAINE !

Text: Kristian Koschuschmann, Vice Chargé de Presse
Fotos: Marie-Theresa Gérard, Vice Chargée de Missions



Ochsenbraterei

Englischer Garten 3 · 80538 München
Tel: 089 – 38 38 73 12 · www.ochsenbraterei.de

„LADIES‘ LUNCH“ RESTAURANT ALOIS

Déjeuner Amical, 17. Oktober 2019 – Zum diesjährigen traditionellen „Ladies‘ Lunch“ trafen sich die Damen im neuen Restaurant Alois im Feinkosthaus Dallmayr, gespannt auf die Kochkunst des jungen Christoph Kunz, der bis zum Weggang von Diethard Urbansky im zweifach besternten Vorgängerrestaurant „Dallmayr“ als Sous-Chef tätig war und es geschafft hat, sich binnen kürzester Zeit ebenfalls zwei Sterne zu erkochen.

Er kredenzte ein 3-Gang-Menü, das alle Erwartungen mehr als rechtfertigte. Der Genuss wurde durch die von Restaurantleiter und Sommelier Julien Morlat ausgesuchten begleitenden Weine noch unterstrichen. Verdient erhielten die Brigaden anhaltenden Applaus!

Text: Sibylle Gräfin zu Dohna, Vice Chargée de Missions
Fotos: Kristian Koschuschmann, Vice Chargé de Presse

Restaurant Alois

Dienerstr. 14-15 · 80331 München
Tel: 089 – 21 35-0 · www.dallmayr.de/alois



„TARTUFI NELLE VARIAZIONI“ HOTEL VIER JAHRESZEITEN KEMPINSKI

Dîner Amical am 12.11.2019 – Nach einem fulminanten Start ins Chaîne Jahr 2019 im Januar hat die Equipe Vier Jahreszeiten, allen voran Managing Director Holger Schroth und Einkaufsleiter Sinan Yaman (Chef de Table), keine Mühen gescheut, unsere Bruderschaft in einem weiteren Termin mit einem Trüffel-Dîner kulinarisch zu verwöhnen.

Executive Chef Christopher Engel (Maître Rôtisseur) mit seiner weißen und Bankettmanager Ashraf Abueed mit seiner schwarzen Brigade hatten reichlich zu tun, um die kreierten 6 Menügänge um den Tuber magnatum pico (weisse Alba Trüffel) und den Tuber melanosporum (Périgord Trüffel) entsprechend den Consœurs, Confrères und Gästen zur Degustation zu servieren.

VIVE LA CHAINE !

Text/Fotos: Kristian Koschuschmann, Vice Chargé de Presse

Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski

Maximilianstraße 17 · 80539 München
Tel: 089 – 21 25 0 · www.kempinski.com/de/muenchen/hotel-vier-jahreszeiten



WEIHNACHTLICHE EINSTIMMUNG IN DEN ADVENT SIXTHOF-STADL IM BRAUEREIGASTHOF HOTEL AYING

Déjeuner Amical, 08. Dezember 2019 – Der Einladung der Familie Inselkammer zu einem wunderbaren, von stimmungsvoller Harfenmusik untermalten Déjeuner folgten so viele Gäste, dass der als Veranstaltungsraum neu gestaltete Sixthof-Stadl im Brauereigasthof Aying genau den richtigen Rahmen dafür bot. Gastgeber Franz Inselkammer, Pair de la Chaîne, wurde als Commandeur geehrt, seine tatkräftige Frau Angela hielt die Begrüßungsrede, aus der die Leidenschaft der Familie für die Gastronomie sprach.

Hochzufriedene Gäste spendeten der Küche unter der Leitung von Küchenchef Tobias Franz und dem Service unter Leitung von Karl-Heinz Haverland den verdienten Applaus.

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



Restaurant Sixthof-Stadl im Brauereigasthof Hotel Aying
Zornedinger Straße 2 · 85653 Aying
Tel: 08095 – 90 65 - 0 · www.aying.de



„TABLE MAISON FÜR PROFIS & AMATEURE“ LE MERIDIEN FRANKFURT

Montag, 21. Oktober, 2019 – Unser letztes Table Maison des Jahres war wieder ein wunderbarer Genuss: Beste Unterhaltung, Gaumenfreuden pur und ein aufmerksamer und herzlicher Service.

Serviceleiter Javier Villacampa und seine Mitstreiter, allen voran Jenni Wernicke, die uns jedes Mal begleitet, sowie Athanasios Batsoulas und Moritz Lobe umsorgten uns perfekt und boten uns zur Einstimmung auf den Abend einen Riesling Sekt Kloster Eberbach aus dem Rheingau. Dagmar Rösch, Vice Chancelier, begrüßte die zahlreichen Gäste, unter anderem auch den Hausherrn Confrère Wolfgang Selinger, der es sichtlich genoss, anregende Gespräche mit unseren Mitgliedern zu führen.

Gekonnt stellte der Auszubildende Pascal Gerharz die Speisenfolge vor, die von der Küchenbrigade, unter Leitung von Sous Chef Nils Emrich und mit Verstärkung von der Auszubildenden Diane Hangué-Wette, an der Live-Cooking-Station optisch und kulinarisch hervorragend zubereitet wurde. An dieser Stelle danken wir Nils Emrich, der sich den ganzen Abend für uns Zeit nahm obwohl er nur Tage zuvor Vater eines kleinen Babys geworden war - unseren herzlichen Glückwunsch an die Familie.

Draußen war es dunkel geworden als Dagmar Rösch die Brigaden aufrief und unser aller Dank auch mit einem gut gefüllten Sektkühler zum Ausdruck brachte. „Es war ein schöner Abend und wir freuen uns bereits auf das nächste Jahr bei Ihnen“ waren ihre Abschiedsworte.

Text/Fotos: Carina Saleck-Prokop Officier, Commandeur

Le Méridien Frankfurt
Wiesenhüttenplatz 28-38 · 60329 Frankfurt
Tel: 069 – 26 97 0 · www.lemeridienfrankfurt.com

HUMMER & MEE(H)R IM RESTAURANT FISCH FRANKE

Dîner Amical am 8. November 2019 – 1920 kommt der gelernte Metzger Moritz Franke nach Frankfurt und eröffnet mitten in der Altstadt einen Fischladen, da er sich dachte: „Fleisch und Wurst werden an den Schirnen bereits genug verkauft“. Seit jener Zeit bestätigt sich immer wieder aufs Neue was Kenner längst wissen: Fisch-Franke war und ist eine Frankfurter Institution. Das Restaurant mit Bistro verfügt mittlerweile über ca. 130 Sitz- und Stehplätze und ist von seiner Gründung an über die Kriegswirren hinweg ein Stück altes Frankfurt geblieben und 2010 wird eine Legende 90.

In diesem geschichtsträchtigen Haus begrüßte Bailli Michel Prokop die Mitglieder aufs Herzlichste und kam seiner Aufgabe, die Officier Commandeur Plakette an Renate Schreyer und die Commandeur Plakette an Renate Czesla-Fink zu überreichen, gerne nach. Danach sprachen die Taten: Ein 4-Gang Menu den Variationen des Hummers zu widmen ist eine Herausforderung, der sich Confrère Gregor Engels mit seiner Küchenmannschaft stellte und mit Bravour meisterte. Das war die einhellige Meinung der zahlreichen Gäste. Unterstützt von der Service Crew, unter der Leitung von Doris Buchholz, war es ein genussvoller Abend mit anregenden Gesprächen.

„Weiter so Fisch Franke – im Jahr 2020 steht das 100. Jubiläum an - wohlverdient!“ waren Bailli Prokops Worte zum Abschluss.

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



Restaurant Fisch Franke

Domstr. 9 – 11 · 60311 Frankfurt
Tel: 069 – 296 261 · www.fischfranke.de



ADVENTSGALA IM RESTAURANT OPÉRA, ALTE OPER FRANKFURT

Dîner Amical am Samstag, den 7. Dezember 2019 – ...“ich muss Euch sagen, es weihnachtet sehr! Allüberall auf den Tannenspitzen seh' ich goldene Lichtlein sitzen“ hätte Knecht Ruprecht gesagt bei dem Anblick des wunderschön dekorierten historischen Restaurants Opéra mit einem prächtig funkelnden Weihnachtsbaum und festlichen Blumenarrangements.

