

AUSGABE 80 · APRIL 2021

CHAINED®

Journal





MASTERPIECE BY POMMERY

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



CHAMPAGNE
POMMERY
A REIMS-FRANCE



Chères Consœurs, chers Confrères,

nein, ich möchte nicht über Corona reden beziehungsweise darüber schreiben. Wir alle wissen gut genug was die momentanen Zeiten für uns bedeuten. Aber wir stecken den Kopf nicht in den Sand, sondern versuchen alle das Beste aus der Situation zu machen – und das machen wir auch.

Unsere Bruderschaft lebt! Erst im Februar wurde dies wieder unter Beweis gestellt. Wir hatten ein außergewöhnliches Online-Event unter dem Motto: „Chaîne meets Pommery“ trafen sich digital über 180 Mitglieder zu einer Online-Champagnerverkostung.

Auch die Regionalen Bailliagen machen fleißig mit, wie Hamburg, Mittelrhein, Bavière Orientale und Haute Bavière Bavière-Ouest et Munich organisieren regelmäßig Online-Events und sorgen so für „Corona-Abwechslung“.

Für diese Ausgabe des Chaîne Journals mussten wir umdenken, da wir ja bekanntlich keine Dîners Amicaux hatten über die es zu berichten gab. Was tun?! Drehen wir den Spieß doch einfach mal um und wir berichten über unsere Mitgliedshäuser und lernen diese noch besser kennen! Gemeinsam mit unserer Chargée de Presse d’Allemagne, Karin Deters und den Regionalen Bailliagen haben wir in dieser Ausgabe Homestories einiger unserer Mitgliedsbetriebe zusammengetragen, so können Sie sich einen deutschlandweiten Eindruck verschaffen, wo Sie als Erstes hinfahren möchten, sobald dies wieder möglich ist! Und nicht vergessen, geben Sie sich als Mitglied zu erkennen, damit unsere Mitgliedshäuser auch wissen, dass wir sie unterstützen!

VIVE LA CHAINE !

Klaus Böhler
Conseiller Gastronomique d’ Allemagne



WO VIELFALT EINZIGARTIG IST

Es gibt Hotels – und es gibt die FEINEN PRIVATHOTELS. Diese handverlesene Kollektion privat geführter Häuser wurde 2010 von passionierten Hoteliers ins Leben gerufen und steht seitdem für Freude an gelebter Gastlichkeit und bestem Service. Zwischen Nordsee und Schwarzwald erleben Sie eine Vielfalt, die einzigartig ist. Schlösser und Landsitze, Hotels inmitten schönster Natur und Häuser mit urbanem Flair, dazu eine Flotte mit drei handgesegelten Windjammern, die auf allen sieben Meeren zuhause sind: Die FEINEN PRIVATHOTELS sind immer wieder eine Entdeckung, denn jedes Haus ist ein Unikat auf höchstem Niveau.

Gourmets lassen sich hier auf das Feinste verwöhnen, großzügige Parks und exklusive Golfanlagen laden Sie dazu ein, den Tag in der Natur zu verbringen und die Wellness-Oasen unserer Häuser sind Ihr Rückzugsort für Entspannung und tiefstes Wohlbefinden. Entdecken Sie die Welt der FEINEN PRIVATHOTELS: Es ist unser Anspruch und eine große Freude, Ihnen unvergessliche Momente zu bereiten.

INHALT

6 - 7	redaktionell – WineBANK Hamburg
8	Restaurant-Tipp – Pfistermühle
9	Hotel-Tipp – Brauereigashof Hotel Aying
10 - 11	Interview – Daniel Gottschlich – Ox & Klee
12 - 13	redaktionell – Garnele oder Schrimp ?!
14	Rezept-Tipp – Gegrillte Garnelen
15	redaktionell – Friedrich Dick
16 - 17	redaktionell – Fischgrillen liegt im Trend
18 - 19	redaktionell – Youkon, Wilder Lachs
20	Wein-Tipp – Château la Gourdonne
21	nationaler Kooperationspartner – Robbe & Berking Das Lexikon der Küche
22 - 23	nationaler Kooperationspartner – PrioVino
24	Lifestyle – Barkollektion Belvedere von Robbe & Berking
25	Wein-Tipp – Weingut Nägelsförst
26 - 27	redaktionell – Von der Korkeiche zum Korken
28 - 29	redaktionell – Schaumwein, eine Erfolgsgeschichte
29	Buch-Tipp – Wie eine Auster das Zarenreich rettete
30 - 31	Jeunes Sommeliers Wettbewerb 2021
32	redaktionell – Zwiesel Glas
33	Wein-Tipp – Weingut Müller-Ruprecht
34	redaktionell – Bioweine
35	nationaler Kooperationspartner – Wempe Leipzig, „Iron Walker“
36	Lifestyle – Produkte
37	nationaler Kooperationspartner – Pommery
38 - 39	Buch-Tipp – Die schönsten Restaurants & Bars 2021
40 - 41	redaktionell – zeitlose Originale – 60 Jahre Rosenthal Studio-Line
42 - 43	redaktionell – 100 Jahre KitchenAid
44 - 45	redaktionell – Das Café der Zukunft
46 - 79	Berichte aus den Bailliagen – Homestories
80 - 81	National – Veranstaltungen Mai – September 2021
82	International – Veranstaltungen 2021 & Impressum
83	nationaler Kooperationspartner – Villa Caviciana
84	nationaler Kooperationspartner – Wempe Leipzig



35

Jeunes Sommeliers
Wettbewerb – 2021



redaktionell –
KitchenAid



redaktionell –
Garnele oder Schrimp?!



EIN PRIVATCLUB DER BESONDEREN ART – DIE „WINEBANK“ IN HAMBURG –

In Hamburg gibt es einen Privatclub, der ganz besonders dem Weingenuss und der gehobenen Tafelkultur verbunden ist: die wineBANK Hamburg.

Hier dreht sich alles um Wein. Clubmitglieder lagern ihre Weine in einem von 240 privaten Tresoren, von 30 bis 700 Flaschen, die sie 24 Stunden am Tag entnehmen können, um sie allein oder mit Geschäftsfreunden zu verkosten. Die wineBANK liegt im Zentrum von Hamburg, im Souterrain der historischen Alten Oberpostdirektion am Stephansplatz,

und lädt somit ebenso zum Business-Lunch ein wie zum Apéro vor dem Theater, oder zum Digestiv nach dem Abendessen in einem der nahen Chaîne Häuser. Zum Genießen stehen den Mitgliedern je nach Anlass mehrere Bereiche zur Verfügung: im großen Gasträum laden speziell angefertigte Sitzinseln zu privaten Weinrunden ein.

Wer es behaglicher mag zieht sich in die Lounge mit Sofas vor der eindrucksvollen roten Grundmauer des alten Gebäudes zurück. Businesstreffen und konzentrierte Weinproben ermöglicht ein funktionaler Besprechungsraum, und einen kleinen Wein-Flight mit Klönschnack darüber genießt man an der Bar mit Hochtischen.

Als Ergänzung zu der Weinsammlung im eigenen Tresor lagern in einem begehbaren Weinklima-Raum reife Große Gewächse aus Deutschland, die größten Rotweine aus Bordeaux in Jahrgangsvertikalen, und seltene Icon - Weine aus der ganzen Welt. Alle Weine werden zu fair kalkulierten Clubpreisen angeboten, und viele Positionen über mehr als 10 Jahrgän-



ge, um Terroir und Reife bestmöglich zu degustieren. Dazu gibt es auf Wein abgestimmte Speisen - hochwertige lokale Wildplatten sowie kleine Gerichte von umliegenden Restaurants wie dem Habel, XO Seafood Bar, Ma'Deyo oder HYGGE.

Angereichert wird das Clubleben mit zahlreichen Events, legeren Winzerabenden, Grundlagenseminaren und konzentrierten Masterclasses moderiert von ausgezeichneten Hamburger Sommeliers, die in Corona-Zeiten online auch für die Chaîne Hamburg angeboten werden.

Bei Interesse an einer Mitgliedschaft melden Sie sich als Confrère und Consœur gern persönlich bei Confrère Johannes Leusch per E-Mail hamburg@winebank.de.

Text & Fotos: WineBank Hamburg



wineBANK Hamburg

Stephansplatz 1 · 20354 Hamburg

hamburg@winebank.de · www.winebank.de





RESTAURANT PFISTERMÜHLE

Handwerklich, leidenschaftlich, echt!



„Ich bin dann mal zu Hause“ könnte der Titel eines Tagebuchs der vergangenen Monate lauten, geschrieben von gastronomischen Freunden, Mitarbeitern, Kollegen oder Ihnen als Gäste. Mit längeren, helleren Tagen und sinkenden Infektionszahlen steigt das Stimmungsbarometer und es fühlt sich an wie „auf geht’s, pack mas!“

So auch die Familie Inselkammer, allen voran Confrère Grand Officier Maître Restaurateur Peter F.J. Inselkammer und seine charmante Gattin Katharina, mit ihrem geschäftigen Treiben im und um das Münchner Platzl Hotel herum. „Jetzt braucht’s erst mal einen Plan.“, so der erfahrene Gastronom, der zudem Sprecher der Wies’n-Wirte ist. „Es gilt nicht nur, unsere Mitarbeiter, die „Platzl-Familie“, wieder auf den Geist des Hauses einzuschwören, sondern auch den Gästen durch gelebte Herzlichkeit und große Leidenschaft als Gastgeber ein wohliges Gefühl zu vermitteln.“

Text: Kristian Koschuschmann Vice Chargé de Presse

Fotos: Restaurant Pfistermühle



BRAUEREIGASTHOF AYING

200 JAHRE FAMILIENTRADITION

Im idyllischen oberbayerischen Dorf Aying, auf halbem Weg zwischen München und den Alpen, haben Braukultur und Gastfreundschaft eine lange Tradition, die bereits in der 7. Generation von der Familie Inselkammer gepflegt wird. Die Ayinger Privatbrauerei steht seit über 140 Jahren für bayerische Bierkultur und gehört zu den meist ausgezeichneten Brauereien in Europa. Die traditionell nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebrauten Bierspezialitäten genießt man frisch gezapft im Ayinger Bräustüberl. Im Brauereigasthof Hotel Aying in der Dorfmitte, direkt gegenüber des Bräustüberls, stehen 48 liebevoll eingerichtete Zimmer der 4 Sterne Superior-Kategorie zur Verfügung. Im Restaurant „Brauereigasthof Aying“ wird Ihnen bayerische Küche auf höchstem Niveau serviert. In individuellen Veranstaltungsräumen lässt es sich hervorragend feiern & tagen.

Seien Sie herzlich willkommen in Aying und genießen Sie unverfälschte, bayerische Lebensart. 200 Jahre Familientradition als Gastronomie und Hotel ist Verpflichtung und Ansporn zugleich. Wie die Generationen zuvor, haben auch Pair de la Chaîne Franz Inselkammer und seine Gattin Angela behutsam und einfühlsam renoviert, um dem Anspruch der Gäste nach bester Qualität in Küche, Keller, Ambiente und Service gerecht zu werden. „Unser Haus ist für unsere Gäste eine Heimat auf Zeit!“ das ist ihr Credo. Gäste sind die besten Kritiker, so fühlt man sich schon beim Lesen der Kommentare eingeladen, die herzliche und persönliche Gastfreundschaft zu genießen. Einfach mal die Zeit anhalten, Leib und Seele baumeln lassen! Wir freuen uns wieder kommen zu dürfen.

*Text: Kristian Koschuschmann Vice Chargé de Presse
Fotos: Brauereigasthof Hotel Aying*

Brauereigasthof Hotel Aying
Zornedinger Straße 2 · 85653 Aying
Tel. 08095 90 65 0 · www.aying.de



TAUSENDSASSA MIT ZWEI STERNEN

*Interview mit Daniel Gottschlich,
Inhaber und Küchenchef des
Restaurants Ox & Klee im Kölner
Rheinauhafen*

Ulla Heyder: Sie sind auf Umwegen zu Ihrem jetzigen Beruf gekommen. Ihre erste Ausbildung machten Sie als Energieanlagen-Elektroniker. Dann begannen Sie eine Ausbildung zum Koch im Petersberg in Königswinter. Was hat Sie damals bewogen, den Beruf zu wechseln?

Daniel Gottschlich: Ein Studium kam für meine Eltern nicht in Frage, sondern der Sohn sollte etwas Handwerkliches lernen. Gleich nachdem ich meine erste Ausbildung abgeschlossen hatte, machte ich die Ausbildung zum Koch. Das war das, was ich schon immer machen wollte.

Ulla Heyder: Ihr erstes Restaurant Ox&Klee mit 26 Plätzen eröffneten Sie 2010 in der Richard-Wagner-Straße in Köln. Ich kann mich noch gut daran erinnern, dass es damals schier unmöglich war, kurzfristig einen Platz bei Ihnen zu bekommen. 2015 bekamen Sie dann schon Ihren ersten Michelin-Stern. Wie waren Ihre ersten Erfahrungen als selbständiger Gastronom?

Daniel Gottschlich: Ich habe damals klein angefangen mit nur wenigen Mitarbeitern und hatte auch das Glück, dass mir ein Objekt für einen relativ geringen Betrag angeboten wurde, so dass die Investitionskosten überschaubar waren. Für jeden Gastronom

ist der Anfang beschwerlich, weil man ja noch nicht weiß, wo die Reise hingeht. Es war jedoch schon immer mein Wunsch, mich selbständig zu machen.

Ulla Heyder: 2016 zogen Sie dann mit dem Ox&Klee in den Rheinauhafen und eröffneten dort auch ein zweites Restaurant, welches Sie dann Bayleaf (deutsch: Lorbeerblatt) nannten. Im gleichen Jahr kam dann auch der zweite Stern für Sie. Das muss Sie doch unheimlich stolz gemacht haben?

Daniel Gottschlich: Ja, das hat mich schon sehr stolz gemacht. Schließlich investiert man hierfür auch sehr viel, zum einen in gute Mitarbeiter, lange Arbeitszeiten, ein entsprechendes Ambiente und entsprechend hohe Kosten. Bevor wir ein neues Produkt entwickelt haben bzw. auf den Tisch bringen, dauert es bis zu vier Monaten. Wenn dann alles stimmig ist, sehe ich einen weiteren Stern als gerechte Anerkennung unserer Arbeit.

Ulla Heyder: Streben Sie den dritten Stern an, oder ist das nicht so wichtig für Sie? Man gerät da auch ziemlich unter Druck.

Daniel Gottschlich: Unter Druck fühle ich mich dadurch nicht gesetzt. Ein weiterer Stern wäre einfach eine Belohnung für Qualität, die man selbst geschaf-

fen hat, und das wirklich auf allerhöchstem Standard. Daran werde ich auch immer weiterarbeiten.