Bailli Prokop begrüßte die große Gästeschar und freute sich sehr, Wolfgang Bieger die Commandeur Plakette und Dieter Nold die Beförderungsurkunde zum Officier überreichen zu können. Nicht nur die optischen, sondern auch die geschmacklichen Sinne wurden an diesem Abend vorzüglich angesprochen. Unter der Leitung von Küchenchef Johannes Ballmann gab es ein hervorragendes Menu aus klassischen Gerichten neu interpretiert. Die aufmerksame und frische Service Brigade, unter der Leitung von Marc Bender, unterstrich das hohe Niveau dieses Abends.

Künstlerisch verwöhnte uns Isa Pöppinghaus, sie trug schwungvoll ihr eigens für diesen Abend kreierte Gedicht „Weihnachtswünsche für die Chaîne“ vor. Zum Ausklang des Abends sangen alle Gäste gemeinsam stimmungsvoll Weihnachtslieder – wahrlich, es weihnachtete sehr!

„Mein großer Dank geht an die Brigaden und Frau Anna Gromma, die die heutige Veranstaltung so kompetent und umsichtig geleitet hat. Sie alle haben uns eine schöne Weihnachtsfeier gezaubert“, so Michel Prokop zum Abschluss und wünschte jedem eine besinnliche Weihnachtszeit und einen guten Start für 2020.

Bilder: Marina Teske, Vice Chargée de Presse / Text: Carina Saleck-Prokop, Officier, Commandeur

Restaurant Opéra, Alte Oper

Opernplatz 1 · 60313 Frankfurt
Tel: 069 – 588 04 330 · www.kuffler.de/de/frankfurt/restaurant-opera



GROSSER GENUSS IM KAISER'S ECK BEI FRED QUAISSER!

Usedom, 11.10.2019 – Die weiteste Anreise hatten diesmal die Anhalter aus Halle und Magdeburg, aber es hat sich gelohnt, so Bailli Claas Plesch mit seinen Chaîne-Freunden. In der Tat passen gerade einmal doppelt so viele Gäste in Fred & Sandra Quaisser's Restaurant, wie wir an diesem Abend sind. Sogar eine ganz junge Chaîne-Anwärterin fühlte sich wohl bei Spaghetti ohne Tomatensauce. Bailli Erhard Kulosa begrüßt alle Gäste am Tisch, während Chefin Sandra Quaisser zum Auftakt Winzersekt vom Weingut Schaffner/Kaiserstuhl kredenzt. Eine Empfang im Stehen ist kaum möglich so dass wir direkt in gemütlicher Runde mit dem Gruß aus der Küche beginnen, Labskaus auf die Art des Hauses, statt Spiegelei, diesmal mit Eierstich.

Zart geräuchertes Forellenfilet und eigenem Kaviar auf Safran - Pfifferlingsrisotto angerichtet, köstlich und von einer Konsistenz wie aus dem Lehrbuch. Mit kernigem 2017er Riesling von Jüngling/Mosel geht es im nächsten Gang zu getrüffelten Kartoffeln, ummantelt mit einem perfekt gekochten Tortelloni auf geschmortem und frittiertem Grünkohl, an Trüffeljus und Kürbis. Das hat bisher noch niemand in dieser Form genossen, ein weiterer Höhepunkt, vernimmt man gerne auch von besonders kritischen Stimmen. Die fleißige, schwarze Brigade in einer Person ist nicht nur für uns zuständig, sondern außerdem für weitere Gäste die von der Karte bestellen! Sandra Quaisser behält den Überblick und vergisst keinesfalls unsere Gläser stets großzügig zu füllen.

Außen knusprig, innen zart, kommt das Wolfsbarschfilet

in Kräutern gebraten daher, ebenso ist der Blumenkohl zubereitet. Crème brûlée mit zarten Nuss Aromen in separatem Schälchen ergänzt das Hauptgericht perfekt, begleitet mit herrlichem Chardonnay, wiederum aus dem Hause Schaffner. Dessert Interpretationen um Schwarzwälder Kirsch finden sich wieder neben karamellisiertem Nussriegel. Hier zu hält die Chefin Grauburgunder vom Kaiserstuhl bereit, bevor wir mit Kaffee und Haselnussbrand von Marder schließen. Als Bailli Claas Plesch einen Blick in die Küche wirft und eintritt, ist der Platz mit zwei Personen gänzlich ausgereizt. Immer wieder erstaunlich, was unser Confrère Fred Quaisser ganz alleine für so viele großartige Gedecke aus seiner Küche hervor zaubert! Den Eindruck hatten offensichtlich auch die Tester von Michelin, als unseren Akteuren in diesem Jahr erneut der BIB GOURMAND verliehen wurde.

Tags drauf fahren wir ab der berühmten Seebrücke zu Ahlbeck, die bereits Lorient zu seiner Kulisse machte, mit dem „Adler“ Schiff nach Bansin, einem der drei Kaiserbäder. Trotz leichten Regens kommt gute Stimmung auf denn wir haben das zweite Kaiserbad Heringsdorf im Visier, wo im dortigen Brauhaus eine Rast eingelegt wird. Die nächsten 2,5 km schaffen unsere standhaften Consoeurs und Confrères ganz automatisch, denn die hochherrschaftlichen Villen aus Kaisers Zeiten bieten weiteren Augenschmaus und auch die zehntausend absolvierten Schritte sind ein zünftiges Resultat.

Text/Fotos: Astrid Kulosa, Vice Chargée de Presse

Restaurant Kaiser's Eck

Kaiserstraße 1 · 17419 Usedom/Ahlbeck



LEBENSLUST PUR! TRÜFFELREISE NACH ITALIEN IN DIE MARKEN

Claus Wilhelm Gérard ist der Bailli von Haute Bavière und ein großer Trüffel-Experte. Als erster Nicht-Italiener hatte er eine Trüffel-Lizenz erwerben können. Dort veranstaltet er hochgelobte Trüffelreisen, die bei uns in der Bailliage Mittelrhein den Wunsch weckten, an einer dieser geselligen Reisen teilzunehmen. Rheinische Geselligkeit und italienische Kulinarik passen ja sehr gut zusammen.

Donnerstag, 17. Oktober 2019: Die Ankunft in Ancona ist pünktlich mit einem bezaubernden Empfang am Flughafen durch eine Trachten- und Musikgruppe aus San Vito. Nach kurzem Aufenthalt im Hotel Federico II geht es ins Stadtzentrum von Jesi. Der Rundgang mit den Besichtigungen der Piazza Federico II, der Signoria und der Pinacoteca wird von Klaus Wilhelm sehr sachkundig geführt; seine Detailkenntnisse zeugen von dem Enthusiasmus für die Region. Beim Spaziergang staunen wir nicht schlecht, als wir in der Bar „Gatto matto“ (verrückter Kater) scheinbar spontan zu einem Aperitif eingeladen werden, ehe es mit dem Bus nach Santa Lucia zur Trattoria „La Centilena“ geht.

Dann geht es in die urige Trattoria zu einem genussvollen Trüffelabend. Die Hauptrolle spielen die Trüffel, persönlich von den Händen des Meisters auf die Pasta gehobelt. Ehrensache, dass schwarze Sommertrüffel und weiße Herentrüffel nur von bester Qualität unter den Hobel kommen. Cavaliere Gérard lässt es sich während der ganzen Reise nicht nehmen, jeden Teller vor dem Gast einzeln mit seinem Trüffelhobel zu dekorieren – und er ist nicht kleinlich!

Freitag, 18. Oktober 2019: Heute geht es nach Ancona, Der Colle Guasco, San Ciriaco und die Piazza del Papa stehen auf dem Programm. Ein traumhafter Feinkostladen erregt unsere Aufmerksamkeit. „Wollen wir hineingehen?“ fragt Klaus scheinheilig. Der herzliche Empfang durch den Inhaber, die aufgebaute Batterie von Gläsern und die ständige Lieferung von Schinken, Wurst, Speck und Käse zum Probieren hätte uns misstrauisch machen sollen.

Samstag, 19. Oktober: Die Grotten von Frassati warten heute auf uns. Wir haben eine Privatführung. In der größten der Grotten, in der der Dom von Mailand Platz hätte, erscheint unvermutet ein Tenor, der in der majestätischen Höhle ein Ave Maria erschallen lässt. Im Bus erfahren wir, dass Fahrer Stefano das Tanken vergessen hat. Wir schaffen es aber noch zu einer einsamen Tankstelle. Eigenartiger Weise sind dort ein Musiker und Gläser mit erstklassigem Spumante zur Stelle. Und zufällig hat die Tankstelle im Obergeschoss eine verglaste Pergola mit langem Tisch für uns. Der Inhaber hat eine frisch gebratene porchetta, ein knuspriges Schweinchen, vorbereitet. Auch die Trüffel haben jetzt wieder ihren großen Auftritt.

Nach einer kurzen Pause geht es nach Monte San Vito, wo eine historische Ölmühle und ein zauberhaftes kleines Theater auf uns warten. Zwei Schauspieler führen einen kleinen Sketch auf, - bei der Weiterfahrt zum abendlichen Restaurant eröffnet uns Klaus, dass es Schwierigkeiten mit dem Restaurant fürs Abendessen gibt. Er bittet uns zu einem Drink auf die grandiose Terrasse seines Hauses, wo dann „ersatzweise“ die Türen aufgehen und wir einen festlich gedeckten, eleganten Saal sehen mit Lüster und offenem Kamin. Eine kleine Brigade verwöhnt uns mit einem köstlichen Dîner, welches einer Sterneküche entsprungen zu sein scheint. Die Weine mundeten auch entsprechend; wie wir heim gekommen sind, ist nicht ganz klar.

Sonntag, 20. Oktober 2019: Dann geht es zu den Sternen. Senigalla ist ein zauberhaftes Küstenstädtchen. Im Ristorante Uliassi kommt wahre Freude auf. Sie haben die Mischung drauf, die ein Top-Restaurant mit drei Sternen ausmacht: Professionalität und Gelassenheit, Perfektion ohne Arroganz, Küche ohne Krampf. Zum Verlieben! Gemeinsam fahren wir zum Flughafen. Wir sehen die glücklichen Gesichter unserer Mitreisenden und Klaus mit Federica. Wir sind dankbar, denn das war Lebensfreude pur!

Auszug aus dem Bericht / Fotos.: Dieter Ullsperger, Bailli



ZU GAST IM CLOSTERMANN'S „LE GOURMET“

Spannende Kombinationen aus klaren Aromen

Dîner Amical, 9. November 2019: Cfr. Dr. Emil Seidel, Maître Restaurateur und Inhaber des sehr schönen Hotels Clostermannshof, hatte in sein Sternerestaurant „Le Gourmet“ eingeladen. Nach einem sehr gelungenen Start an der Bar, kredenzte uns Küchenchef und Sternekoch Thomas Gilles mit seinem Team im neu gestalteten und sehr geschmackvoll eingerichteten Restaurant in grau/pink-Tönen ein fulminantes Menü, das keine Wünsche offen ließ.

Insbesondere die Jakobsmuscheln kamen mit der Miso-Soße perfekt zur Geltung. Der Eifeler Rehrücken war auf den Punkt gegart und glänzte neben Schwarzwurzel à la crème mit einer hervorragenden Gewürzkruste, die die winterlichen Geschmacksnoten Lebkuchen, Zimt und Kurkuma vereinte. Die dazu ausgesuchten Weine rundeten die einzelnen Kreationen perfekt ab. Herr Gilles ließ es sich nicht nehmen, jeden Gang persönlich vorzustellen und zu kommentieren. Neben den kulinarischen Genüssen, gab es auch noch einen musikalischen Hochgenuss. Saxophonist Dirk Trümmelmeyer, seit über 30 Jahren als Profimusiker, u.a. auch für Paul Kuhn und Udo Jürgens unterwegs, gab erst einen leisen Einstand seiner Künste mit Melodien von Café del Mar, weiter ging es mit Sting und schließlich noch einer Hommage

an die 70er mit Cindy Lauper. Am liebsten hätte man dazu getanzt, so harmonisch fügten sich diese Melodien in die Speisenfolge ein. Dann fehlte – insbesondere einigen Damen – dann doch der Mut, aber für ein Fußwippen und wohligen Räkeln im Sessel hat es dann doch gereicht.

Ulla Heyder dankte Thomas Gilles und Team einschließlich der schwarzen Brigade für die hervorragenden Leistungen in Küche und Service sowie dem Hausherrn, Dr. Emil Seidel, für sein Spitzenrestaurant.

Bailli Dieter Ullsperger ließ es sich nicht nehmen, einen schönen Herbststrauß an die Dame des Hauses, Frau Simone Seidel, zu überreichen sowie der Dame aus der Serviceteam, die an diesem Abend ihren ersten Einsatz im Le Gourmet hatte und dies ganz hervorragend bewältigte. Als sich die Mitglieder dann alsbald auf den Heimweg machten, zogen erste Nebelschwaden auf und kleine Eisblumen auf den Autoscheiben kündeten den Winter an.

Text: Ulla Heyder, Vice Chargée de Missions

Fotos: Dr. Wolfgang Frieß, Vice Chargé de Presse Honoraire

**Hotel Clostermannshof
Restaurant „Le Gourmet“**

Heerstr. 2A · 53859 Niederkassel-Uckendorf
Tel: 022 08 - 94 800 · www.clostermannshof.de



DAS SCHLARAFFENLAND IM SCHIFFCHEN, DÜSSELDORF

Dîner Amical 28.09.2019 – Das Schiffchen in Düsseldorf-Kaiserswerth ist eine Institution und sein Chefkoch Jean-Claude Bourgueil schon fast eine Legende. Umso erschreckender war die Nachricht in der Zeitung, es gäbe kein Schiffchen mehr. Enten gehören auf den Tisch, vielleicht à l' Orange, aber nicht in die Presse! Das Schiffchen bestand aus dem 2 Sterne Restaurant „Schiffchen“ in der ersten Etage und dem 1 Sterne italienischen Restaurant „Enzo“ im Parterre. Nun gibt es nur noch das Schiffchen in der unteren Etage in den Räumen des Enzo's. Die obere Etage ist bei Bedarf weiterhin geöffnet. Dort haben wir auch das komplett ausgebuchte Dîner Amical genießen können. Aber noch einmal zurück zum Schiffchen: es ist ein traumhaftes altes Haus in dem alten, sehr schönen Stadtkern von Kaiserswerth, der schon für sich einen Besuch wert ist. Innen ist das Schiffchen genauso stilvoll gemütlich, wie es die Fassade verspricht.

Wie ich eingangs schon sagte, ist unser lieber Confrère Jean-Claude Bourgueil mit seiner französischen Küche schon eine Legende. Umso überraschender war seine Thematik des diesjährigen Dîner Amical: Das Schlaraffenland. Genauso las sich die Speisekarte und schmeckten die Speisen. Es begann auf dem Hamburger Fischmarkt mit Labskaus – Backfisch gefolgt von einem Prolog aus Sylter Royal – Bückling Schaum – Osietra Kaviar.

Das Menü, das nun folgte, war ein einziger Gaumenschmaus. Es gab:

- Oblaten-Bruch mit Leberpastete,

- Golden Delicious und Orangenstaub
- Leichte Sauerkroutsuppe mit Edelfischen und Krustentieren
- Nordsee-Seezunge „Finkenwerder Art“, Haselnussstreusel – Rieslingschaum
- Mignon vom Rehbockrücken à la Baden-Baden
- Schwarzwälder Kirschtorte
- Käsekuchenaufauf
- Cocktail von Zitrusfrüchten und Joghurtsorbet
- Naschwerk

Das alles war auf höchstem Sternenniveau neu interpretiert. Jean-Claude Bourgueil sagte bei der Ehrung „Er sei ja schon ein alter Mann, der aber noch kochen könne“. Das stimmte, und wie das stimmte haben wir an diesem Abend erfahren! Jeder Gang war eine Offenbarung. Die Weine, die er zu den verschiedenen Gängen ausgesucht hatte, waren genau so interessant.