Ulla Heyder: Vor kurzem waren Sie auf Einladung von Tim Mälzer bei der TV-Sendung „Kitchen Impossible“ zu Gast. Muss man sich da bewerben, oder geht das auf Einladung von Tim Mälzer?

Daniel Gottschlich: Auf die Teilnahme hat man keinen Einfluss. Tim Mälzer hat ein Gespür dafür entwickelt, wen er vor die Kamera holen möchte. Auf jeden Fall sind es Köche, die noch nicht so omnipräsent im Fernsehen sind.

Ulla Heyder: Ich habe mir die Sendung angeschaut und habe mit Ihnen gefiebert, als Sie in der Küche von Oma Pietsch das Rezept „Tote Oma“ nachkochen sollten, und das auch noch in einer ganz normalen Haushaltsküche. Aber das Schlimmste kam ja noch, als Sie dann das Gericht in einer Gartenlaube fertig zubereiten sollten. Sie haben mir in dem Moment wirklich leidgetan, die Situation aber perfekt gemeistert. Welche Gefühle sind Ihnen da durch den Kopf gegangen, vor allen Dingen, als Sie in einer Metzgerei selber Blutwurst herstellen sollten?

Daniel Gottschlich: Es war schon eine Herausforderung, aber alles in allem nicht so schlimm, wie es vielleicht im Fernsehen herüberkam. In der Metzgerei, das war schon eine Nummer. Da ich aber schon einmal selbst Grützwurst hergestellt habe, wusste ich in etwa, was zu tun ist.

Ulla Heyder: Sie sind ja sehr vielseitig, geradezu ein Tausendsassa. Sie haben mit anderen Hobby-Musikern aus der Gastronomie-Szene eine Band gegründet. Inwieweit hat Ihre Musik auch Einfluss auf die Kreation Ihrer Gerichte?

Daniel Gottschlich: Mit Demi Katsavaris (renommiertes Kölner Food-Fotograf) mache ich schon seit über zehn Jahren Musik. Die Gründung der Band war Corona geschuldet. Wir hatten einfach Zeit und wollten uns ausprobieren. Ob die Musik Einfluss auf die Kreation meiner Gerichte hat, möchte ich so beantworten: Bereits 2019 bin ich als Solokünstler mit dem WDR-Sinfonieorchester aufgetreten mit einem Kon-

zert für Koch und Orchester. Es handelt sich hier um experimentelle klassische Musik mit dem Titel „Hors d’oeuvre“, bei dem auch Lebensmittel und Küchensilber zum Einsatz kamen. Schauen Sie mal unter: <https://m.youtube.com/watch?v=NXvQVjs3ekg>.

Es ist wichtig, sich von Inspirationen leiten zu lassen. Nicht das kleinste Detail ist wichtig, sondern was soll das Gericht aussagen. Was ist die Spannung daran. Ich arbeite von Anfang an mit den sechs Geschmacksqualitäten süß, sauer, salzig, fettig, bitter und umami. Die sind wie Noten, die man in eine gemeinsame Partitur einbringt.

Ulla Heyder: Ich habe mir das Konzert angeschaut und war beeindruckt. Wahnsinn, dass man auch ganz normale Küchenmesser als Schlagstöcke einsetzen kann.

Daniel Gottschlich: Na ja, um ganz normale Küchenmesser handelt es sich nicht. Ich habe extra für mich ein spezielles Messerset mit Hickory-Holzgriffen anfertigen lassen, aus denen auch die Drumsticks fürs Schlagzeug hergestellt werden. Diese Messer vertreibe ich mittlerweile auch über meinen Online-Shop unter www.danielgottschlich.de/shop. Kann ich nur empfehlen, da beste Solinger Qualität.

Ulla Heyder: Sie sind jetzt gerade mal 38 Jahre alt. Sind Sie zufrieden mit dem, was Sie bisher erreicht haben?

Daniel Gottschlich: Was heißt zufrieden? Mir war und ist eine innere Zufriedenheit sehr wichtig. Wenn man zielstrebig ist und schon einiges erreicht hat, ist man auch zufrieden. Ich würde es aber eher als eine innere Ausgewogenheit bezeichnen.

Ulla Heyder: Gibt es einen Wunsch, den Sie sich unbedingt erfüllen wollen?

Daniel Gottschlich: Erst einmal geht es jetzt im April zum Klassikfestival in Lubljana, auf dem ich spielen werde. Das Restaurant wird umgestaltet, und wir werden uns ein neues Konzept für die Zeit nach Corona überlegen. Lassen Sie sich überraschen. Wir freuen uns auf jeden Fall sehr, wenn wir für unsere Gäste wieder persönlich da sein können.

Text: Ulla Heyder, Bailli Bailliage Mittelrhein

Foto: Dimi Katsavaris

RESTAURANT OX & KLEE

Kranhaus 1 (mittleres) · Im Zollhafen 18 · 50678 Köln
Tel 0221 169 566 03 · www.oxundklee.de



SCAMPI, GARNELEN, GAMBAS ODER KREVETTEN?

Eigenschaften und Unterschiede der Krustentiere

Edle Schalentiere: Scampi und Garnelen sind beliebte Tierchen in der Sterneküche. Doch sie zu unterscheiden fällt nicht immer leicht: Ihre Namensvielfalt ist so groß wie die Auswahl im FrischeParadies. Dort kann man immer die feinste Auswahl an Krustentieren ergattern: Ob süße Scampi, zarte Garnelen oder auch größere Exemplare wie Langusten oder gar Hummer. Oft sehen die Arten sich sehr ähnlich und können Konsument*innen leicht verwirren. Den zentralen Unterschied können wir bereits hier festmachen: Scampi sind keine Garnelen und Garnelen keine Scampi. Was feinere Abweichungen betrifft – sehen Sie selbst:

GARNELE ODER SHRIMP?

In der Meeresküche sind die Bezeichnungen teilweise verwirrend: Kauft man nun Shrimps, Garnelen, Krevetten oder doch Gambas? Letztlich gibt es hier nur zwei Unterschiede: Herkunft und Wassertemperatur. Sowohl Shrimps, Gambas und Krevetten sind Garnelen. Sie sind allesamt vor allem durch ihre langen, dünnen Fühler erkennbar und haben – im Gegensatz zu Krabben und Scampi – keine Scheren. Sie werden je nach Land, in dem man sie kauft und teilweise auch je nach Größe unterschiedlich bezeichnet. In Qualität und Geschmack unterscheiden sie sich je nachdem aus welchem Gewässer sie kommen: Käuflich sind Meeres- und Süßwasser- sowieso Warm- und Kaltwasser-Tierchen.

LETZTLICH SIND KRUSTENTIERE, DIE IN DIE KATEGORIE DER GARNELEN FALLEN, WIE FOLGT UNTERSCHIEDBAR:

- Shrimps:** Bezeichnung der Garnele im englischsprachigen Raum
- Krevetten:** Bezeichnung der Garnele im französischsprachigen Raum
- Gamberetti:** Bezeichnung der Garnele im italienischsprachigen Raum
- Gambas:** Bezeichnung der Garnele im spanischsprachigen Raum
- Prawns:** Englische Bezeichnung für größere Garnelenarten (wie King Prawns oder Tiger-Prawns)
- Krabben:** Falsche, aber leider häufig vorkommende Bezeichnung für Garnelen

SCAMPI: DIE KAISERGRANATEN DER MEERE

Scampi oder Kaisergranaten werden häufig ebenfalls in die Kategorie der Garnelen eingeordnet – dabei haben sie lange Scheren und sind eigentlich eng mit dem Hummer verwandt. Das ist auch der größte und deutlichste Unterschied zwischen ihnen und den Garnelen. Scampi sind besonders aufgrund ihres zarten und süßen Fleisches sehr beliebt. Ob Sie Kaisergranaten oder Scampi kaufen, macht keinen Unterschied – hier handelt es sich nur um eine andere Bezeichnung.

SCAMPI & GARNELEN: ZENTRALE UNTERSCHIEDE

Neben dem bereits genannten Unterschied, dass Scampi Scheren haben und Garnelen nicht, gibt es optisch und geschmacklich auch noch andere, feinere Unterschiede. Garnelen haben einen flachen und schmalen Schwanz, während der der Scampi wesentlich breiter ist. Garnelen sind roh außerdem eher gräulich bis bläulich gefärbt, Scampi dagegen rosa bis rötlich. Und auch im Geschmack gibt es Unterschiede: Garnelen sind gekocht oder gebraten eher fest und schmecken „mineralisch“, während Scampi wie oben erwähnt süßer und zarter sind.

Die Garnelen von FrischeParadies, die auch tiefgefroren erhältlich sind, stammen zudem nur von eigens kontrollierten, zertifizierten Farmen, auf denen die Tiere extensiv, das bedeutet maximal 5 Tiere pro Quadratmeter und somit artgerecht, gehalten werden. Nach dem Fang werden die Garnelen naturbelassen und schonend weiterverarbeitet. Sie sind garantiert antibiotikafrei und schmecken hocharomatisch von süßlich bis nussig.

Letztlich passen beide Meeresbewohner zu vielen tollen Gerichten. Im FrischeParadies steht immer eine riesige Auswahl an feinsten Krustentieren für Sie bereit. Die Fischtheke des Feinkostmarktes wird täglich mit einer frischen Auslese aufgefüllt: Ob roséfarbener Kaisergranat, riesige King Prawns oder auch die großen Geschwister Hummer und Languste. Zusätzlich können Sie die Krustentiere im FrischeParadies so erwerben, wie es Ihnen für Ihre Art zu Kochen am besten passt: Geschält und ungeschält, mit oder ohne Kopf und Schwanz, komplett roh und direkt aus den Meeren oder bereits gegart.

Text & Fotos: FrischeParadies GmbH & Co. KG / Fotos: Adobe Stock

Weitere Informationen finden Sie unter :
www.frischeparadies.de oder www.b2c-shop.frischeparadies.de

FrischeParadies GmbH & Co. KG

Berlin | Essen | Frankfurt | Fürth | Hamburg
Hürth/Köln | Leipzig | München | Stuttgart | Innsbruck



Black & White Tiger Garnelen



Garnele



Zutaten für 4 Personen:

32 Stk	FrischeParadies Garnelen 8/12 mit Kopf, mit Schale
ca. 600 g	orangefarbene Süßkartoffeln (2 große)
ca. 300 g	lilafarbene Süßkartoffel (wenn vorhanden, sonst orangene)
1,2 kg	Pimientos de Padron
100 g	Butter
2	Limetten für Filets und Saft
2	Chilischoten
2	Knoblauchzehen
15 ml	Olivenöl (z.B. Olio di Amelie)
	Olivenöl zum braten
	Öl zum Ausbacken der Chips
	Pfeffer, feines u. grobes Meersalz, brauner Zucker, Muskat
	16 Holzspieße

GEGRILLTE GARNELEN AM SPIESS

auf Süßkartoffelstampf und mit Süßkartoffelchips an gebratenen Pimientos de Padron

Für die Garnelenspieße, Garnelen waschen und abtupfen. Chilischoten und Knoblauch fein hacken. Limette ebenfalls waschen, trocken tupfen und daraus Filets schneiden. Zusammen mit Olivenöl, etwas Pfeffer und Meersalz eine Marinade herstellen und die Garnelen darin ca. 1 Std. ziehen lassen.

Grill anwerfen.

600 g Süßkartoffeln schälen und grob würfeln. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Süßkartoffelwürfel darin weich kochen. Wasser abseilen und die Kartoffelstücke ausdampfen lassen. Butter hinzugeben, pürieren und mit braunem Zucker, Muskat, Limettensaft und Salz abschmecken.

Restliche Süßkartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Pfanne mit Olivenöl erwärmen, Kartoffelscheiben goldbraun ausbacken, salzen und auf einem Küchenpapier auskühlen lassen. Alternativ in der Fritteuse zubereiten.

Pimientos de Padron auf den Grill mit ein wenig Olivenöl und Meersalz legen. Sobald sich die Haut aufbläht, sind sie fertig. Alternativ können die Schoten in einer Pfanne mit reichlich Olivenöl braten, bis die Schoten Blasen werfen. Danach auf Küchenpapier legen und mit groben Meersalz würzen.

Die Garnelen aus der Marinade nehmen und jeweils vier Stück auf zwei Spieße stecken, damit sie sich nicht wölben. Garnelen auf beiden Seiten 2-3 Min. grillen.

Püree mit den Spießen auf Tellern anrichten. Schoten anlegen und mit den Chips garnieren.

Text & Fotos: FrischeParadies GmbH & Co.KG

Weitere Informationen finden Sie unter :
www.frischeparadies.de oder www.b2c-shop.frischeparadies.de



SO GELINGT DER PERFEKTE GRILLGENUSS

Der Sommer nähert sich langsam und mit den wärmenden Sonnenstrahlen beginnt auch das Herz eines jeden passionierten Grillfreundes wieder höher zu schlagen. Ist der Grill erst einmal entstaubt, kann das Kocherlebnis im Freien beginnen. Doch für ein punktgenau perfektes Ergebnis ist hochwertiges Werkzeug unabdingbar. Gerade zu Beginn der neuen Grillsaison lohnt es sich deshalb ein Blick auf das eigene Inventar zu werfen und wenn nötig zu ersetzen. Das passende Grillwerkzeug, für Profis wie auch den Freizeitgourmet, liefert das Traditionsunternehmen Friedr. Dick. In Zusammenarbeit mit den Weltmeistern der Grillszene wurde für jeden Grill-Fan ein Grundsortiment zusammengestellt, mit dem das perfekte Grillfleisch für Freunde und Familie mühelos gelingt.



Gute Vorbereitung, vor allem beim Grillfleisch ist das A und O. Zum Herauslösen von Knochen und Entfernen von Fett und Sehnen des Fleisches eignet sich ein Ausbeinmesser. Mit seiner flexiblen Klinge passt sich dieses Messer ideal an das Schneidgut an, entfernt nicht zu viel und nicht zu wenig.



Friedr. Dick hat ein beeindruckendes Kochmesser geschaffen, das nicht nur Männerherzen am Grill höher schlagen lässt: das Kochmesser „AJAX“ aus der Design-Serie 1905. Die imposante 22 cm lange Klinge gleitet durch Fleisch wie durch Butter und macht auch vor kleinen Knochen keinen Halt. Ob Fleisch, Geflügel, Obst oder Gemüse – das AJAX ist ein absoluter Alleskönner und gehört zu jedem Grillerlebnis.