- 1985 Juracon „Quintessence“ - Domaine de Cauhapé
- 2017 Riesling „Mölsheim“ - Battenfeld Spanier
- 2011 Bourgueil - Vignes Centenaires de Minière,
- 1999 Primo Palatum – Mythologie

Lieber Jean-Claude Bourgueil, im Namen Ihrer Bailliege Nordrhein möchten wir Ihnen und Ihrer Mannschaft für diesen einmaligen Abend danken und freuen uns auf viele Wiederholungen! Ihr Joachim von Gratkowski

Text: Dr. Joachim von Gratkowski, Bailli

Fotos: Volker Kallenborn, Vice Chargé de Missions

Im Schiffchen

Kaiserswerther Markt 9 · 40489 Düsseldorf
Tel: 02 11 – 40 10 50 · www.im-schiffchen.de

„EIN ITALIENISCHER OPERNABEND IN KREFELD“

Dîner Amical in der Villa Medici, Krefeld

30.11.2019 – Wie stellen Sie sich eine gelungene Einstimmung auf die besinnliche Adventszeit vor? Der italienische Opernabend in der wunderschönen Jugendstil-Villa Medici hat sicher Ihre Erwartungen übertroffen. Eine perfekte Symbiose aus stilvollem weihnachtlichen Ambiente, einem äußerst delikaten winterlichen 5-Gänge-Menü und einer extravaganen Darbietung des italienischen Tenors Domingo Stasi hat uns an diesem Abend verzaubert.

Grand Officier Maître Restaurateur Giuseppe Buonanno vermochte es, uns mit seiner Leidenschaft für die gehobene Küche und für die klassische Musik im gediegenen Ambiente einen unvergesslichen Abend zu bereiten. Sein italienisches Blut, sein Frohsinn und seine Lebenslust waren den gesamten Abend über spürbar. Der der Chaîne bekannte Tenor Domingo Stasi verwöhnte uns mit seinem Ensemble während des gesamten Abends mit verschiedenen Arien und Duetten. Am meisten begeisterte der fulminante Abschluss des Ensembles, das alle Gäste zum Mitsingen und Tanzen anregte und auch am fortgeschrittenen Abend noch einmal fast jeden Gast von den Stühlen zwang.

Das Essen stand dem gelungenen musikalischen Beitrag in nichts nach. Der Abend begann mit wunderbaren Austern, die durch einen Champagne Louis Roederer edel abgerundet wurden. Weiter wurden wir durch ein herrlich anmutendes Champagnerrisotto mit weißem Trüffel und einem Rehrücken an Cassissauce mit Rotkohl und Pfifferlingen verführt. Von den wohlschmeckenden Weinen sei besonders der herausragende 2015'er Primitivo aus Apulien erwähnt. Giuseppe Buonanno hatte es sich nicht nehmen lassen, einen beim Probeessen festgelegten Rotwein kurzfristig noch durch diesen äußerst edlen Tropfen zu ersetzen.

Lieber Giuseppe, lieber Pasquale, liebe weiße und schwarze Brigade, wir möchten allen danken für dieses einmalige kulinarische und musikalische Erlebnis mit einem exzellenten Service. Wir durften uns für einen Abend im Kreis all unserer Freunde wie im Herzen Italiens fühlen und können diese Lebensfreude mit in die grauen Wintertage nehmen: VIVE LA CHAINE !

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



GOURMETREISE – PARIS-REIMS

Saarbrücken, 13. September 2019 – Im September 2019 traf sich unsere Gruppe in Saarbrücken, um eine Fahrt zu den Markthallen Rungis anzutreten. In Paris angekommen, unternahmen wir eine Stadtrundfahrt vorbei an den interessantesten Sehenswürdigkeiten der Stadt. Am 2. Tag fand die Besichtigung der Innenstadt und des Kaufhauses Lafayette mit der herrlichen Glaskuppel und erlesenen Boutiquen statt. Den Abend verbrachten wir in der bekannten Brasserie Bofinger.

Der Besuch der Markthallen in Rungis fand am nächsten Morgen um 4.30 Uhr statt. Wir wurden von der Besucherorganisation begrüßt und konnten dann mit deutschsprachiger Führung mit der Besichtigung der riesigen Fischhalle beginnen. Die Vielzahl und Frische der Fische, Schalen- und Krustentiere aus aller Welt war beeindruckend. Nach einer kleinen Kaffeepause ging es weiter zu den Fleisch-, Käse-, Obst- und Gemüsehallen, die sich auf einer Fläche von 320 ha ausdehnen. Zum Abschluss gab es nach fast 5stündiger Besichtigung ein reichhaltiges Frühstück in

einem der 17 Restaurants innerhalb der Markthallen. Auf der Rückfahrt war Aussteigen am berühmten Musée d'Orsay angesagt. Es war sehr beeindruckend, die Bilder der bekanntesten Maler der Welt, ganz besonders der Impressionisten, im Original anschauen zu dürfen.

Auf der Rückfahrt fanden dank der Organisation des Büros von Vranken-Pommery in Berlin im Champagnerhaus in Reims eine exklusive Besichtigung mit Verkostung sowie ein anschließendes Déjeuner Amical statt. Dieses durften wir in der Villa Demoiselle, dem Gästehaus von Vranken-Pommery, zusammen mit verschiedenen Jahrgangschampagnern in Magnumflaschen genießen. Chaîne-Mitglied Henriette Hoffmann übersetzte die Dankesworte unseres Baillis an die Gastgeber in perfektem Französisch. Nach Besichtigung der berühmten Kathedrale stand der weitere Abend in der herrlichen Innenstadt von Reims zur freien Verfügung, um am folgenden Tag die Rückreise anzutreten.

Text: Uli Schroeder, Bailli hon. / Fotos: Edna Gander, Officier

SCHWEIN AT IT'S BEST SCHLACHTFEST IM HOTEL-RESTAURANT RAISCH GOURMET

Dîner Amical, 26. Oktober 2019 – Ein Ereignis, auf das wir uns fast alljährlich freuen dürfen: ein Schlachtfest der besonderen Art, ein Mix aus Tradition und Innovationen um das Thema Schwein – eben „Schwein at it's best“.

Beim Sekt-Cocktailempfang begrüßte Bailli Dr. Gander den Hausherrn und die Gäste. Confrère Grand Officier Maître Rôtisseur Peter Raisch, Hotel-Restaurant Raisch Gourmet in Steinwenden, überrascht uns immer wieder – und so auch dieses Mal – mit gekonnten Variationen und kulinarischen Interpretationen zum Thema Schlachtfest. Ein Potpourri, angefangen mit Pralinen von Hausmacher Wurst über traditionelle Leberknödel und Bratwurst, mit einer eher ungewöhnlichen, aber sehr wohlschmeckenden Essenz vom Metzelsüppchen, geselchtem Hackfleisch mit roten Berg- und Belugalinsen bis hin zum Entrecôte vom Schwein mit Szechuan-Pfeffer und Kren oder Zweierlei von Schweinebäckchen. Süßer Abschluss für diejenigen, die dann noch „konnten“: Käsecrème und Zwetschgenröster mit Buttermilcheis.

Auch die Getränkeauswahl ließ keine Wünsche offen: Neben dem zu den Deftigkeiten eines Schlachtfestes passenden frisch gezapften Paulaner Oktoberfestbier – es gab auch Pils vom Fass oder Valentins Weizenbier – wurden gleich zwei Spitzenweine aus der Magnum-Flasche angeboten: Ein 2017er Kaitui Sauvignon-blanc, Magnum vom Weingut Schneider, Pfalz und ein 2018er Spätburgunder rosé, Magnum vom Weingut Kranz, Pfalz. Der Verdauung förderlich waren diverse Digestifs – „Gebranntes vom Nachbarn“. Es wurde reichlich nachgeschenkt.

Mit Überreichung der Urkunden an den Hausherrn und die Brigaden sowie einem Blumenstrauß an die Gattin Aumpon fand dieser schöne Abend einen vorläufigen Abschluss, bevor man dann zum gemütlichen Teil überging.

Text: Edna Gander, Officier / Fotos: Edna Gander und Peter Bläß, Vice Chargé de Missions



Hotel - Restaurant Raisch Gourmet

Moorstr. 40 · 66879 Steinwenden
Tel: 063 71 – 590 60 · E-Mail: Hotel@Hotelraisch.com



VORWEIHNACHTLICHES DINER AMICAL IN DER HOCHWIESMÜHLE.

Tagungs- und Wellness Hoteloase am Rande von Elsass und Bliesgau

Bexbach, den 30. November 2019 – Im Anschluss an die Mitgliederversammlung entspannte man sich in gemütlicher Atmosphäre beim Sektempfang zum vorweihnachtlichen Dîner Amical. Musikalisch eingestimmt auf die kulinarischen Ereignisse wurden wir verwöhnt mit einem 5-Gang-Menü aus gebratener Entenleber, Wolfsbarschfilet, einem rosé gebratenen Rehrücken mit weihnachtlichen Krusten-Gewürzen und weiteren Köstlichkeiten. Die einzelnen Menügänge wurden begleitet von einem Reigen hochwertiger weißer und roter Weine, größtenteils aus der Magnumflasche, vom Weingut Petgen-Dahm, Perl, Weingut der Familie von Schubert, Mertesdorf/Mosel, Weingut Schneider, Endingen am Kaiserstuhl und aus dem Weingut Nelles, Bad Neuenahr.

Nach genüsslichem Mahl bedankte sich Bailli Dr. Gander bei Maître Restaurateur Friedrich Jungfleisch und Gattin Karin mit einer gerahmten Urkunde und einem Blumenstrauß. Unter großem Beifall freuten sich die Brigaden über die von Vice Conseiller Culinaire Peter Kinzer als Anerkennung für die exzellente Küchenleistung und den aufmerksamen Service überreichten Urkunden, ebenso über die von Vice Chargé de Missions Gerd Kölnberger übergebenen Trinkgelder. Bei Kaffeespezialitäten und Digestif dauerte die „Nachlese“ bis in die frühen Morgenstunden an.

Text: Dr. Gander, Bailli / Fotos: Gerd Thom, Vice Chargé de Missions hon.

Hotel Hochwiesmühle

Hochwiesmühle 50-54 · 66450 Bexbach
Tel.: +49 68 26 – 819 - 0 · www.hochwiesmuehle.de



SPÄTSOMMERABEND IM SCHLOSS VERFÜHRT VON WEIN, SEKT UND HOCHPROZENTIGEM

Dîner Amical, 14. September 2019 – Zu einem spätsommerlichem Dîner Amical im eleganten Ambiente des Barockschlosses Proschwitz hatte uns unser Vice Echanson Prof. Dr. Georg Prinz zur Lippe eingeladen. Spätsommerlich hatte sich auch das Wetter eingestellt und so konnten wir den Apéritif auf der Schlossterrasse genießen. Anschließend gab uns Prinz zur Lippe bei einer kleinen Führung über das Schlossgelände einige Einblicke in die geplanten baulichen Veränderungen, die Schloss und Weingut für Gäste und Kunden noch attraktiver machen sollen.

Für das Dîner Amical ging es dann in den festlich erleuchteten historischen Salon im Schloss. Chefkoch Tim Heyne hatte ein saisonales 5-Gang-Menü für uns kreiert. Dazu standen im ältesten privaten Weingut Sachsens natürlich dessen Weine und Sekte im Vordergrund. So durften wir zu jedem Gang zwei verschiedene Weine des Hauses genießen. Von Confrère Prinz zur Lippe gab es dazu Fachkundiges und Unterhaltsames zu hören. Die Weine wurden gegeneinander probiert, jeder konnte seine persönlichen Lieblinge finden und natürlich wurde auch viel gefachsimpelt. Essen und Getränke mischten sich zu einem vielfältigen Aromenspiel, das Ambiente verzauberte und Küche und Service ließen keine Wünsche offen. In gemütlicher Runde fand der Abend bei hochprozentigen Gaumenfreuden aus der Meissener Spezialitätenbrennerei Prinz zur Lippe im Kaminzimmer seinen Ausklang.

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

Weingut Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe

Heiliger Grund 2 · 01662 Meißen OT Proschwitz
Tel: 0 35 21 – 406 00 · www.schloss-proschwitz.de



EINE ETWAS ANDERE GEBURTSTAGS- FEIER KONTRASTE SELBST GEKOCHT

Table Maison, 04. November 2019 – Nachdem wir das 25jährige Bestehen der Bailliege Sachsen schon im Oktober mit über 100 Gästen groß im Taschenbergpalais gefeiert hatten, haben wir uns zum eigentlichen Gründungstag noch einmal in kleiner Runde zum Bailliege-Geburtstag getroffen. Es wurde ein lockeres Treffen ohne Krawatten und Insignien, dafür mit Kochschürzen und reichlich Gelegenheit zum zwanglosen Austausch.

Grand Officier Maître Restaurateur Mario Pattis hatte uns in seine Kochschule, die Genuss-Lounge in Wildberg vor den Toren Dresdens, eingeladen. Und diesmal haben wir uns nicht einfach bekochen lassen, sondern standen alle gemeinsam am Herd.

Nun heißt es ja „Viele Köche verderben den Brei“. Damit das nicht passiert, hat uns Confrère Mario Pattis mit Tipps und Tricks rund um die hohe Kochkunst versorgt. Unter seiner Anleitung entstand ein Menü der Kontraste. Von Süß & Salzig ging es über Schwarz & Weiß, Land & Meer zu Warm & Kalt. Ebenso abwechslungsreich wie das Menü wurde so der Abend, denn jeder Gang bestand aus Kochen, Anrichten, Essen und Plauschen.

Wir haben viel gelernt, viel genossen und vor allem viel gelacht an diesem Abend. Am Ende waren sich alle einig: Solche zwanglosen Chaîne-Treffen müssen wir auf jeden Fall öfter machen!

Text / Fotos: Gunter Anton, Bailli



Genuss-Lounge Wildberg

Alte Dorfstraße 1 · 01665 Klipphausen OT Wildberg
www.mariopattis.de



25 JAHRE BAILLIAGE SACHSEN EINE FEIER VOLLER HÖHEPUNKTE

Festakt und Dîner Amical, 26. Oktober 2019 – 25 Jahre ist in der langen Geschichte der Chaîne des Rôtisseurs eine verhältnismäßig kurze Zeit. Und doch sind auch junge runde Geburtstage ein würdiger Anlass zu feiern. Deshalb hatte die Bailliage Sachsen Ende Oktober ins Hotel Taschenbergpalais Kempinski nach Dresden eingeladen und weit über 100 Gäste aus acht Bailliagen kamen. Beim Festakt in der Hauskapelle erinnerte Bailli Gunter Anton an die Anfänge. Die Initiative zur Gründung der ersten Bailliage der neuen Bundesländer hatte Confrère Gerhard Mitrovits ergriffen, damals Hoteldirektor in Leipzig. Mit einem Grand Chapitre vom 1. bis 6. November 1994 wurde die Bailliage Sachsen gegründet. Peter Peters übernahm das Amt des Bailli und füllte es mit großem Enthusiasmus in den folgenden Jahren aus.

Mit der Zeit haben sich unter den Mitgliedern viele freundschaftliche Kontakte entwickelt. Um dem Gefühl von Gemeinschaft und Zugehörigkeit Ausdruck zu verleihen entstand der Gedanke an eine eigene Fahne. Die Fahne wurde durch Spenden von Mitgliedern finanziert und von der Fahnenmanufaktur Fassmann im sächsischen Plauen angefertigt. Die Bailliage Hamburg übernahm mit ihrer Fahne die Patenschaft für die neue sächsische Fahne, sind doch Dresden und Hamburg Partnerstädte und durch die Elbe verbunden. Im



Rahmen des Festaktes enthüllte Bettina Schliephake-Burchardt, Bailli von Hamburg, die neue Fahne. Pastor Ulrich Mann lud in seinen Segensworten dazu ein, den wundervollen Gaben Gottes auf unseren Tischen mit Dankbarkeit zu begegnen und im gemeinsamen Essen Wertschätzung und friedliches Miteinander zu pflegen. Bailli Délégué d'Allemagne Klaus Tritschler nahm in seinem Grußwort diese Gedanken auf und schlug den Bogen zu den Werten und Traditionen unserer Confrérie.

Für Sachsen war es eine besondere Ehre, dass das Jubiläum auch Anlass für die feierliche Inthronisation von 29 Mitglieder aus Sachsen und 6 aus anderen Bailliagen sein durfte. Nach dem Festakt konnten sich die Gäste beim Vin d'Honneur erfrischen, bevor sie ihre Plätze an den festlich gedeckten Tischen im Kurfürstensaal einnahmen. Dort wurden sie von Maître Rôtisseur Jörg Mergner und seinem Team auf eine kulinarische Reise durch Sachsen mitgenommen. Er verwöhnt sie mit regionalen Gaumenfreuden, begleitet durch feine Tropfen sächsischer Weingüter. Die musikalische Begleitung durch das Mercurius-Duo ließ auch die Herzen von Musikfreunden höher schlagen. Den exklusiven Höhepunkt bildete schließlich der Auftritt des gerade an der Semperoper engagierten südafrikanischen Tenors Barry Coleman, der die Gäste mit seiner Stimme und seiner überaus charmanten Art verzauberte.