FRIEDR. DICK GMBH & CO. KG

Esslinger Str. 4-10 · 73779 Deizisau
www.dick.de · Tel: 7153 817-0



Deutsche See läutet mit drei neuen Produkten die Grillsaison ein

MIT FISCHGRILLEN VOLL IM TREND LIEGEN

Länderküche und bewusste Ernährung heißen die Trends der Grillsaison 2021. Mit den drei neuen raffinierten Grillprodukten von Deutsche See setzen Köche diese gekonnt um. Seafood Curry in der Jakobsmuschelschale, Tilapiafilet „Tomate-Mozzarella“ im Tortillamantel und Meeresfrüchtespieß „geräucherte Paprika“ heißen die innovativen, internationalen Rezepturen für den heißen Rost. Alle Kreationen sind fix und fertig für den Grill. Das einfache Handling und die hohe Kalkulationssicherheit machen die innovativen Köstlichkeiten bei Küchenchefs beliebt und sorgen für Aufsehen während der Grillsaison. Erhältlich sind die neuen Produkte und das komplette Grillsortiment von Deutsche See ab dem 15. März 2021. In liebevoller Handarbeit werden die neuen Grillprodukte in der Bremerhavener Manufaktur mariniert und veredelt. Eine sensationelle Kreation im Handmade-Look ist das Seafood Curry in der Jakobsmuschelschale. Die Jakobsmuschel hütet einen ganz besonderen Schatz: Ein cremiges Curry mit Lachs, Tilapia und Garnele auf einer Hollandaise getoppt mit Salicornes. Die mit einer Kordel zusammengeschnürten Jakobsmuschelschalen

schützen diese spannende Vielfalt aus verschiedenen Konsistenzen vor der Hitze. Asia-Curry aus bestem Seafood – chic und zugleich gerüstet für die direkte Hitze auf dem Grill.

Mit dem Meeresfrüchtespieß „geräucherte Paprika“ ist die Verbindung von Tapas mit einer Gekühlte-Fisch Convenience-Kreation für den heißen Rost gelungen. Für diesen würzigen Grillspieß marinieren die Mitarbeiter in der Bremerhavener Manufaktur Pulpoarme und Tintenfischtuben in einer rauchig-würzigen Paprika-Marinade und spießen sie von Hand mit Zucchini, Paprika und Kirschtomaten sorgfältig auf einen Holzspieß. Fix und fertig vorbereitet, entfaltet der bunte Spieß in einer indirekten Grillzone sein feuriges Temperament. Eine Genussreise nach Spanien für den Grill zuhause. Mit dem Tilapiafilet „Tomate-Mozzarella“ im Tortillamantel bringt die Fischmanufaktur ein gelingsicheres, mediterranes Genusspäckchen auf den heißen Rost. Saftiges Tilapiafilet kombinieren die Bremerhavener von Hand mit einer Bruschetta-Crème fraîche und ganz typisch mediterranen Kräutern und

Mozzarella. Diese herrlich cremige Komposition umwickeln die Deutsche See-Experten für das einfache Handling mit einem Weizentortilla. Fix und fertig für den Grill entfaltet diese Kreation bei schonendem Grillen in indirekter Hitze ein herrliches Wohlgefühl-Aroma. Die frischen Produkte sind vielseitig einsetzbar, bringen Abwechslung auf die Speisekarte und zaubern im Handumdrehen Sommergefühle auf den Teller.

DIE PRODUKTE IM ÜBERBLICK:

Seafood Curry in der Jakobsmuschelschale

Der Lachs in diesem Produkt stammt aus Aquakultur in Norwegen, Tilapia und Garnelen aus ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht, Lachsfilet- und Tilapiafiletstücke sind praktisch grätenfrei, ohne Haut, die Garnele, geschält, Darm gezogen, gekocht, auf einer Curry-Hollandaise-Sauce, getoppt mit Salicornes, angerichtet in zwei mit einer Kordel geschnürten Jakobsmuschelschalen, Gewicht pro Stück ca. 115g, 5 Stück/pro Schale

Meeresfrüchtespieß „geräucherte Paprika“

Zarte Pulpoarme und Tintenfischtuben in einer rauchig-würzigen Paprika-Marinade, mit Zucchini, Paprika und Kirschtomaten, auf einem Holzspieß, Gewicht pro Stück 100-130g, 10 Stück/pro Schale

Tilapiafilet „Tomate-Mozzarella“ im Tortillamantel

Der Tilapia in diesem Produkt stammt aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht, saftiges Tilapiafilet, mit Bruschetta-Crème fraîche, typisch mediterranen Kräutern und Mozzarella, umwickelt mit einem Weizentortilla, Gewicht pro Stück 160-190g, 10 Stück/pro Schale

Text & Fotos: Deutsche GmbH



ÜBER DEUTSCHE SEE FISCHMANUFAKTUR

Mit über 1.700 Mitarbeitern in rund 20 Niederlassungen und mehr als 35.000 Kunden aus Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie und Food-Service ist Deutsche See nationaler Marktführer für Fisch und Meeresfrüchte. Seit Ende 2013 vertreibt das Unternehmen aus Bremerhaven seine Produkte auch über einen Online-Shop. Für das langjährige Engagement rund um den Erhalt der Fischbestände wurde die Manufaktur 2010 mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet. Weitere Informationen finden Sie unter: www.deutschesee.de.

Deutsche See GmbH

Maifischstraße 3-9 · 27572 Bremerhaven
info@deutschesee.de · www.deutschesee.de



YOUKON WILDER LACHS / WILD FOREVER

Der Name kommt nicht von ungefähr. Er ist Programm. Er steht für den Einklang mit der Natur, der für uns selbstverständlich ist. Für den verantwortungsvollen Umgang mit unseren Ressourcen. Das beginnt damit, dass wir nicht nur eine ganze Menge vom Lachs verstehen. Sondern auch von den Menschen, deren tägliches Brot darin besteht, den König der Fische aus den wilden eiskalten Gewässern vor Alaskas Küste zu holen. Menschen die seit Generationen Wildlachs fangen und die dabei darauf achten, dass ihr Fang immer im richtigen Verhältnis zum natürlichen Bestand steht.

Youkon Wilder Lachs ist sich der besonderen Verantwortung als Schnittstelle zwischen der Natur, der nachhaltigen Fischerei und dem Youkon Lachsliebhaber bewusst, und steht für den Einklang mit der Natur und für den verantwortungsvollen Umgang mit seinen Ressourcen. Wir pflegen eine hervorragende Zusam-

menarbeit mit den Menschen, die seit Generationen ihr tägliches Brot damit verdienen, den König der Fische aus den wilden, eiskalten Gewässern vor Alaska zu fangen. Youkon Wilder Lachs steht für den Einklang mit der Natur, und vor allem für einen verantwortungsvollen Umgang mit unseren geangelten Wildlachsen.

Dieser direkte Kontakt zu Fisch und Fischer, zu Land und Leuten – mag sein, dass dies einer der ganz wesentlichen Unterschiede zwischen unseren Unternehmen und anderen ist. Wie dem auch sei. Die Philosophie von Youkon Wilder Lachs ist anfassbar und noch mehr als das: Sie ist erlebbar, weil essbar. Sie wird Packung für Packung ungefiltert an den Verbraucher weitergeleitet, sie überzeugt in Form des feinen, natürlichen Geschmacks und der erlebbaren Verbindung zur wilden Natur Alaskas.

Text: Youkon Wilder Lachs | Foto: Alaska Seafood

DER YOUKON ROYAL SILVERLACHS

Leinengefangen im eisigen Meer ALASKAS

Einer der bekanntesten Wildlachse Alaskas DER YOUKON ROYAL SILVERLACHS wird für die Top Qualitäten in den eisigen Gewässern des Nordpazifik vor Alaska Leinengefangen und ist aufgrund seines Verweilens im Ozean voller Lebenskraft. Kein anderer Wildlachs wird vom Fang bis zur Lieferung sorgfältiger und vorsichtiger behandelt als der per Langleine gefangene Silverlachs.

Die so genannten „Troller“ sind kleine Fischerboote mit einer Einmann- oder Zweimannbesatzung, die mit an den Angelhaken befestigten natürlichen oder künstlichen Ködern fischen. Die Troller müssen sich Ihren Wildlachs einzeln im Meer holen, währenddessen beim Netzfang die Lachse in ganzen Schwärmen ins Netz gehen. Von allen kommerziellen Fangmethoden handelt es sich bei dieser, um die mit dem geringsten Fangergebnis, aber mit den höchsten Qualitäten von Youkon Silverlachs.

Das Boot fährt genau so schnell wie der Wildlachs schwimmt. Nachdem der Wildlachs in den Haken gebissen hat und mit der Leine zum Boot gezogen wurde, lassen wir den Lachs noch neben dem Boot schwimmen, bis er sich wieder beruhigt und die Milchsäure wieder umwandelt - so reduzieren wir Stress für die Wildlachse. Es ist für den Geschmack extrem wichtig, den Wildlachs schonend ins Boot zu bringen. Anders als bei den Lachsen, die im Netz zappeln und Milchsäure produzieren, wird der Leinengefangene Youkon Wildlachs im Wasser betäubt und sanft an Deck geholt, um Stöße zu vermeiden.



Der Lachsölgehalt ist bei den Leinengefangenen Wildlachsen höher, vor allem an "Omega 3 Ölen". Wir wollen Wildlachse fangen, die auf dem Höhepunkt ihrer körperlichen Entwicklung sind. Das heißt, dass die Lachsgourmets einen Wildlachs bekommen, der gut muskulös ist, den höchsten Stand an Omega-3 und anderen Ölen aufweist und einen einzigartigen Geschmack bietet.

Text & Foto: Youkon Wilder Lachs

YOUKON REZEPTE:



Youkon Wilder Lachs

Römerstrasse 8 · A-5322 Hof b. Salzburg
Tel. +43 6229 399 99 · www.youkon.com

CHATEAU LA GOURDONNE SÜDFRANZÖSISCHE WEINGESCHICHTE

Die unkomplizierten, leichten Weine erfreuen sich schon längst nicht mehr nur in den Sommermonaten größter Beliebtheit. Für *Rosé-Liebhaberinnen* mit Sinn für nachhaltigen Weingenuss ist der Bio-Roséwein *Vérité du Terroir Rosé 2020* by La Gourdonne vom gleichnamigen Château aus dem Herzen der Provence in Südfrankreich ein wahrer Genussstipp.

Das Château ist seit 1300 n. Chr. ein wichtiger Meilenstein der südfranzösischen Weingeschichte. Das besondere Mikroklima und die fruchtbaren Schieferböden waren für alle Weinbau-Generationen gleichermaßen attraktiv. Das Weingut überlebte die Französische Revolution ebenso wie zwei Weltkriege. Nur die antike Alarmglocke des Château La Gourdonne erinnert noch heute an die stürmischsten Zeiten Frankreichs.

Mit einer Rebfläche von rund 350 ha zählt Château La Gourdonne zu einem der größten Weingüter der Provence. Alle Lagen profitieren von einem einzigartigen Mikroklima – mild im Winter, warm und trocken im Sommer. Die Trauben fangen in knapp 3.000 Stunden pro Jahr die geballte Kraft der provenzalischen Sonne ein. Naturnaher Weinbau bedeutet für Château La Gourdonne zum einen das Vertrauen auf den Mistral, der die Rebstöcke auf natürliche Weise vor Schädlingsbefall schützt sowie zum anderen den Einsatz von organischem Dünger. Ein rigoroser Rebschnitt und die hervorragenden Lagen mit ihrem einzigartigen Mikroklima und den mineralhaltigen Schieferböden sorgen ebenso wie die Ernte bei Nacht für eine positive Ertragsminderung und die perfekte Konzentration aller potenziellen Aromen.

Hier unter der Sonne Südfrankreichs entstehen Weine von großer aromatischer Vielfalt – allen voran die berühmten Roséweine der Provence. Ihre Farbe wird durch den Kontakt der Beerenschalen mit dem Most während der Gärung sowie die Art der Vinifikation bestimmt.



Dem Weingutbesitzer Paul-Francois Vranken liegt – neben hoher Qualität - seit jeher ein nachhaltiger Weinanbau im Einklang mit der Natur und den wechselnden Klimabedingungen am Herzen.

Text: Vranken-Pommery | Fotos: Chateau La Gourdonne

ROSÉWEIN VÉRITÉ DU TERROIR ROSÉ CHÂTEAU LA GORDONNE „MIMOSE“

AUSSEHEN

Klare, hellrosa Farbe mit einer schönen Brillanz.

NASE

Intensive Aromen von Beeren des Erdbeerbaumes sowie frische Zitrusnoten von rosa Grapefruits.

GESCHMACK

Das erfrischende Versprechen wird am Gaumen durch dominante Noten von Himbeeren und Johannisbeeren unterstrichen und durch die Frische von Zitrus bestätigt. Diese Harmonie und perfekte Balance verlängert das Vergnügen mit einem langen, genussvollen Abgang.

HARMONIE VON WEIN & SPEISE

Dieser Wein passt sehr gut zu würzigen Speisen der mediterranen Küche, zu provenzalischen Fischgerichten und –suppen sowie zu Fleisch und Käse.

REBSORTEN

Grenache, Cinsault, Syrah
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Serviervemperatur: 10 – 12°C



DAS LEXIKON DER KÜCHE

Ein kleiner Einblick in die (Fremd)Sprache der Köche

- A point:** auf Englisch „medium“, auf Deutsch halb-durch. Kerntemperatur 60° C
- Confit:** im eigenen Fett eingemachtes, eingelegtes Fleisch oder Geflügel (Gänseconfit)
- Haarsieb:** sehr feines Sieb, zum Durchstreichen von Fruchtpürees, Farcen usw.
- Karkassen:** hauptsächlich versteht man darunter die rohen oder gekochten Gerippe von Fisch und Geflügel.
- Vanilleschote:** fermentierter Blütenstengel einer Orchidee.
- Salamander:** Gerät nur mit starker Oberhitze, zum überbacken von Speisen.
- Nougat:** eine aus Haselnüssen und Zucker hergestellte Masse.
- Mie de Paine:** Weißbrotkrumen ohne Rinde hergestellt. Eignet sich gut zum panieren.
- Medaillon:** kleine Fleischscheiben vom Rind, Kalb, Schwein usw. Pro Stück etwa 80 gramm.
- Minestra:** dünne Suppe mit Gemüseinlage und Reis oder Nudeln.
- Minestrone:** Gehaltvolle, dicke Gemüsesuppe mit Nudeln, Fleisch oder auch mit Hülsenfrüchten.
- Puy -Linsen:** sehr feine, grün-braune Linsen mit zarter Schale. Gelten als die besten Linsen.
- Piment d'Espelette:** Chillipeffer aus dem französischen Baskenland.
- Pomeranze:** Zitrusfrucht oder auch Bitterorange genannt. Saft wird zu Getränken und Likören verarbeitet. Pomeranzen sind nicht zum Frischverzehr geeignet, sind unangenehm sauer und sehr bitter.