Großen Applaus hatten sich nicht nur die Musiker verdient, sondern auch die Mitarbeiter des Taschenbergpalais in Küche, Service und Veranstaltungsmanagement. Umsichtig und professionell haben sie die Jubiläumsfeier zu einem rundum gelungenen Event gemacht.

Text: Gunter Anton, Bailli / Fotos: Jens Kirchschräger



Hotel Taschenbergpalais Kempinski Dresden

Taschenberg 3 · 01067 Dresden

Tel: 0351 - 49120 · www.kempinski.com/dresden

DINER AMICAL „30 JAHRE MAUERFALL“ GOTHISCHES HAUS IN WERNIGERODE



Dîner Amical, 09. November 2019. Unweit der ehemaligen deutsch-deutschen Grenze, nur 8 Kilometer vom damaligen Todesstreifen entfernt, fand im Travel Charme Gothisches Haus in Wernigerode ein denkwürdiges Dîner Amical statt. Auf den Tag genau vor 30 Jahren wurde am 09. November 1989 der Grundstein für die deutsche Einheit gelegt. An diesem historischen und für Ost und West bedeutenden Tag trafen sich über 30 Mitglieder unserer Bruderschaft in einer der schönsten Städte des Harzes. Ohne dieses denkwürdige Ereignis vor 30 Jahren würde es im Osten Deutschlands die Chaîne des Rôtisseurs nicht geben und ein friedliches und freundschaftliches Zusammentreffen von Genießern aus allen Teilen Deutschlands wäre nicht möglich.

Der herzliche Empfang durch Maitre Hôtelier Antje Märker und die wie immer liebevoll und aufwendig gestalteten Amuse-Bouche waren ein gelungener Start des Diners. Die Küche unter der Leitung unseres Confrère Ronny Kallmeyer zeichnete sich erneut durch Kreativität und meisterhaftes Können aus.

Als Gast konnten wir Frau Anja Frölich, Marketingleiterin vom Weingut Proschwitz begrüßen. Kurzweilig und sehr kompetent moderierte sie die begleitenden Weine aus dem Weingut von Vice-Echanson Prof. Dr. Prinz Georg zur Lippe aus Meißen/Sachsen. Gewürzt mit etwas Geschichte und einigen Anekdoten aus dem Adelshaus waren ihre Ausführungen wissenswert und amüsant.

*Text: Frank Wolf, Vice Conseiller Gastronomique
Fotos: Carola Wolf, Dame de la Chaîne, Antje Thürkind*



WELTNATURERBE

29.09.2019 – Die größte zusammenhängende Wattlandschaft der Welt ist der Nationalpark Schleswig-Holsteinisches Wattenmeer. Der Übergang zwischen Watt und Meer ist in eindrucksvoller Weise geprägt von Salzwiesen, Seedeichen und die vogelreichste Region der Erde bietet uns eine einmalige Flora und Fauna. Nun sind wir wieder im Krog auf der Hamburger Hallig, also in unmittelbarer Nachbarschaft zu den uns vertrauten Nordfriesischen Inseln Amrum, Föhr und Sylt. Inhaber und Küchenchef Erik Brack hat uns ein Überraschungs-Menu zubereitet. Alle guten Dinge aus dem Wasser, vom Land und aus der Luft kommen auf den Tisch; und der ist wieder überaus reichlich gedeckt.

Wir erinnern uns: Acht Jahre war Erik Küchendirektor an Bord der MS Deutschland und hat uns während unseren zahlreichen Chaîne-Reisen auf allen sieben Weltmeeren auf höchstem Niveau kulinarisch und bacchantisch verwöhnt. Bailli Dr. Reinhardt Winter begrüßt die vielen – überwiegend Stamm-Gäste, gibt das Kommando zum Ablegen „Leinen los“. Alle Passagiere folgen mit größtem Vergnügen; nun ohne Abendkleid, Seide oder Smoking, dafür „casual maritim“, und dem Wetter entsprechend in wohliger wärmender Wolle, die hier ja vor der Tür wächst.

Ja, die Zeiten ändern sich, auch in unserer Bailliage. Prof. Dr. Gerald Kuhnt ist unser neuer Bailli, er

war im Sommer im Rahmen unserer Mitgliederversammlung einstimmig gewählt worden. Viel Beifall und große Freude. Für das schöne, schwere und spannende, gleichwohl ehrenvolle Amt gibt's eine Pulle Champagne; ohne deren Genuss hält man es am Anfang - und oft zwischendurch - ja auch gar nicht aus. Große Portionen verträgt man im rauen Nordseeklima sehr gut und sie werden mit Lust und größtem Vergnügen dankbar und anerkennend gegessen. Gebratenes Filet vom Salzwiesenlamm (gerade hatte es noch unsere 4 km lange Fahrt mit den Autos über den Plattenweg zum Krog stoisch, fressend bewundert) Pot au feu (genial: ganz und gar großartig gewürzt und im Geschmack) von Seezunge, Trüffel und Hummer mit Saiblings-Kaviar. Und schließlich wird es im beschaulichen Krog ganz wild: gebackene Fasanenterrine, Entenstopfleber, Rehragout, Steinpilzcreme, Steinpilztortellini, Rehrücken im Pistazienmantel, rosa gebratene Pastinaken in Nussbutter und Wildschweinschinken.

Auf dem Heimweg starker Wind aus Süd-Ost, heftiger Dauerregen waagrecht; nach diesen leiblichen Genüssen kümmert uns das wenig; auch „Land unter“ hätten wir noch vertragen.

Fotos und Text: Dr. Reinhardt Winter, Bailli

Hallig-Krog

Hamburger Hallig · 25821 Reußenköge
Tel: 0 46 71 – 94 27 88 · www.hallig-krog.de

PERLENDER LUXUS IM GLAS UND SCHÄTZE AUS DEM WASSER IN DER ORANGERIE

Dîner Amical, 19. Oktober 2019 – Herzlichst begrüßt unser neuer Bailli Prof. Dr. Gerald Kuhnt alle Mitglieder und Gäste zum «Champagner» Menü. „Wenn man die Wahl hat zwischen Austern und Champagner, so pflegt man sich in der Regel für beides zu entscheiden.“ (Theodor Fontane) Sternekoch Lutz Niemann und sein Küchenchef Thomas Lemke mit Ihrer Crew zeigen uns an diesem Abend, dass der perlende Luxus im Glas auch ein charmanter Begleiter für ein ganzes Menü mit Köstlichkeiten aus dem Meer ist. Geflämmte Gelbschwanzmakrele, Flusskrebse, Kaviar, Jakobsmuschel und gegrillter Steinbutt werden mit ausgesuchten Beigaben zu überraschenden Gaumenerlebnissen.

Unser Confrère Ralf Bröner, Officier Maître Restaurateur, Restaurantleiter und Sommelier hat dazu korrespondierende Champagner des Hauses Lanson aus Reims ausgewählt. Empfangen werden wir mit dem Lanson Black Label mit seinem fruchtig-aromatisch, frischen Geschmack gelber Mittelmeerfrüchte. Zu den einzelnen Gängen werden dann der Lanson Extra Age, Rosé Extra Age, Blanc de Blancs Extra Age, 2002 Noble Cuvée Blanc de Blanc und Lanson „White“ kredenzt. Dieser Champagner ist eine besondere Kreation des Hauses zum Kombinieren, z.B. mit Himbeeren und Minzblättern. Wir verabschieden uns begeistert vom Ideenreichtum der kreativen Umsetzung und dem hervorragenden Service!

Text/Bilder: Dr. Susanne Andree, Vice Chargée de Presse



Gourmet Restaurant Orangerie

Strandallee 73b · 23669 Timmendorfer Strand
Tel: 0 45 03 – 60 5-0 · www.orangerie-timmendorfer-strand.de



KLEINOD IM SEE „DER SEEHOF“ AM 14.12.2019 ADVENTLICHES DINER AMICAL

Ja, das ist der Seehof wirklich. „Das“ Hotel der Inselstadt, ruhig gelegen im See. Und durch die großen Panoramafenster blicken wir auf den Kitchenssee, auf der gegenüberliegenden Seite den Ratzeburger See, sehen den prachtvollen Dom, stolzes Denkmal romanischer Backsteinarchitektur, im 12. Jahrhundert erbaut von Heinrich dem Löwen. Gern erinnern wir uns auch an die einladende Gartenterrasse und Liegewiese dieser Oase mitten im Naturpark Lauenburgische Seen.

Und weil wir die Gastfreundschaft unseres Confrère und Inhaber dieses wunderbaren, erholsamen Fleckens, Karl Schlichting, kennen und schätzen sind ganz viele Gäste gekommen und sogleich vom Charme des ausgezeichneten Hauses eingenommen. Bei Champagne - Lanson brut rose - wird bei anregenden Gesprächen und vielfältigen appetitanregenden Häppchen Wiedersehen gefeiert.

Die Kreationen und Zubereitungen von Küchenchef Alfred Schreiber erfreuen und beeindrucken uns erneut: wir schätzen natürlich die hervorragenden Produkte aus unserm schönen Schleswig-Holstein, so den Damhirschrücken. Aber es muss ja nicht immer alles regional sein, so Thunfisch, Hamachi und Seeteufel. Nein, er bringt sein Faible für Asien und seine entsprechenden Erfahrungen ein und das schmeckt uns ausgezeichnet.

In seinem sehr informativen „kulinarischem Stichwort“ berichtet uns Götz von Rohr über Sashimi, eine Zubereitungsmethode: rohe, ungewürzte Fischfilets, heute vom Thunfisch, ohne Reis. Äußerst kunstvoll zubereitet und ästhetisch serviert.

Text und Fotos: Dr. Reinhardt Winter, Bailli Honoraire

Hotel „DER SEEHOF“

Lüneburger Damm 1-3 · 23909 Ratzeburg
Tel: 0 45 41 – 86 01 01 · www.der-seehof.de

WILLKOMMEN IN DER RHÖNER BOTSCHAFT

„Chaîne auf Reisen“ unter dem Motto lud Bailli Dr. Gravel zum 1. Advent nach Dermbach in der Rhön ein. Am späten Nachmittag trafen wir uns im Sächsischen Hof, einem wunderbar sanierten Fachwerkbau aus dem Jahr 1623. Das Haus kann auf berühmte Gäste, wie Ernest Hemingway, zurückblicken. Das Hotel firmiert heute unter dem Namen SaxenHof und die Gastronomie unter Rhöner Botschaft. Sie steht unter Leitung des Sternekochs Bjoern Leist. Das Haus bietet zwei Lokale wobei das kleine BjoernOx mit nur 5 Tischen die persönliche kulinarische Spielwiese von Bjoern Leist ist. Dort kann man, nur bei mindestens 24-stündiger vorheriger Anmeldung ein Acht-Gang - Überraschungsmenü genießen.

Am Beginn des Abends überreichte der Bailli Frau Dr. Tischer ihre Nominationsurkunde.

Nach einem individuellen Apéritif startete die abwechslungsreiche Geschmacksreise durch die Rhön. Für uns wurde das Überraschungsmenü auf 10 Gän-

ge erweitert und begann mit einer „Neiselei“ dies ist ein Wort des Rhöner Dialekts, den man als Kleinigkeit zum Kosten übersetzen kann, der Clou: Leberwurst mit Zartbitterschokolade überzogen. Nach weiteren Gängen wurde Filet vom Bernhäuser Reh, mit Speck, gelbe Rüben und Hutzelbrot serviert. Die Zubereitung des Wilds war so hervorragend, dass das köstliche Fleisch förmlich auf der Zunge zerging. Der erste Dessertgang Süßes Tatar vom RWOX - steht für Rhöner Weideochsen - erwies sich als besonderer Höhepunkt. Passend zu den Speisen wurden perfekt abgestimmte Weine kredenzt. Die Weinanbaugebiete Ahr – Weingut Kriechel, Saale-Unstrut – Weingut Böhme und Pfalz – Weingut Nett waren vertreten. Am Ende der Genussreise bedankte sich Bailli Dr. Gravel für den kulinarisch vorzüglichen Abend bei Bjoern Leist und für den ausgezeichneten Service bei der Restaurantleiterin Frau Bremer und überreichte eine Chaîne-Urkunde.

Text/Fotos: Ernst Herrbach, Vice Chargé de Presse



Rhöner Botschaft GmbH

Bahnhofstr. 2 · 36466 Dermbach
Tel: 03 69 64 – 86 92 30 · www.rhoener-botschaft.de



„VERSTECKTES KLEINOD IM RUHR- GEBIET“ ODER „DIE FREUDE DES ENTDECKENS“

Dîner Maison am Freitag, 25. Oktober 2019

– Mitten im Ruhrgebiet, etwas versteckt in einem kleinen Park empfängt uns Maître Hôte Jan Hendrik van Dillen mit seiner Gefährtin Christina Nielen im neu gestalteten Parkhotel Herne. Egal, ob bereits die Begrüßung vornehm zurückhaltend oder erwartungsvoll schüchtern empfunden wird – das gesamte Ensemble strahlt eine fein abgestimmte Eleganz aus, die sich bis in dem zart fruchtigen Champagner Rose widerspiegelt. Unsere ausgewählte, exklusive Runde wird heute Abend von den erwartungsvollen Gästen komplettiert, die alle das besondere Flair dieses Abends spüren.

Ist es das Ambiente, in dem sich das Haus trotz weit zurückreichender Familientradition ganz neu präsentiert? Die locker leichte Art der Equipe, die schwungvoll elegant jeden der Gäste zuvorkommend verwöhnt? Die herausragenden Leistungen von Küchenmeister Thorsten Brodal und seiner Brigade, welche sich in modernen Gerichten wie die Gelbflossenmakrele mit Wasabi-Kaviar und Algen-Cracker oder auch den Topinambur-Schaum mit schwarzen Trüffeln beeindruckend präsentieren? Oder das köstliche Kunststück, den großartig intensiven Bordeaux als Begleiter für den Rehrücken mit Pfefferjus

zu wählen, jedes für sich bereits hochklassig - zusammen jedoch ein Gaumengenuss par excellence! Im Herausarbeiten des Besonderen gelingt es mit dem Gruyère-Käsekrapfen einen sehr virtuoson Geschmackspunkt unterzubringen, der zwar kontrovers wahrgenommen wird, aber die Freude des Entdeckens sensationell zelebriert. Sind es die liebevoll ausgesuchten Weine von Sommelière Nadine Briese oder vielleicht doch das Gespür von Hausherrn van Dillen, all diese herrlichen Details in dieser bezaubernden Atmosphäre zusammenzubringen?

Die Antwort darauf lässt sich vielleicht als (noch aktuellen) Geheimtipp begreifen, der sicherlich bald über die Region hinausziehen und das Bild von Herne um köstliche Nuancen verfeinern wird. Entsprechend begeistert fällt die wohlverdiente Ehrung der gesamten Equipe aus und lässt bei einigen den Wunsch entstehen, nicht nur den Abend an der behaglich eleganten Bar des Hauses ausklingen sondern gleich das gesamte Wochenende im Hotel zu einem Geschmacks-Wellness werden zu lassen.

*Text: Florian Schinz, Vice Chargé de Presse
Fotos: Ingrid Seite-Naroska, Vice Chargée de Presse hon.
Florian Schinz, Vice Chargé de Presse*

Parkhotel Herne

Jan Hendrik van Dillen · Schaeferstraße 109 · 44623 Herne
Tel: 0 23 23 – 95 5-0 · www.parkhotel-herne.de

TERMINE 2020

FEBRUAR

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
01. 02.	Hotel Kaiserhof	Neujahrsempfang und Dîner Amical	Münster	Westfalen-Lippe
01. 02.	Restaurant High Kitchen	Dîner Maison	Magdeburg	Sachsen-Anhalt
02. 02.	Hotel Waldorf Astoria	Küchenparty mit Siegerehrung „Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs“	Berlin	Berlin-Brandenburg
10. 02.	ATLAS Küchensalon	Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs	Hamburg	Hamburg
11. 02.	Hotel David	„After work“	Regensburg	Bavière Orientale
13. 02.	BASF-Weinkeller	„Duero meets Douro-Best of“, Weine aus Spanien und Portugal	Ludwigshafen	Pfalz-Saar-Mosel
14. 02.	Schlosshotel Kronberg	Dîner Maison	Kronberg/Ts	Hessen
15. 02.	Restaurant VISIER	Dîner Amical	Lehrte	Niedersachsen
15. 02.	Intergastra-Messe	„KA Olympiade der Köche“ - Chef's Table	Stuttgart	Baden-Württemberg
26. 02.	Goldenes Posthorn	Dîner Amical Aschermittwoch Fischessen	Nürnberg	Franken
26. 02.	Dallmayr Restaurant	Aschermittwoch-Dîner Amical	München	Haute Bavière
26. 02.	Fischereihafen-Restaurant	Aschermittwoch Dîner Amical	Hamburg	Hamburg
26. 02.	The Lakeside Burghotel Zu Strausberg	Dîner Amical „Aschermittwoch“	Strausberg	Berlin-Brandenburg
28. 02.	Romantik Hotel Reichshof	Ostriesisches Wochenende mit Dîner Amical	Norden	Bremen
28. 02.	Landhaus Kuckuck	Dîner Amical „Hummer-Menü“	Köln	Mittelrhein
29. 02.	Hotel-Restaurant Alte Sonne	Dîner Amical	Ludwigsburg	Baden-Württemberg