DIE EDLEN WEINTEMPERIERERER VON PRIOVINO

Außen purer Luxus. Innen raffinierte Technik.

Ein edler Wein kennt nur eine Temperatur – die optimale. Weinliebhaber wissen den sinnlichen Genuss eines perfekt temperierten Weines zu schätzen. Mit dem PrioVino Premier ist ein innovativer Weinkühler auf dem Markt erschienen, der Weinkennern genau diese Gaumenfreude bietet und dadurch eine kleine Revolution in der Welt des Weines startet. Wie selten zuvor kann man nun ohne großen Aufwand den Luxus des optimal gekühlten Weines genießen. Luxus und Effizienz müssen keine Gegensätze sein. In der Sonderlinie My Premier, vereinen die Weinkühler von PrioVino, mit ihren edlen Oberflächen aus gold, silber, rosé-gold oder schwarz-ruthenium und ihrer technischen Raffinesse, genau diese scheinbar widersprüchlichen Eigenschaften in einem einzigartigen Produkt.

Bei My Premier kommt punktgenaues Temperieren mit einer maßgeschneiderten Eleganz zusammen. Die Möglichkeiten für Individualisierung sind vielfältig – von ausgefallenen Oberflächen und angepassten Ständerhöhen bis zu personalisierten Gravuren ist alles möglich. Sowohl zu Hause als auch im Betrieb, der Premier lässt den Gastgeber glänzen. Ob mit einem feinen Bordeaux auf der Terrasse, einen aromatischen Gewürztraminer im Garten oder einen köstlichen Brunello am Kamin, das edle Design und die unkomplizierte Bedie-

nung des Premiers machen die stilvolle Bewirtung von Familie und Freunden kinderleicht. Durch den Akkubetrieb verspricht der Premier zudem vollkommene Flexibilität und Mobilität.

Gerade diese Flexibilität des Premiers durch Akku- und Netzbetrieb hat René Blanco Müller, ehemals Chef-Sommelier beim Fünf-Sterne-Hotel Grand Resort Bad Ragaz besonders überzeugt, vor allem wenn es um die Suiten geht. „Den ankommenden Gast mit einer Flasche perfekt temperierten Wein aufs Zimmer zu verwöhnen gehört einfach zum Fünf-Sterne-Luxus. Mit PrioVino ist es egal, wann der Gast kommt. Sein Wein oder Champagner ist immer perfekt temperiert. Und die Butler müssen sich nicht ständig um Eis für die Kühler kümmern.“

Der PrioVino Premier ist stets ein zuverlässiger Begleiter und der Lieblingswein steht immer parat – perfekt gekühlt und ganz ohne tropfendes Eiswasser oder störende Geräusche. Die Zeiten der warmen Rotweine und der eiskalten Weißweine sind vorbei. Ab sofort können Sie Ihren liebsten Gästen optimal temperierten Wein servieren, nicht nur beim ersten Schluck, sondern bis zum letzten Tropfen.

Weitere Informationen: www.priovino.com

Text & Fotos: Chhaya Krüger

Nur das Beste für die Gäste

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit perfekt temperiertem Wein.
Der **PrioVino Premier** hält Wein exakt auf Temperatur.
Über Stunden und direkt am Tisch.

SPECIAL OFFER exklusiv für
Mitglieder der Chaîne des Rôtisseurs

PRIOVINO PREMIER
statt ab 2.800 € ab nur **1.990 €***



Nur für kurze Zeit! Sichern Sie sich jetzt Ihren PrioVino Premier zum Vorteilspreis. Perfekt auch als exklusives Geschenk.

Mehr Informationen und Bestellung unter:

www.priovino.com | info@priovino.com

PRIOVINO
BECAUSE TASTE MATTERS

* Angebot nur gültig bis 31.04.2021. Preise zuzüglich MwSt. und Versandkosten

BELVEDERE BAR-KOLLEKTION

Wenn aus edelstem Holz und feinstem Silber in reiner Handarbeit echte Hingucker werden. Die neuen Must-haves der Silber und Yachtmanufaktur Robbe & Berking.

Johannes King, der mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnete Patron im Söl'ring Hof auf Sylt bringt es auf den Punkt: „Unsere Gäste lieben diese Robbe & Berking Kelche. Ihre Oberfläche schimmert wie die leicht bewegte Nordsee im Glanz des Mondes vor unserer Düne.“ Zeitlos, edel und ganz schön trendy. Und von Raimund Dornburg, Leiter Mercedes-Benz Center of Excellence hören wir: „Schon seit Anfang an gehören zu den Highlights in einem Maybach ganz eindeutig die Robbe & Berking Silberkelche und Silberbecher.“ Silber ist ein Metall, dessen Schönheit die Menschen seit Jahrtausenden fasziniert.

Vor 4000 Jahren, im alten Ägypten, war Silber zeitweise wertvoller als Gold. Der Götter Knochen sollen aus Silber gewesen sein. Homer beschrieb das Silber der Griechen. Tacitus entdeckte es bei den Germanen. Im vulkanischen Schutt von Pompeji fand man ein 118teiliges Silberbesteck. In allen Kulturepochen regte dieses hochglänzende Metall Künstler an, Unvergängliches zu schaffen. Robbe & Berking Silber gilt heute unter Kennern in aller Welt als Synonym für meisterhafte und handwerklich unübertroffene Qualität. Das Flensburger Silber strahlt nicht nur auf den Tischen ungezählter Privathaushalte, sondern Dank der Zusammenarbeit mit den besten Architekten und Innenarchitekten der Welt auch in den schönsten Hotels und Restaurants, vielen privaten Residenzen, Yachten, Privatjets ... und nicht zuletzt auch in der Maybach S-Klasse, dem Flaggschiff des Mercedes Konzerns.

Nicht mit der Ess- sondern mit der Trinkkultur beschäftigt sich die neue Robbe & Berking Barkollektion. Sie trägt den Namen „Belvedere“ und betritt die Bühne gemeinsam mit einem ganz außergewöhnlichen Barwagen (Länge 915 mm, Breite 570 mm, Höhe: 875 mm), den die Silberschmiede in der hauseigenen, auf in Holz gefertigte Segel- und Motoryachten spezialisierten Werft Robbe & Berking Classics fertigen. Trinkgefäße, deren äußere Erscheinung an die Kanneluren antiker Säulen erinnert, aber gleichzeitig mit moderner frischer Ausstrahlung einen ganz beson-



deren Charakter haben. Während bei Kristallgläsern eine unachtsame Bewegung beim Abtrocknen schon reicht, um das Glas zu zerstören, sind sie nicht nur unzerbrechlich, sondern auch spülmaschinenfest, liegen perfekt in der Hand und bieten jedem Getränk einen unvergesslichen Auftritt. Die hohe Temperaturleitfähigkeit des Silbers lässt jedes Gefäß sofort die Temperatur des Getränkes annehmen. Anders als bei allen anderen Materialien spürt man die angenehme Kühle und Frische daher sofort in der Hand und am Mund. Der silberne Glanz reflektiert die Brillanz und Schönheit des Getränks wie kein anderes Material es vermag. Schließlich isst das Auge nicht nur mit. Es trinkt auch mit. Fast trendy ist der dazu entwickelte Barwagen. Ein Möbelstück, das in den vergangenen zwei Jahren weltweit ein großes Comeback feierte. Egal, ob mit Kunstbüchern, Pflanzen und kleinen Design-Accessoires oder mit edlem Whiskey, Cognac und den entsprechenden silbernen Gefäßen dekoriert oder als Servierwagen mit Geschirr und Dessert im Einsatz – setzt er alles gekonnt in Szene, wird zum Gesprächsthema einer jeden Party und sieht einfach schön aus. Der auf großen Rädern thronende doppelstöckige Servierwagen ist von den Robbe & Berking Bootsbaumeistern in dunkler Thermoesche gefertigt, das obere Tablett mit schwarzen Fugen versehen, die an das Teakdeck einer eleganten Yacht erinnern. Einen ganz besonderen Glanz verleiht die mittlere dieser Fugen dem Wagen. Sie ist aus Neusilber gefertigt. Hausbar & Deko-Highlight in einem!

Robbe & Berkings Barkollektion und -wagen erfüllen nicht nur nackte Funktionen, sondern erzählen ganze Geschichten. Über den Hersteller, die edlen Materialien, die Zutaten der Speisen und Getränke, aber vor allem über den Gastgeber, der das Ganze so gekonnt inszeniert hat.

Text: & Fotos: Robbe & Berking / Gefunden auf: trendXpress.org



WEINGUT NÄGELSFÖRST – ÜBER 750 JAHRE WEINKULTUR!

Hoch über Baden-Baden werden in liebevoller Handarbeit, mit exzellentem Fachwissen die Trauben für unsere Weine angebaut. Bereits im Jahr 1268 wurden die ersten Pinot Noir-Reben von Zisterzienserinnen im heutigen Varnhalt, unterhalb des Weinguts gepflanzt. Mittlerweile kann der „NÄGELSFÖRST-Storch“ seine Kreise über 33 ha eigener Rebflächen ziehen. Im Laufe der Zeit haben wir Rebsorten angebaut, die sich vom Riesling, über Sauvignon Blanc, Chardonnay, Grau- und Weißburgunder bis hin zu Früh- und Spätburgunder, Merlot, Tempranillo und Cabernet Sauvignon erstrecken. Die Lagen unserer Rebflächen profitieren von erstklassigen Böden, vom warmen Klima und sind von den kühlen Schwarzwaldwinden in der Nacht vor zu hoher Feuchte geschützt. Der Diplomingenieur und Mikrobiologe Claude Bourguignon bestätigte nach umfassenden Analysen 80 % Grand Cru- oder Premier-Cru-Lagen und 20 % Villages Lagen.

Mit diesen hervorragenden Voraussetzungen zaubert unser kompetentes Winzer- und Kellermeisterinnen Team ausgezeichnete Weine mit einladenden Namen, wie unseren Rosé „TRINKSTORCH“ oder Sauvignon Blanc „FLUGKÜNSTLER“. Selbstverständlich beinhaltet unser Weinsortiment auch Baden Crémants, Cuvées und selbst ein alkoholfreier Sparkling ist Teil unseres Produktportfolios.

In den Sommermonaten bietet unser weitläufiger Park die Möglichkeit, unter alten Bäumen und mit Blick über die Weinreben, über das Rheintal bis nach Frankreich, Hoch-

zeiten, Geburtstage, Jubiläen und andere besondere Anlässe zu feiern. Bei individuellen Weinproben haben Sie die Gelegenheit sich durch unser ausgezeichnetes Weinsortiment zu probieren, das für jeden Anlass den passenden Wein bereithält. So können Sie getreu unserem Motto „Träume trinken. Zeit erleben.“ Ihre persönliche Auszeit vom Alltag genießen.

Unser Weißburgunder LUFT & LIEBE 2019 Luft & Liebe – eine umgangssprachliche Bezeichnung für die filigrane Feinheit dieses Weines, der mit viel Herz und Leidenschaft entsteht. Mit diesem trockenen Weißburgunder hat man ein zart rauchig untermaltes Erlebnis im Glas, das mineralisch fokussiert und mit einer großen aromatischen Vielfalt von Lindenblüten bis Melone frohlockt. Am Abgang bringt unsere Luft & Liebe einen zupackenden Gaumeneindruck mit. Ein Wein, der sehr elegant zu gebratenem Geflügel und gegrilltem Fisch bei einer empfohlenen Trinktemperatur von 12°C passt.

Weitere Informationen finden Sie unter www.naegelsfoerst.de

Text & Fotos: Weingut Nägelsförst



Weingut Nägelsförst

Nägelsförst 1 · 76534 Baden-Baden

Tel. 07221 35 550 · info@naegelsfoerst.de · www.naegelsfoerst.de



VON DER KORKEICHE ZUM KORKEN

Der Himmel über den Korkeichenwäldern ist in den Sommermonaten nahezu wolkenlos. Seit Jahrhunderten schälen Bauern am Mittelmeer in flirrender Hitze die Rinde von *Quercus suber*, der Korkeiche. Eine Form der Bewirtschaftung, die sich seit der Einführung des Korkverschlusses für Champagner und Wein durch Dom Pierre Pérignon Anfang des 17. Jahrhunderts neben Landwirtschaft und Viehzucht in den von der Korkeiche bewachsenen Regionen allmählich durchgesetzt hat.

Zwanzig bis dreißig Jahre müssen die Eichen mindestens wachsen, bevor sie erstmals geschält werden können. Sie müssen in Brusthöhe einen Stammumfang von mindestens 70 cm erreicht haben. Etwa alle neun Jahre ist dann Erntezeit. Die spezialisierten Arbeiter klettern schwitzend und braun gebrannt in den Bäumen herum. Einer der Arbeiter setzt die Spitze seines scharfen Erntebeils an einem strategisch gewählten Riss der Rinde an. Gezielte Schnitte senken sich in die Rinde der Eiche. Ein zweiter Arbeiter löst die Korkeinde mit geschicktem Reißen und langsamen Bewegungen vom Stamm ab, möglichst ohne sie zu zerbrechen oder den Baum zu verletzen. Je größer das herausgelöste Stück, desto wertvoller ist es für die Kor-

kenproduktion. Es ist glühender Mittag. Die Zikaden zirpen. Die erste Ernte, die in Portugal als »desbóia« bezeichnet wird, produziert Kork mit unregelmäßiger Struktur, zu hart, um gut zu Korken verarbeitet werden zu können. Dieser sogenannte »Jungfrauen-Kork« wird für Fußbodenbeläge oder Dämmmaterialien eingesetzt. Erst die dritte Ernte, die »amadia«, wird auch für Naturkorken verwendet. Schon bei der Ernte beginnen Selektionsprozesse, die die Spreu vom Weizen trennen. So wird beispielsweise der wurzelnahe Bereich der Rinde weggeschnitten, weil dieser eine höhere Neigung hat, Spuren von TCA zu enthalten,





die für berühmten »Korkschmecker« verantwortliche Substanz. Die Ernte gehört zu den bestbezahlten der weltweiten Landwirtschaft: 120 Euro kann ein Schäler pro Tag verdienen, denn keine Maschine kann das traditionsreiche Handwerk ersetzen, das den Ausgangspunkt der industriellen Produktionskette bildet. Der fertig geerntete Baum wird abschließend mit der letzten Ziffer der Jahreszahl der Ernte beschriftet. Wenn abends die Arbeit getan ist, schimmern die Korkeichen rötlich in der Abendsonne. Der Duft von Zimt, Vanille, Karamell und Eukalyptus hängt träge und schwermütig in der Luft.

KORKENVERTRIEB

Der Korken geht auf Reisen. Noch in der Fabrik wird er veredelt, zuweilen bedruckt, und in mit Schwefeldioxid mikrobiologisch stabilisierten Plastiktüten verpackt. Diese werden verschweißt und auf Paletten gepackt. Noch vor Ort im Herstellerland werden die Korken aufgekauft und ins Zielland verbracht, wo sie zunächst nochmals auf Fehler kontrolliert und anschließend final veredelt werden. Dazu zählt eine Oberflächenbehandlung mit Paraffin und Silikon, die auf den jeweiligen Flaschentyp abgestimmt wird und für optimale Haltbarkeit und Gleifähigkeit sorgt –

beruhend auf Messungen der Zugwerte der Korken. Wenn nicht bereits in der Fabrik, findet jetzt das Branding der Korken statt: Firmenlogos, Chargennummern und Werbebotschaften werden entweder eingebrannt oder aufgedruckt. Fertig ist der Korken. Nun kann an den Kunden mit der bestellten Länge, Stückzahl und Behandlung ausgeliefert werden: Winzer, Kellereien und Genossenschaften, weinproduzierendes und -abfüllendes Gewerbe. Weinstabil und hygienisch verpackt machen sich die Korken auf den Weg zum Abfüller. Dort werden als erstes die Flaschen gespült. Dann wird angefüllt. Wichtig ist die richtige Füllhöhe, so dass Temperaturschwankungen den Korken nicht aus der Flasche treiben. Mit Hilfe eines Vierbackenschlosses wird jeder Korken von einem Durchmesser von 24 mm auf 16 mm zusammengedrückt. So lässt er sich ohne Beschädigungen in den engen Flaschenhals stoßen. Durch seine luftgefüllten Zellen nimmt der Kork bei dieser starken Komprimierung keinerlei Schaden. Einmal in der Flasche, sorgt der Druck in den Zellen dafür, dass sich der Korken in 24 Stunden wieder auf ausdehnen will und sich an die Innenwand des Flaschenhalses anpresst. Die anschließend aufgebrachte Kapsel schützt den Korken davor, mit Schadsubstanzen in Kontakt zu kommen. Der fertige Wein wird nun verpackt, stehend oder liegend, in Kartonagen. Das Produkt ist verkaufsfähig. Sicher verschlossen gelangen die Weinflaschen in den Handel.

Text: Deutscher Kork-Verband e.V.

Fotos: APCOR



Deutscher Kork-Verband e.V.

Goebenstraße 4-10 · 32052 Herford
info@kork.de · www.kork.de



SCHAUMWEINE – EINE ERFOLGSGESCHICHTE

Hätten Sie das gewusst? Die Deutschen sind die Weltmeister beim Konsum von Schaumweinen! Im Durchschnitt trinkt jeder Deutsche 5,5 Flaschen Schaumwein im Jahr. Als Vorbild exzellenter Schaumweine gilt ja seit jeher der Champagner. Dabei schreibt man oft Dom Perignon die Erfindung des Champagners zu. Dom Perignon (1668-1715) in der Abtei Hautvillers, war ein exzellenter Kellermeister, und ihm ist die Gewinnung des weißen Weines aus roten Trauben und das Cuvieren zuzuschreiben. Das tatsächlich kontrollierte Sprudeln des Weines kam allerdings erst später....

Übrigens begann der ganz große Erfolg in der Champagne erst Mitte des 19. Jahrhunderts mit einer Gruppe junger Deutscher, wie Bollinger, Krug, Deutz, Heidsieck, Mumm, etc. In Deutschland war der Sekt-Pionier Georg Christian Kessler. Nachdem dieser 12 Jahre im Dienste der Witwe Veuve Cliquot gestanden hatte, tat er sich mit seinen Verwandten zusammen und gründete in Württemberg 1825 die erste Champagnerfabrik. Noch heute ist „Kessler Sekt in Esslingen“ ein toller Publikumsmagnet. Im Sommer sitzt man auf gepolsterten Paletten im wunderschönen Hof und genießt die verschiedenen Spezialitäten. Ein persönlicher Tipp: Esslingen hat einen wunderschönen mittelalterlichen Weihnachtsmarkt. Am besten verbinden Sie

den mit einem Abstecher in das schöne Kessler Haus! Auf Grund des großen Erfolges wurden dann in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts die Rheinischen Sektellereien, wie Henkell, Söhnlein und Kupferberg gegründet. Sie lebten vornehmen Stil und Luxus vor. Auch im ehemaligen Osten blickt der Sekt auf eine lange Tradition zurück: zum einen ist „Rotkäppchen“ die beliebteste Marke in Deutschland, zum anderen wird im sächsischen Staatsweingut Radebeul seit 1836 Sekt bereitet. Ist Ihnen aufgefallen, dass es bis in die 1970er Jahre ein staatliches Sektmonopol gab? So war es nur bestimmten Kellereien vorbehalten, Sekt zu produzieren. Seit der Rechtsänderung haben die Winzergenossenschaften und Weingüter ebenfalls die Möglichkeit Winzersekte anzubieten. Was für eine Erregungenschaft! All die herrlichen Winzersekte in einer unerschöpflichen Auswahl. Überwiegend werden die Sekte rebsortenrein angeboten.

Es gibt auch „Pinotsekte“, das heißt von Burgunderrebsorten wie beispielsweise Weiß – Grau – oder Spätburgunder, Schwarzriesling (in Französisch Pinot Meunier) oder Chardonnay, teilweise auch als Cuvée. Wer es also gerne spritzig und frisch mag, greift am besten zu einem Rieslingsekt, etwas runder sind die Pinotsekte oder bukettreicher die Traminer – oder

Muskatellersekte. Auch Spezialitäten wie Nobling, Kerner, Lemberger, etc. sind spannend und etwas Besonderes! Immer gefragter sind vor allem die Rosésekte, vor allem bei den Damen. In Italien werden die Sekte als Spumante bezeichnet. Daneben erfreuen sich seit einigen Jahren die Prosecco immer größerer Beliebtheit (sie kommen aus Venetien). Dieser kann als Spumante angeboten werden, oder wenn er weniger Kohlensäure besitzt, als Frizzante. Letztere wird oft mit einer Kordel am Korken verschlossen. Und das allerbeste: die berühmte Sektsteuer entfällt!

KAISERLICHE FLOTTE

Den großen Erfolg des Deutschen Sektkonsums machte sich auch Kaiser Wilhelm der II. zu Nutze – er führte 1902 die „Sektsteuer“ ein, um seine Flotte zu finanzieren. Wie es mit den Steuern so ist, noch heute wird bei jeder gekauften Flasche Schaumwein in Deutschland 1,02€ Sektsteuer an den Staat abgeführt. Entsprechend sind bei der Magnum 2.04 € fällig, etc.

Die spanischen Schaumweine – Cava genannt – unterscheiden sich etwas von den Anderen, wegen ihrer typisch spanischen Rebsorten. So werden hier vorzugsweise Xarel.lo, Paralleda und Macabeo verwendet. In Kalifornien, Argentinien, Südafrika, etc. spricht man vom Sparkling wine.

Madame Pompadour sagte: „Champagner ist das einzige Getränk, dass die Frauen schöner macht, je mehr sie davon trinken.“

Gleiches lässt sich bestimmt für unsere Winzersekte sagen.

Text: Natalie Lumpp, *Grand Echanson d'Allemagne*

Foto: Adobe Stock

”

„Ich trinke Champagner, wenn ich froh bin, und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich davon, wenn ich alleine bin; und wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er nicht fehlen. Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit, und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken. Sonst aber rühre ich ihn nicht an, außer wenn ich Durst habe.“ - *Lily Bollinger*

“

WIE EINE AUSTER DAS ZARENREICH RETTETE

Und andere kulinarische Geschichten



Feinschmecker und Musikmogul Dieter Weidenfeld sammelt die schönsten Anekdoten rund ums Essen: Wie kam Crêpe Suzette zu ihrem Namen? Wer ist der Erfinder des Sauerkrauts? Und was hat eine Schweinshaxe mit der Hinrichtung Ludwig XVI. zu tun? Abgeschmeckt wird die kleine, aber feine kulinarische Sammlung mit 15 Rezepten von Sternkoch

Heinz Winkler (u.a. Tantris, München; seit 1991 Residenz Heinz Winkler, Aschau). Das ideale Geschenk für alle Gourmets!

Text & Foto: emfVerlag

ÜBER DEN AUTOR:

Dieter Weidenfeld studierte Soziologie, war dann Schauspieler, Regisseur, Funkmoderator und erfolgreicher Plattenproduzent. Er betreute Künstler wie Gilbert Becaud, Adamo, Howard Carpendale, Matthias Reim, Peter Kraus, Rex Gildo und viele andere. Er ist verheiratet, hat eine Tochter und drei Enkelkinder – und ist begeisterter Gourmet.

„Wie eine Auster das Zarenreich rettete“

Autor: Dieter Weidenfeld

Umfang: 208 Seiten, Hardcover

ISBN: 978-3-7459-0167-2

Preis: 20,00 € (D) | 20,60 € (A)

Erscheinungsdatum: Oktober 2020

WIR SUCHEN

DEUTSCHLANDS BESTE/N!

JUNG SOMMELIER(E)



JEUNES SOMMELIERS-WETTBEWERB 2021

IN KOOPERATION MIT



Passion & Profession

WIR DANKEN UNSEREN SPONSOREN



WIR SUCHEN DEUTSCHLANDS BESTE/N JUNG-SOMMELIER(E)

Auch in diesem Jahr sucht die Chaîne des Rôtisseurs den/die beste/n Sommelier(e) Deutschlands. Dieses Mal wird gemeinsam mit der Sommelier Union zum 14. Mal dieser exklusive Wettbewerb stattfinden. Der Wettbewerb bietet jungen, engagierten Mitarbeiter*innen aus gastronomischen Betrieben die Möglichkeit sich unter Gleichaltrigen zu messen.

Die Sieger der Jeunes Sommeliers-Wettbewerbe der letzten Jahre, wie Marc Almert, Lisa Bader, Thorsten Junker, Peter H. Müller, Sebastian Russold, Julian Schweighart und Sebastian Wilms haben einen sensationellen Weg bestritten. Alle arbeiten inzwischen in den besten Restaurants weltweit. Nach den großen Erfolgen der letzten Jahre ist es damit der Chaîne des Rôtisseurs gelungen, einen international anerkannten Sommeliers-Wettbewerb zu etablieren, der unseren Wein-Fachkräften ein exzellentes Podium für ihre berufliche Laufbahn bietet.

VORAUSSETZUNGEN

Eingeladen sind alle Interessierten ab 21 Jahre. Zum Zeitpunkt der Internationalen Endausscheidung darf der/die Wettbewerber*in nicht älter als 27 Jahre sein.

Was erwartet die Teilnehmer? Nach der Begrüßung beginnt der Wettbewerb mit einer Blindverkostung von Weinen und Spirituosen. Anschließend müssen die Teilnehmer eine theoretischen Prüfung mit einem Multiple-Choice-Fragebogen ausfüllen. Anschließend folgt eine praktische Prüfung. Hier soll z.B. der passenden Wein zum vorgegebenen Menü empfohlen werden; Problembehandlungen im Betrieb, ein perfekter Champagner-Service oder das perfekte Dekantieren werden außerdem geprüft.

DIE JURY

Auch dieses Jahr steht erneut eine hochkarätige Jury zur Verfügung:

Natalie Lumppp - Grand Echanson

Frank Kämmer - Master Sommelier

Peer F. Holm - Präsident der Sommelier-Union Deutschland

Astrid Löwenberg - Leiterin IHK-Sommelier-Schule München

Am Abend findet die Siegerehrung des Jeunes Sommeliers Wettbewerbes 2021 im Gesellschaftshaus der BASF in Ludwigshafen bei einem besonderen Dîner Amical statt.

WANN

Der Nationale Wettbewerb 2021 findet am Montag, **9. August 2021**, um 10:00 Uhr in der „BASF Kellerei“ in Ludwigshafen am Rhein statt.

BEWERBUNG

Für nähere Informationen oder Interesse an der Teilnahme kontaktieren Sie Frau Natalie Lumppp: Tel. 0151 29 140 119 – natalie.lumppp@t-online.de

ANMELDESCHLUSS

23. Juli 2021

KEINE KOSTEN

Die Anreise und Rückfahrt (per Bahn 2. Klasse) und Hotel werden übernommen.

Wertvolle Preise warten auf die Teilnehmer! Der/die Sieger*in ist zum Internationalen Wettbewerb der Chaîne des Rôtisseurs vom **8. - 12. September 2021** in BORDEAUX eingeladen und vertritt Deutschland!



ZWIESEL GLAS – EINE BESONDERE NOTE WIRD ZUM MARKENVERSPRECHEN.

Zwiesel Glas zeichnet sich durch seine einmalige Qualität aus. Dieser hohe Qualitätsstandard beginnt schon beim Klang: Der Ton, in dem Zwiesel Gläser beim Anstoßen erklingen, ist einzigartig und somit zum eindeutigen Erkennungsmerkmal der Marke geworden. Den besonderen Ton beim Anstoßen schätzen nicht nur Glas-Liebhaber, sondern auch Gastgeber sowie Gäste auf der ganzen Welt.

All dies repräsentiert die Note als neues Markenzeichen von Zwiesel Glas. Ihre Bedeutung geht aber weit darüber hinaus: Die Gestalt der Note symbolisiert den Genuss und die Harmonie des geselligen Miteinanders. Die Note zelebriert die Gastfreundschaft und die Wertschätzung, die Gäste und Gastgeber sich gegenseitig ausdrücken.

Zwiesel Glas – so klingt Gastfreundschaft.