MÄRZ

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
02. 03.	Hotel-Restaurant Zur Saarschleife	Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs, anschl. Dîner Amical	Mettlach-Orscholz	Pfalz-Saar-Mosel
02. 03.	Landhaus Hadrys	Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs	Magdeburg	Sachsen-Anhalt
06. 03.	Landhaus zu den Rothen Forellen	Dîner Amical	Ilseburg	Sachsen-Anhalt
07. 03.	Restaurant Le Bouchon	Dîner Maison	Düsseldorf	Nordrhein
07. 03.	Kurhaus Wiesbaden	Dîner Amical	Wiesbaden	Hessen
07. 03.	Parkhotel Herne	Dîner Amical „niveauvoll & köstlich“	Herne	Westfalen-Lippe
08. 03.	Arvena Parkhotel	Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs	Nürnberg	Franken
11. 03.	Eataly	„After-Work“	München	Haute Bavière
14. 03.	Kupferkanne	Déjeuner Amical mit Nachmittagsprogramm	Fürth	Franken

14. 03.	Kempinski Hotel Vier Jahreszeiten	Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs	München	Haute-Bavière
16. 03.	Landhaus Kuckuck	Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs	Köln	Mittelrhein
17. 03.	Bischofshof Am Dom	Bockbierfest	Regensburg	Bavière Orientale
23. 03.	Hotel Hilton Berlin	Mitgliederversammlung mit Dîner Amical	Berlin	Berlin-Brandenburg
23. 03.	Hotel Tortue, Restaurant Jin Gui	Dîner Maison	Hamburg	Hamburg
23. 03.	Gesellschaftshaus Palmegarten	Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs und Dîner Amical	Frankfurt a. M.	Hessen
27. 03.	Hotel Strandperle	Wochenende in Cuxhaven mit Dîner Amical	Cuxhaven	Bremen
27. 03.	Hotel Strandperle	Dîner Amical	Cuxhaven	Niedersachsen
28. 03.	„Gläserne Manufaktur“, Dresden	Bordeaux-Gala	Dresden	Sachsen
28. 03.	Hotel Fährhaus Sylt	Dîner „Inauguration“ mit Inthronisation	Munkmarsch	Sylt
28. 03.	Krehl'S Linde	Dîner Maison	Stuttgart- Bad Cannstatt	Baden-Württemberg
29. 03.	Restaurant La Cuisine Rademacher	Déjeuner Maison	Köln	Mittelrhein

APRIL

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
04. 04.	Weingut St. Annaberg	OMGD-Weinprobe mit ZWIESEL-Gläsern und 3-Gang Menu	Burrweiler	Pfalz-Saar-Mosel
06. 04.	Grandhotel Hessischer Hof	Concours National des Jeunes Rôtisseurs	Frankfurt a. M.	National
18. 04.	Restaurant Handwerk	Dîner Maison	Hannover	Niedersachsen
19. 04.	BASF, Ludwigshafen	Concours National des Jeunes Sommeliers	Ludwigshafen	National
21. 04.	Dechants Fischladen	Dîner Amical	Starnberg	Haute Bavière
22. 04.	Dechants Fischladen	Dîner Amical	Starnberg	Haute Bavière
23. 04.	Dechants Fischladen	Dîner Amical	Starnberg	Haute Bavière
24. 04.	Historisches Rathaus	Table Maison	Amberg	Bavière Orientale
25. 04.	- In Vorbereitung -	World Chaîne Day „Come together“		Bremen
25. 04.	Mövenpick Hotel Münster	Dîner Amical „Frühling im Rössli“	Münster	Westfalen-Lippe
25. 04.	Hotel Kaiseralm	Déjeuner Amical mit Nachmittagsprogramm	Bischofsgrün	Franken
25. 04.	Landhaus Feckl	Dîner Amical „World Chaîne Day“	Ehningen	Baden-Württemberg
25. 04.	Hote-Restaurant Hilton Düsseldorf	Dîner Amical OMGD	Düsseldorf	Nordrhein
25. 04.	Hauptstadtrestaurant Gendarmerie	Dîner Maison „Berlin-Menü“	Berlin	Berlin-Brandenburg
26. 04.	Gut Lärchenhof	Déjeuner Amical	Pulheim	Mittelrhein
27. 04.	Le Méridien Frankfurt	Table Maison	Frankfurt a. M.	Hessen
27. 04.	Delta Fleisch Handels Gmbh	Dîner „wine & dine“	Hamburg	Hamburg

TERMINE INTERNATIONAL 2020

Datum	Land / Ort	Veranstaltung	Ansprechpartner
07.03.2020	Thailand / Bangkok	CDR+OMGD	Mr. Finbarr Roland O'Connor, Bailli Délégué
12.03.2020	Sultanate of Oman / Muscat	Grand Chapitre	M. Robert Wolter Weener, Bailli Délégué
20.-22.03.2020	United States of America / Charleston SC	Grand Chapitre	M. Harold S. Small, Bailli Délégué
20.-22.03.2020	United States of America / New Orleans LA	Grand Chapitre	M. Harold S. Small, Bailli Délégué
29.-31.03.2020	Belgium / Namur	Grand Chapitre	Mme Ilse Duponcheel, Bailli Délégué
02.-05.04.2020	Italy / Lucques	Grand Chapitre	Dr. Roberto Zanghi, Bailli Délégué
11.04.2020	United Arab Emirates / Dubai	Grand Chapitre	M. Ian Fairservice, Bailli Délégué
24.-26.04.2020	Portugal / Evora	CDR+OMGD	M. Anibal Soares, Bailli Délégué
01.-03.05.2020	Switzerland / Soleure	CDR+OMGD	M. René R. Kamber, Bailli Délégué
14.-17.05.2020	Croatia / Losinj Island	Grand Chapitre	M. Dalibor Greganic, Bailli Délégué
21.-24.05.2020	Sweden / Göteborg	CDR+OMGD	M. Carl Edward Hanson Wachtmeister, Bailli Délégué
21.-24.05.2020	Germany / Lindau	Grand Chapitre	M. Klaus Tritschler, Bailli Délégué
28.-31.05.2020	United States of America / Sonoma CA	Grand Chapitre	M. Harold S. Small, Bailli Délégué
04.06.2020	Netherlands / Twente	Grand Chapitre	M. Gerrit De Kiewit, Bailli Délégué
11-14.06.2020	United States of America / Buffalo NY	Grand Chapitre	M. Harold S. Small, Bailli Délégué
26.28.2020	Norway / Tromso	CDR+OMGD	M. Thore Johan Sande, Bailli Délégué
26-28.06.2020	Luxembourg / Kirchberg	Grand Chapitre	M. Francis Nicolas Sandt, Bailli Délégué

Weitere Termine finden Sie auf: germany.chainedesrotisseurs.com

Impressum – Chaîne Journal

Herausgeber:

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

Chefredaktion:

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

Konzeption & Idee

Karin Deters – Chargée de Missions

Verlag, Gestaltung, Druck & Vertrieb:

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

Titel: Foto: © Adobe Stock

Texte und Fotos:

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher

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

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

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

Betreuung Lizenzpartner:

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

Das nächste Chaîne Journal erscheint im April 2020, der Redaktionsschluss für diese Ausgabe ist der 06.03.2020.



WÜSTHOF

Made in Solingen

PERFEKTER SCHNITT Schnitt für Schnitt

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

Messer für alle Food-Fans, die mehr wollen.

WUSTHOF.COM





WEMPE

FEINE UHREN & JUWELEN

WEMPE-CUT®

Vollkommenheit hat 137 handgeschliffene Facetten.

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

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