Text & Fotos: Zwiesel Glas



WEINGUT MÜLLER-RUPRECHT

WEINE AUS DEN BESTEN LAGEN DER HAARDT

Müller-Ruprecht steht für Weinbau seit 1702 in Kallstadt/Pfalz. Diese Tradition verpflichtet heutzutage zu nichts mehr. Dennoch hat sich Sabine Wöhrwag gemeinsam mit Ihrem Mann Philipp entschieden den Betrieb fortzuführen und die herausragenden Lagen im Familienbesitz zu bewirtschaften. Unterstützt werden die beiden gelernten Winzer und studierte Diplom-Ingenieure dabei von ihren Eltern Jutta und Ulrich Müller. Gemeinsam ist man sich einig, dass die Lagen Saumagen, Kreidkeller, Weilberg und Herrenberg und die Pflege der Weinberge das Essentielle für die Trauben sind, aus denen klare, feine Weine werden sollen. Schwerpunkt liegt auf dem Riesling, der Königin der Reben. Erweitert wird das Portfolio um klassische Pfälzer Rebsorten wie Gewürztraminer und Scheurebe. Aber auch die Burgundersorten finden den richtigen Boden um zu wachsen und gedeihen. Seniorchef Ulrich Müller, als passionierter Rotweinliebhaber, pflanzte bereits früh die ersten roten Reben. Der Fokus liegt mittlerweile auf Spätburgunder; mit Merlot, Cabernet und Co wird auch experimentiert. Sabine und Philipp lieben die Arbeit in ihren Weinbergen. Mit Sorgfalt wird jeder Jahrgang aufs Neue interpretiert. Energie schöpfen beide aus der Freude am guten Wein. Das Ziel des jungen Paares ist die Jahrgangstypizität, die Rebsorte und die Herkunft also die Lage in jedem Wein schmeckbar zu machen. Das alles selbstverständlich im kontrolliert ökologischen Anbau.

Der Erfolg gibt den Beiden recht: mit 93 Punkten im ak-

tuellen Vinum Weinguide für den Saumagen Riesling N ist kein anderer Wein derselben Lage höher bewertet. Zudem ist Philipp Wöhrwag bereits zum zweiten Mal in Folge in den elitären Club der besten Nachwuchswinzer der Pfalz aufgenommen.

Weitere Informationen finden Sie unter

www.mueller-ruprecht.de

Text & Fotos: Weingut Müller-Ruprecht

HABEN WIR IHR INTERESSE GEWECKT?

Dann bestellen Sie ein Probierpaket mit je zwei 0,75l-Flaschen
2020er Weißburgunder
2019er Chardonnay
2019er Ungsteiner Weilberg Riesling

Alle Weine sind trocken, enthalten Sulfite und sind deutsche Qualitätsweine.

6 Flaschen inkl. Porto

für nur **€ 69,-**
(entspricht €15,34/ltr)
regulär € 80,80 €

Das Angebot gilt bis
einschl. 12.05.21
mit dem Kennwort
„Chainepaket“.

Nur solange der Vorrat reicht.



Weingut Müller-Ruprecht

Freinsheimer Str. 31 · 67169 Kallstadt/Pfalz

Tel. 06322 27 92 · weingut@mueller-ruprecht.de · www.mueller-ruprecht.de



BIOWEINE

Kennen Sie den Unterschied zwischen Bio und Ökowein? Nicht?

Das war auch ein bissl' gemein – es gibt keinen Unterschied.

Die Richtlinien des ökologischen Weinbaus beziehen sich auf die Pflege im Weinberg. Ein lieber Kollege – Thomas Vaterlaus – prägte die Aussage: Große Weine können nur mit der Natur, und nicht gegen sie erzeugt werden. Das ist sicherlich für jeden nachvollziehbar. Ich kenne mittlerweile viele Winzer – auch international – die auf ökologischen Weinbau umstellen, nicht weil sie so grün sind, sondern weil sie sich erhoffen, die Qualitätsschraube noch ein bisschen drehen zu können. Oder mancher Winzer sagte mir schon, dass er die Regenwürmer und das rege Bodenleben vermisste. Wenn auf chemische Spritzmittel und synthetische Dünger verzichtet wird, riecht es auch ganz anders im Rebberg. Mit großem Eifer kümmern sich die Winzer um die Begrünung im Rebberg. Jedes Gewächs hat dabei eine wichtige Aufgabe: Phacelia zum Beispiel gilt als Bienenweide, andere Pflanzen, wie Malven, Phacelia, Ölrettich, Getreide, Traubenhyazinten, Tulpen, Mohn und Wiesenknopf werden zur Nährstoffanreicherung eingesetzt oder sollen durch ihr Wurzelwerk den Boden lockern. Um die Widerstandskräfte der Rebe zu stärken, werden Pflanzenextrakte, Kräutertees und –jauche, Algenkalk oder Gesteinsmehle gespritzt und ausgefahren. Bei stärkerem Pilzbefall mit Echtem oder Falschem Mehltau werden auch Netzschwefel oder schwach dosierte Kupferpräparate ausgebracht.

Zu den neuen Trends zählen sicherlich die sogenannten: PIWI - pilzwiderstandsfähige Rebsorten. Um selbst

auf den Einsatz biologischer Spritzmittel verzichten zu können, fördern Biowinzer den Einsatz so genannter pilzwiderstandsfähiger Rebsorten (Piwi). Sie sind - mehr oder weniger - resistent gegen die Hauptgefahr für Bioreben: die Pilzkrankungen wie echter oder falscher Mehltau. Vor allem das Staatsweingut Freiburg setzt sich seit vielen Jahren für die Kreuzung solcher Bioreben ein. Zudem können sie bei der Züchtung auch auf andere Attribute achten, dass die Rotweine beispielsweise eine dunkle intensive Farbe aufweisen und vielleicht einen südländischen Charakter. Mittlerweile bei vielen bekannt ist die Rebsorte Regent. Immer öfters sehe ich, dass die Winzer gar nicht mehr auf dem Etikett vermerken, dass es sich um Biowein handelt – sie wollen nur mit ihrer Qualität überzeugen. Wenn Sie allerdings einen Hinweis auf: Ecovin, Demeter, Bioland, Naturland sehen, haben sich die Winzer sogar zertifizieren lassen.

Bei Demeter arbeiten die Wengerter sogar nach den Richtlinien der Hömopathie. Das heißt Hömopathie oder Mondphasen werden berücksichtigt. Das kosmische Gleichgewicht wird gestärkt. Ganz viel darüber können Sie beispielweise beim Weingut Jacob Duijn im Bühlertal erfahren. Und wenn Sie dann noch seine Spätburgunder verkosten, werden Sie über dynamisiertes Wasser und vergrabene Kuhhörner nachdenken.

*Text: Natalie Lumpp, Grand Echanson d'Allemagne
Foto: Adobe Stock*



SOUVERÄNE PRÄZISION

Mit den legendären „Iron Walkers“ verbindet Wempes gleichnamige Armbandchronometer viel mehr als nur der Stahl als Baumaterial

Eine neue Uhrenlinie zu entwickeln, die den Bedürfnissen des Publikums entspricht, das ist eine echte Herausforderung. Sie soll in die Zeit passen, darf aber nicht einfach einer Mode folgen. Sie braucht eine eigenständige Gestalt, die ihre Wiedererkennbarkeit genauso sichert wie ihre Aussagekraft. Und nicht zuletzt muss noch der passende Name gefunden werden.

Die dritte Uhrenlinie der Marke Wempe Glashütte / SA heißt „Iron Walker“, benannt nach den legendär furchtlosen Bauarbeitern, die zu Beginn des 20. Jahrhunderts in New York die stählernen Skelette der ersten Wolkenkratzer errichteten. Das trifft den Charakter der Linie nicht nur, weil die Gehäuse und integrierten Bänder der Modelle einen souveränen Umgang mit Stahl zeigen, mit ihren Kanten und Rundungen, matten und polierten Flächen. Der Name verweist auch auf die absolute Präzision, die gewagte Architektur genauso verlangt wie Wempes Chronometerbau: Das Familienunternehmen produziert seine Zeitmesser im sächsischen Glashütte und lässt sie in der Sternwarte des Ortes auf ihre Genauigkeit prüfen. Nur wenn sie den strengen Regeln der ISO 3159 genügen, dürfen

sie die Bezeichnung Chronometer tragen. Und noch etwas verbindet die Hochhäuser der 1920er-Jahre mit der Stahluhren-Linie: die Eleganz des Funktionalen. Unter den „Iron Walker“-Modellen finden sich sportliche Chronographen und Spezialitäten wie Taucheruhren mit innen liegender Drehlunette.

Aber auch Dresswatches, die sich flach unter Hemdmanschetten schmiegen können. Mit dem robusten, dreireihigen Stahlband wirken alle Modelle charakterstark. Die Damen-Uhren einer solchen Linie dürfen feminin sein, aber ganz bestimmt nicht niedlich. Die Modelle mit 36 Millimetern Durchmesser fassen die Gestaltungsidee der Iron Walker glänzend zusammen. Auf der Lunette des neusten Modells zeigen 60 präzise gesetzte Brillanten zugleich Härte und Eleganz.

Text & Foto: © Gerhard D. Wempe KG



BURGUNDER ROTWEINGLAS ALLORO

Das mundgeblasene Burgunder Rotweinglas der Serie Alloro von Zwiesel Glas erlaubt beim Schwenken mit seinem großen, bauchigen Volumen intensiven Sauerstoffkontakt. Die vielschichtigen Aromen finden in dem Rotweinglas den optimalen

Raum zur Entfaltung.
h 248 mm / ø 122 mm / 955 ml

54,95 € / Stück
www.zwiesel-glas.com



LAMBAY - MALT IRISH WHISKEY

Ein unverwechselbarer Whiskey aus mindestens drei edlen Irish Single Malt Destillaten. Dank seines „Double-Cask“-Reifungsprozesses überzeugt der weiche Whiskey mit seinem einzigartigen Charakter und einer interessanten Aromavielfalt aus Bananen, Malz, Feigen mit einem Hauch von Gewürzen.

€ 54,99 / Flasche 0,7l
www.vranken-pommery-shop.de



WEMPE IRON WALKER AUTOMATIK TAUCHERUHR

42mm, Edelstahl, Datumsanzeige und innenliegende Taucherlunette
2.975 € /Stück
www.wempe.com/leipzig

THE BOX

24-teiliges Besteck mit glänzenden Messerklingen:
925 Sterling Silber: 5.136,- €
150g massiv-versilbert: 2.058,- €

24-teiliges Besteck Messerklingen in „Frozen Black“
925 Sterling Silber: 5.376,- €
150g massiv-versilbert: 2.298,- €
www.robbeberking.de



ARTISAN KÜCHENMASCHINE

Lebensfroh, süß und herzlich – Honey, so lautet die KitchenAid Farbe des Jahres 2021. Mit der neuen Farbe lädt KitchenAid ein, das gemeinsame Kochen und Essen zu feiern, die sanfte Wärme zu spüren und die Freude und den Spaß des Miteinanders „neu“ zu erleben – ein bisschen Honey tut allen gut!

4,8L, 5KSM175PSEHY, 699 € / Stück
www.kitchenaid.eu



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



CHAMPAGNE
POMMERY
A REIMS-FRANCE



L'ART DU CHAMPAGNE
SINCE 1836

DIE SCHÖNSTEN RESTAURANTS & BARS 2021

Wettbewerb & Buch über ausgezeichnetes Gastronomie-Design

Als jahrhundertealtes Kulturgut sind Restaurants und Bars öffentliche Wohnzimmer – wertvolle Plätze der Kommunikation, des Miteinanders, des Genusses. Für das Funktionieren unsere Gesellschaft sind sie unentbehrlich. Die große Bedeutung der Gastronomie für die Wirtschaft, für die Kultur und für den sozialen Zusammenhalt insgesamt wurde wohl noch nie so deutlich und spürbar wie in diesen Zeiten. Für den Erfolg eines Restaurants oder einer Bar maßgeblich sind neben der hohen Produkt- und Servicequalität eben auch eine einladende Atmosphäre und die Vermittlung eines echten Wohlgefühls. Das Gesamtbild muss stimmen. Das Interior ist das erste, was der Gast beim Eintreten in ein Lokal wahrnimmt. Es geht um das Licht, die Farben, Formen und Materialien. Was hier zählt, sind eine wegweisende Gestaltung, aufeinander abgestimmte Designelemente, außergewöhnliche Ideen, überraschende Akzente, wertige Stoffe sowie Präzision und Liebe zum Detail.

Wie bei der kulinarischen Ausrichtung kommt es auch beim Thema Interior auf ein klares Profil und eine konsequente Positionierung am Markt an. Essen ist Entertainment. Die passende Bühne für die Inszenierung der Kernleistungen der Gastronomie wird immer wichtiger. Erfolgreiche Gastronomen zeichnen sich hier durch Mut zu Investitionen aus, greifen Designtrends auf, interpretieren sie, und nicht selten werden sie mit der Gestaltung ihrer Gasträume gar zu Trendsettern. Eine besondere Verantwortung kommt den Architekten und Designern zu. Wir freuen uns sehr, dass das Jahrbuch Die schönsten Restaurants & Bars 2021 die Vorreiterrolle der Gastronomie anerkennt, wenn es um Architektur, Design, Trends und Wohlfühl-Atmosphäre geht. Zusammen mit dem Callwey Verlag wollen wir mehr Bewusstsein schaffen für die einzigartige, lebendige Restaurant- und Barszene und für die Relevanz der Innenarchitektur. Guido Zöllick, Präsident DEHOGA Bundesverband und Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin DEHOGA Bundesverband.



FAKTEN ZU WETTBEWERB UND BUCH:

Bar- und Restaurantführer legen selten das Augenmerk auf die Innenarchitektur oder werfen einen Blick auf Licht, Möbel und Oberflächen. Diese aber sind es, die die Atmosphäre eines Ortes ausmachen. In bequeme Stühle lassen wir uns gerne hineinsinken. Gut ausgewählte Leuchten setzen das hervorragende Menü ins beste Licht und überraschende Details heben die Stimmung. Das Interior verrät das Selbstverständnis eines Gastronomie-Betriebes, noch bevor wir einen Bissen gegessen oder einen Schluck getrunken haben. Um dieses zu würdigen, wurde der Wettbewerb Die schönsten Restaurants & Bars ins Leben gerufen.

Auslober ist der Callwey Verlag in Zusammenarbeit mit dem bdiA Bund Deutscher Innenarchitekten, dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA Bundesverband), der INTERNORGA, Gastronomiezeitung, SALON und dem Architekturmagazin Baumeister. Aufgerufen waren Architekten, Planer und Gastronomen in Deutschland, Österreich und der Schweiz, um ihre besten Arbeiten einzureichen.

Die Jury hat in Summe 50 herausragende gastronomische Interior-Design-Konzepte ausgewählt, die in dem nun vorliegenden Jahrbuch Die schönsten Restaurants & Bars 2021 präsentiert werden. Darunter exklusive Geheimtipps, spektakuläre Neueröffnungen (und das zu Corona-Zeiten!) wie auch gelungene Umgestaltungen und Renovierungen. Neben den Gastro-Machern würdigt das Werk die Architekten, Planer und Hersteller,



Fuji Yama, Nürnberg

ohne deren Ideen und Fähigkeiten die Betriebe nicht zu den Highlights geworden wären, die sie sind. Ergänzend dazu gibt es jede Menge detaillierte Zahlen und Fakten, spannende Hintergrundgeschichten, Grundrisse und Hinweise auf die verwendeten Produkte. Ziel des Buches ist es zudem, bei der Planung und Umsetzung eigener Gastro-Projekte zu unterstützen. Kurzum: Als Kompass durch ausgezeichnete Gastronomie-Projekte ist das Jahrbuch unverzichtbare Pflichtlektüre und Inspirationsquelle für alle Genussmenschen, Gastro-Profis und Architekten. Ebenfalls wurden wieder ausgezeichnet die besten Lösungen des Jahres – für besonders gelungenes Design, vorbildliche Produktideen und innovative Technik rund um die Gastronomie-Szene.

DIE SIEGER - AUS 50 PROJEKTEN KÜRTE DIE JURY IN DREI KATEGORIEN SIEGER UND AUSZEICHNUNGEN:

KATEGORIE RESTAURANT

ERSTER PREIS:

Fuji Yama, Nürnberg; Innenarchitektur Bermüller + Niemeyer Architekturwerkstatt, Nürnberg; Gastronomie Fuji Yama

Je eine AUSZEICHNUNG erhielten:

Gül Restoran, Zürich; Innenarchitektur suter plus GmbH SIA, Zürich; Gastronomie Gül Restoran
Decantei, Brixen; Innenarchitektur pedevilla architects, Bruneck/Italien; Gastronomie Decantei – Das Wirtshaus

Lokschuppen, Köln; Innenarchitektur Martha Chen Nunes, Köln; Gastronomie Lindgens Lokschuppen by Julia Komp

KATEGORIE BAR

ERSTER PREIS:

Blau, Stuttgart; Innenarchitektur Somaa, Stuttgart; Gastronomie BLAU

Je eine AUSZEICHNUNG erhielten:

Das Weinheim, München; Innenarchitektur Faltenbacher & Smola, München; Gastronomie DAS WEINHEIM

Nautic Club, Timmendorfer Strand; Innenarchitektur Querkopf Architekten, Hamburg; Gastronomie Nautic Club

KATEGORIE BISTRO & CAFÉ

ERSTER PREIS:

Tankturm Gastwirtschaft, Heidelberg; Innenarchitektur AAG LoebnerSchäferWeber Freie Architekten GmbH, Heidelberg; Gastronomie TANKTURM Gastwirtschaft

Eine AUSZEICHNUNG erhielt:

Eat meet, Dorfen; Innenarchitektur HMZEILBERGER architekturbüro, Salzweg; Gastronomie eat meet Dorfen

Text: Callwey Verlag

Fotos: Fuji Yama: Simeon Johnke

Blau: Zoëy Braun



BUCH-TIPP

Cornelia Hellstern

DIE SCHÖNSTEN RESTAURANTS & BARS

Ausgezeichnete Gastronomie-Designs 2021

Umfang: 280 Seiten, 443 farbige Abbildungen & Pläne

Preis: € [D] 59,95; € [A] 61,70; sFr. 80,00

ISBN 978-3-7667-2515-8

Verlag: Callwey



ZEITLOSE ORIGINALE: 60 JAHRE ROSENTHAL STUDIO-LINE

Vor 60 Jahren wirbelt Rosenthal die Porzellanbranche auf – mit avantgardistischen Entwürfen von Künstlern, Designern und Architekten. Nun feiert der deutsche Porzellanhersteller die studio-line mit einer limitierten Jubiläumskollektion und übersetzt 60 ikonische Vasen mit zwölf kontemporären Farben ins Hier und Jetzt.

Zum 60. Geburtstag der studio-line legt Rosenthal mit der Kollektion „Sixty&Twelve“ 60 ausgewählte Vasen in zwölf verschiedenen Farben auf, die künftige Trends abbilden und zugleich eine Zeitreise durch Rosenthals Designgeschichte darstellen. Die limitierte Edition wechselt zwischen zurückhaltenden Grautönen, pastelligen Grün- und Blauvarianten sowie intensiven Beerentönen mit klangvollen Namen wie Sea Salt, Tangerine, Mint und Abyss. Mit dabei im illustren Geburtstagsreigen sind Rosenthal-Klassiker wie Plissée von Martin Freyer (1968), Pollo von Tapio Wirkkala (1970), Conio von Michele De Lucchi (1994), Fast von Cédric Ragot (2006) und Fondale von Office for Product Design (2017).

Die Formen sind ebenso vielfältig wie die Farben: Sie reichen von reinen, architektonischen Volumen bis hin zu üppigen, floralen Objekten. Dabei korrespondieren die zurückhaltenden Töne der Palette mit den streng geometrischen Vasenformen, während sich die intensiven Farben mit den poetisch verspielten Objekten zusammenschließen. Die Vasen werden aus durchgefärbter Porzellanmasse gefertigt. Was auf den ersten

Blick leicht wirkt, ist technisch und handwerklich anspruchsvoll, selbst für Rosenthal. Die nach hauseigener Rezeptur hergestellte Porzellanmasse verändert sich je nach Zugabe der Farbkörper und das wiederum hat Auswirkungen auf die Stabilität der Körper vor und nach dem Brand. Um die Form der farbigen Vase wie im weißen Original hinzubekommen, musste jede der 60 Vasen neu kreiert werden. Die Raffinesse der Rosenthal studio line Vasen liegt also in der Expertise und Fertigungskunst der Rosenthaler, die wie Alchemisten nach geheimer Rezeptur kunstvolle Objekte aus Porzellan erschaffen.

JUBILÄUMSVASE VON SEBASTIAN HERKNER

Einer der Stars der internationalen Designszene hat für Rosenthal in diesem Jahr eine neue Vase kreiert: Sebastian Herkner. Zu seinen bereits bestehenden Entwürfen Collana und Falda (beide aus dem Jahr 2014), gesellt sich nun ein weiteres extravagantes Objekt: Hop. Es fällt auf durch asymmetrisch übereinandergeschichtete Ringe, die an Michelin-Männchen erinnern oder an Skulpturen von Tony Cragg, wie der kunstaffine Designer sagt.



Hop gibt es in drei Varianten: als Vase in zwei verschiedenen Größen und als Schale. Die Vase ist in weißem oder dunkelgrün durchgefärbtem Porzellan mit innenliegender, goldener Titanisierung erhältlich oder als Sammlerstück in der Jubiläumsedition „60 Jahre studio line“ im Farbton Cameo.

ÜBER ROSENTHAL

Rosenthal steht wie kein anderer Porzellanhersteller für die Verknüpfung von Form, Funktion, Handwerk und technischem Know-how. Zu verdanken ist diese Unternehmensstrategie Philip Rosenthal, dem Sohn des Firmengründers. Mit seinem vorausschauenden Gespür für den Markt erfindet er den New Look des Porzellans, aus dem seit 1961 die Kollektionen der studio-line entstehen. Lange bevor Design in aller Munde ist, arbeitet man bei Rosenthal mit zeitgenössischen Gestaltern zusammen und fördert junge Talente. Aus der oberfränkischen Porzellanfabrik wird ein internationales Unternehmen, das Disziplinen-übergreifend arbeitet – damals ein radikaler Bruch mit der traditionellen Porzellangestaltung.

Die studio-line hat zeitlose Entwürfe hervorgebracht,

die Designikonen des 20. Jahrhunderts sind, so beispielsweise Kunstobjekte von Andy Warhol, Victor Vasarely und Otto Piene. Und die Service TAC von Walter Gropius (1969), Suomi von Timo Sarpaneva (1976), Moon von Jasper Morrison (1997) und Landscape von Patricia Urquiola (2008) – bis heute als gestalterische Highlights Teil des Rosenthal-Sortiments. Über 150 Künstler, Designer und Architekten haben seit den frühen Sechzigerjahren für die studio-line entworfen, darunter Tapio Wirkkala, Ettore Sottsass, Marcel Wanders und Konstantin Grcic. Dass Rosenthal experimentierfreudig ist, zeigt auch die aktuelle Kollektion mit Objekten von Sebastian Herkner und BIG. Besonders schön: Porzellan von Rosenthal ist made in Germany. Es wird in Selb und Speichersdorf unter modernsten und möglichst nachhaltigen Bedingungen gefertigt. So nutzt Rosenthal in der Produktion Kreislaufwirtschaft, wo immer es geht. Dazu gehört die Ableitung der Ofenwärme zur Erhitzung von Wasser, die Verwendung von recyceltem Wasser in der Fertigung und die Wiederaufbereitung von Porzellanmasse für neue Produkte.

Text und Fotos: ROSENTHAL GMBH

EINE REISE IN DIE VERGANGENHEIT:

KitchenAid seit über 100 Jahren!

Die ikonischen Produkte von KitchenAid prägen das Kocherlebnis von Hobby- und Profiköchen aus aller Welt. Der Küchengerätehersteller aus den USA zelebriert 2019 sein 100-jähriges Jubiläum – Zeit, einen Blick zurück zu werfen und dem Geheimnis des Erfolges auf die Spur zu gehen.

WIE ALLES BEGANN:

1908 in Troy, Ohio: Der Hobart-Ingenieur Herbert Johnston beobachtet einen Bäcker, der seinen Brotteig mit einem schweren Eisenlöffel verrührt, und beschließt hierfür ein besseres und einfacheres Verfahren zu entwickeln. Das Ergebnis von Johnstons Arbeit ist die erste kommerzielle Küchenmaschine: das Hobart-Modell H, das seit 1914 an Bäckereien und die US-Navy verkauft wurde.

Der erste große Erfolg veranlasste zu neuen Entwicklungen. Bereits im Jahre 1919 wurde die erste elektrische Küchenmaschine für den Privathaushalt, das Modell H-5, vorgestellt. Als die Ehefrauen der Hobart-Führungs-



The First KitchenAid Mixers were introduced in 1919, and by 1930s, they had become consumer favorites.



kräfte die H-5 erprobten, bemerkte eine der Testerinnen: „Mir ist egal, wie ihr sie nennt: Diese Maschine ist die beste Küchenhilfe, die ich je hatte“. Der Markenname „KitchenAid“ war geboren – und wurde als Warenzeichen im US-amerikanischen Patentamt eingetragen.

Ein weiterer revolutionärer Schritt: 1920 ließ sich KitchenAid das einzigartige Planetenrührwerk seiner Küchenmaschine patentieren. Der Erfolg wuchs und die „KitchenAid“ wurde unentbehrlich in der gut ausgestatteten Küche. Bereits 1923 waren die ersten Anzeigen von KitchenAid in Magazinen zu sehen. 1927 führte KitchenAid das Modell G ein. Innerhalb von drei Jahren verkauften sich 20.000 Exemplare dieser im Vergleich zum Modell H-5 leichteren und kompakteren Küchenmaschine. Auch Henry Ford war stolzer Besitzer dieser Neuheit aus den „Goldenen Zwanzigern“.

Die dreißiger Jahre standen im Zeichen der Weltwirtschaftskrise. Als Reaktion auf die „Große Depression“ engagierte KitchenAid 1936 den landesweit anerkannten Industriedesigner Egmont Arens, um drei weitere Modelle zu entwerfen. Die Küchenmaschine sollte für jeden Haushalt erschwinglich, universell einsetzbar und einfach zu bedienen sein. Im darauffolgenden Jahr wurde die von Arens entworfene Baureihe K vorgestellt, die bis heute erfolgreich verkauft wird. KitchenAid ist bekannt für seine farbenfrohen Küchengeräte. Mit der Erweiterung der Farbwelt ging es bei dem Unternehmen

bereits früh los. Im Laufe der 50er Jahre enthüllte KitchenAid in den USA die ersten bunten Haushaltsmaschinen und setzte mit Tönen wie Blütenrosa, Sonnengelb, Inselgrün, Satinchrom und Antikkupfer neue Akzente im Bereich der Küchengeräte. Darauf folgte die Markteinführung der ersten KitchenAid Geschirrspülmaschine. Die 80er und 90er Jahre waren geprägt durch eine immens wachsende Produktpalette. 1986 wurde das



Sortiment der Großgeräte der Marke KitchenAid bereits mit Kühlschränken komplettiert. Sieben Jahre später wurde das Portfolio um Blender, Handmixer und Food Processoren in auffallenden Farben erweitert.

DAS NEUE DESIGN-JAHRHUNDERT

Im 21. Jahrhundert launchte KitchenAid eine Vielzahl weiterer Produkt- und Designneuheiten. Der Toaster der aktuellen Produktlinie Artisan wurde im Jahr 2003 in Europa eingeführt. Ihm folgte 2004 die Espressomaschine, 2005 der Food Processor. Im Herbst 2008 präsentierte KitchenAid erstmalig in Deutschland seine große Auswahl an Einbaugeräten. Mit dem ganzheitlichen „integrierten Küchenkonzept“ kommt heute weltweit jeder zu Hause in den Genuss einer hervorragenden, erstklassigen Küche. 2010 führte KitchenAid den Artisan Blender ein. Das neue Mitglied der KitchenAid Artisan Familie erscheint gleich zur Produkteinführung in zwölf trendigen Farben. 2012 bringt KitchenAid Küchenmaschinen mit einer sensationellen Leistung von 1,3 PS auf den deutschen Markt. Der kraftvolle Motor, ein ausgeklügeltes Schüsselhebesystem sowie ein Fassungsvermögen von 6,9 Litern machen die leistungsstarke Maschine besonders für die Profi-Küche und Gastronomie interessant. 2013 erweitert die Premiummarke ihr Sortiment um eine Vielzahl an Neuheiten:

Die Vorsätze für die ikonische Küchenmaschine bieten viele neue Möglichkeiten, denn die große Auswahl an Zubehör ermöglicht kinderleichtes Würfeln, Schneiden, Hacken, Pressen und Zerkleinern unterschiedlichster Zutaten. Das sogenannte „Culinary Center“ eröffnet damit neue kulinarische Möglichkeiten, die aus der Küchenmaschine weitaus mehr machen als ein klassisches Rührgerät. 2016 folgte ein weiterer Meilenstein: die Einführung der Mini Küchenmaschine. Mit der kleineren und leichteren Version zieht diese Küchenmaschine nun in die gemütliche Stadtwohnung ein und bereichert jede noch so kleine Küche. Auch 2017 kommen KitchenAid Liebhaber einmal mehr auf ihre Kosten: Der Power Plus Blender, einer der leistungsstärksten Blender auf dem Markt, wird vorgestellt und unterstützt vor allem gesundheitsbewusste Genießer beim Mixen frischer Smoothies und Suppen. Bereits 2018 wird die Blender-Familie um den High-Performance-Blender mit seinem leistungsstarken 3-PS-Intelli-Speed-Motor ergänzt.

In den letzten 100 Jahren haben die ikonischen, innovativen und fortschrittlichen Produkte dazu beigetragen, dass KitchenAid zu einer wahren „Love Brand“ geworden ist. Über Jahrzehnte und Generationen bringt die Marke bis heute Kreativität, Leidenschaft und Inspiration in die Küchen auf der ganzen Welt..

Text & Fotos: KitchenAid

Weitere Informationen finden Sie unter :
www.kitchenaid.eu





DAS CAFÉ DER ZUKUNFT IST HIER

Erste robotergesteuerte Kaffeestationen von MyAppCafé kommen regulär zum Einsatz

Knapp ein Jahr ist es her, dass das innovative Franchisemodell des deutschen Startups MyAppCafé vorgestellt wurde – nun beweist es sich bereits an drei Standorten in Baden-Württemberg. Seit August 2020 bekommen Besucher der Postgalerie Karlsruhe und der Böblinger Mercaden feinste Kaffeespezialitäten von einem hochmodernen Roboter-Barista serviert, im November folgte zudem ein Standort in Heilbronn. Neben dem einzigartigen Show-Effekt, den das High-Tech-Gerät bietet, profitieren sie dabei von höchster Getränkequalität aus WMF Vollautomaten sowie einem intuitiven, kontaktlosen Bestell- und Bezahlprozess. Auch wenn das MyAppCafé dann – wie gewünscht – als Kundenmagnet fungiert, bleibt immer das nötige Maß an Hygiene gewahrt. Neuartige Technik allein überzeugte die Franchisenehmer jedoch nicht: Ein Output von 120 Bechern pro Stunde und ein nahezu unterbrechungsfreier Betrieb machen die Roboter-Kaffeestationen herausragend effizient. Somit zeigen sie schon heute, wie das Café der Zukunft aussehen könnte.

Seit dem 15. August 2020 können sich Besucher des Einkaufszentrums Böblinger Mercaden ihre Lieblings-

Kaffeespezialität besonders futuristisch zubereiten lassen. Als einer der ersten Franchisenehmer betreibt Friedrich Kunc hier eine robotergesteuerte Kaffeestation von MyAppCafé. Neben weiteren Franchisenehmern mit Standorten in der Postgalerie in Karlsruhe und der Stadtgalerie in Heilbronn, nimmt Kunc eine Vorreiterrolle auf dem deutschen Markt ein. Während etwa in Asien die Themen Automatisierung und Mobile-Payment längst tonangebend sind, laufen entsprechende Entwicklungen in Europa erst langsam an. Das spannende Konzept von MyAppCafé gibt hier neue Impulse und glänzt bereits jetzt mit Wirtschaftlichkeit sowie unkomplizierter Nutzung.

Qualität, Leistung und Effizienz auf engstem Raum

Die Eröffnung der ersten Standorte erfolgte nur wenige Monate, nachdem das innovative Roboter-Café seine ersten Auftritte auf Fachmessen hatte. Auf einer solchen wurde es auch von Friedrich Kunc entdeckt, der sofort das Potenzial erkannte. Auch für einen Quereinsteiger ohne Gastronomiefahrung wie ihn, lagen die Vorteile sofort auf der Hand. „Trotz des stetig wachsenden Personalmangels der Branche, können wir den Kunden Kaffeeaktionen in höchster

Qualität servieren – inklusive Show-Effekt. Bestellt wird dabei ganz einfach per App oder Touchpad-Terminal, die Bezahlung erfolgt vollständig kontaktlos“, erläutert Kunc. Hierfür werden EC- und Kreditkarten sowie gängige Payment-Anbieter, wie PayPal, ApplePay oder GooglePay unterstützt. So verbinden sich die Qualitäten eines klassischen Cafés nahtlos mit der Praktikabilität eines Selbstbedienungsautomaten. Für die schmackhaften Getränke, die das MyAppCafé seinen Kunden bietet, sorgen zwei Kaffeefullautomaten vom Typ WMF 9000 S+. Dass die Wahl auf die leistungsstärkste Maschine aus dem WMF Portfolio fiel, liegt jedoch nicht nur an deren hohem Output von durchschnittlich 350 Tassen pro Tag. Zwei Sirupstationen bieten Getränkevielfalt, die ihresgleichen sucht, und ein eigens für die Anforderungen des Startups entwickeltes Milchsystem erlaubt die Zubereitung von bis zu 650 Kaffeespezialitäten mit Kuh- oder Sojamilch, ohne Nachfüllung. Die Technologie- und Kaffeexpertise der WMF Ingenieure war allgemein entscheidend, um das angestrebte Qualitäts- sowie Leistungsniveau auf der sieben Quadratmeter kleinen Standfläche unterzubringen. Für die Betreiber der Roboter-Cafés sind zudem die hohe Kapazität der Kaffeestation und das integrierte Reinigungssystem der WMF 9000 S+ wichtige Aspekte.

Kunc beschreibt die Vorzüge: „Rohstoffe und Becher müssen nur einmal täglich aufgefüllt werden, während

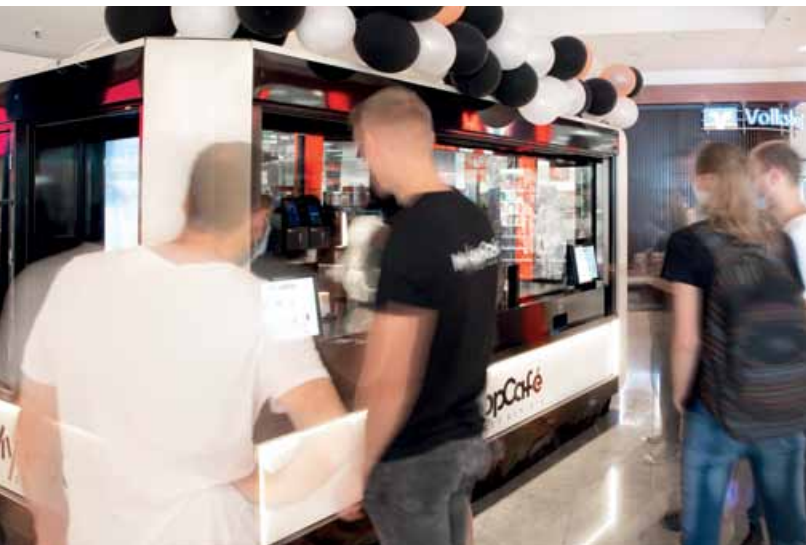
zeitgleich das vollautomatische Reinigungsprogramm auf Knopfdruck für hygienische Zustände sorgt. Das nimmt einem als Franchisenehmer enorm viel Arbeit ab.“

Hygienische und einfache Prozesse

Auch bei der Entscheidung für das Bestell- und Bezahlkonzept spielte Hygiene eine wichtige Rolle. Michael Stille, Gründer und CEO von MyAppCafé, erklärt den Ansatz: „Mehr denn je werden kontaktlose Prozesse am Kunden-Touchpoint als Beitrag zur öffentlichen Gesundheit verstanden – insbesondere dort, wo viele Menschen aufeinandertreffen. Bei MyAppCafé kann deshalb jedes Getränk ausgewählt, angepasst und bezahlt werden, ohne jemals etwas anderes zu berühren, als das eigene Smartphone.“ Wer kein Smartphone besitzt oder noch nicht die zugehörige App heruntergeladen hat, kann jedoch auch problemlos über ein intuitives Touchscreen-Terminal bestellen und anschließend per EC- oder Kreditkarte bezahlen. So oder so bekommt der Kunde schnell und einfach sein Wunschgetränk. In der aktuellen Situation zahlt sich das weitestgehend kontaktlose und vollständig automatisierte System besonders aus: „Unsere Kaffeestationen entsprechen allen Hygienevorgaben, kommen ohne Personal aus und dürfen somit weiterhin geöffnet bleiben“, fasst Stille zusammen.

Im MyAppCafé finden Innovationswille und Technologiebegeisterung eines jungen Startups und der leistungsorientierte, ganzheitliche Lösungsgedanke von WMF perfekt zusammen. Auf einem Markt, der Automatisierung und Digitalisierung zunehmend höheren Wert beimisst, dabei aber nicht auf hochwertige Spezialitäten verzichten möchte, ist dies eine vielversprechende Kooperation. Stille blickt deswegen mit Vorfreude auf die kommende Zeit: „Wir haben Anfragen aus aller Welt, etwa aus den USA, und unsere Auftragsbücher sind voll. Die ersten Franchisenehmer konnten zudem bereits eindrucksvoll zeigen, dass das Konzept funktioniert und eine rosige Zukunft hat.“

Text & Fotos: WMF Group GmbH





SCHLOSS EBERSTEIN - GROSSE KULINARIK IN HISTORISCHEM AMBIENTE

Schloss Eberstein war ursprünglich eine mittelalterliche Burg, hoch oben über Gernsbach mitten in Baden, wo das Murg- und Rheintal aufeinandertreffen. Das schmucke Anwesen wurde von den Markgrafen von Baden mit viel Liebe zum Detail restauriert. Im Jahre 2000 erwarb das Unternehmerehepaar Gerd und Katarina Overlack das Schloss. Für die Schlossbesitzer war die Verbindung des Schlosses mit einem Restaurant und Hotel auf höchstem Niveau die klare Konsequenz.

Mit Bernd und Roswitha Werner hat Familie Overlack die perfekten Pächter seit 2005 gefunden: Nach Abschluss seiner Kochausbildung im Hotel Ritter Durbach folgten für Bernd Werner Stationen u.a. in der Talmühle, Sasbachwalden – Bamberger Reiter, Berlin und Aubergine, München sowie ein Praktikum im Auberge de L'Ill, Illhäusern. Seit 2006 hat Werner's Restaurant einen Michelin Stern. Hier wird eine originelle leichte, badisch – französische Gourmetküche mit einfallsreichen und kunstvollen

Kreationen zelebriert. Dieses Lokal besteht aus einem jeweils eleganten gelben und roten Salon. Im Kontrast dazu geht es in der Schloss - Schänke, einem gotischen Saal, badisch, rustikal und zünftig zu. Bei regionalen Spezialitäten genießen die Besucher den atemberaubenden Blick über das Murgtal. Als besonders sympathisch ist das Familien-Team der Werners zu erwähnen:

Bernd Werner ist der pfiffige und innovative Küchenkünstler – zusammen mit seinem Küchenchef Andreas Laux – während seine Frau Roswitha als charmannte Gastgeberin agiert und sich als Sommelière nicht nur um die Weinkarte und den Weinkeller kümmert, sondern auch ein waches Auge auf den Service hat. Die Nachfolge mit den Kindern Alina im Service und Sohn Nico in der Küche nimmt schon sehr konkrete Formen an und lässt auf ein Fortführen dieser schönen Traditionen hoffen.

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

Schloss Eberstein

Schloss Eberstein 1 · 676593 Gernsbach
Tel: 07224 99 59 50

www.schlosseberstein.com · info@schlosseberstein.com

SCHLOSSGASTRONOMIE HEIDELBERG & MARTIN SCHARFF - DAS MULTITALENT

Martin Scharff ist Vice Conseiller Culinaire der Bailliege Baden Schwarzwald. Eine Kurzbeschreibung könnte sein: Spitzenkoch – Manager – Unternehmer - kreativer Kopf für Events - aktives Mitglied in kulinarischen Vereinigungen – Ausbilder – und einfach ein interessanter und großartiger Mensch. Nach der Ausbildung zum Koch waren Stationen u.a. bei Harald Wohlfahrt, Baiersbronn sowie Jörg Müller, Sylt und Aufenthalte in Frankreich und Kalifornien prägend. Als 27-Jähriger war er der jüngste Küchenchef eines Sternerestaurants. Nach einigen erfolgreichen Zwischenstationen ist er seit 2012 Geschäftsführer der Heidelberger Schlossgastronomie. Diese vereint in einem der bedeutendsten Schlossruinen mehrere Konzepte mit verschiedenen Restaurants und Eventlocations: in der „Schlossweinstube“, ist eine unkomplizierte Geschmacksküche zu finden, während im „Historischen Backhaus“, bodenständige regionale Gerichte serviert werden – in der „Sattelkammer“, werden vor dem Schlosstor Snacks und Drinks angeboten, während in „Scharffs Vinothek“ Weingenuß am Großen Fass stattfindet. Nicht nur in den Schloss-

räumlichkeiten werden Events aller Art ausgerichtet, sondern Scharff's Catering – Unternehmen gehört nicht nur zu den größten in der Rhein- Neckar- Region, sondern ist auch bundesweit tätig, wie etwa mit der kulinarischen Betreuung der Bambi-Verleihung oder 16 Jahre lang bei der Berlinade. Getreu seines Mottos : „ein Drittel Tradition, ein Drittel Trend und ein Drittel Innovation“ veranstaltet der rührige Unternehmer im Schloss Theater- und Konzert- Dinners, Galaabende, Küchenparties und ständig neue Events. 2021 hat sich Scharff pünktlich zum 30-jährigen Michelin – Jubiläum von der Sterneküche verabschiedet. Er, der sich gerne auch als kulinarischer Globetrotter bezeichnet, will statt „Pinzettenküche“ zurück zu seinen Wurzeln und zum Basis-Geschmack ohne Sternedruck. Seine kulinarischen Fans werden ihm sicherlich treu bleiben. Sein letzter Coup war der goldene Gewinnerteller aus der TV – Sendung „Mein Lokal – Dein Lokal“.

*Text: Walter Johannes Steyer, Vice Chargé de Presse
Fotos: Martin Scharff & Heidelberger Schloss Restaurants & Events GmbH Co. KG*



Heidelberger Schloss Restaurants & Events GmbH Co. KG
Schlosshof 1 · 69117 Heidelberg
Tel: 06221 872 70 10
www.heidelberger-schloss-gastronomie.de · info@hdre.de



BURG STAUFENECK

bedeutet Genuss & Entspannung auf der Schwäbischen Alb.

Echte Leidenschaft für gutes Essen und Liebe zu höchster Qualität. So bereiten wir mit unserem Team raffinierte Menüs und beliebte Staufenecker Klassiker für Sie zu. Im historischen Burgkeller halten wir Weine aus den bekannten Anbaugebieten der ganzen Welt für Sie vor. Im Gourmetrestaurant „fine dining RS“ präsentieren wir Ihnen am liebsten unsere Menüs mit mediterranen Interpretationen regionaler Klassiker. Ebenso beliebt bei den Gästen sind unsere Fischgerichte. Urige Gemütlichkeit, schwäbische Gastfreundlichkeit, Staufenecker Klassiker, vegetarische Highlights und kulinarische Ausflüge in die Welt – das sind die wichtigsten Zutaten für einen entspannten Besuch in unserem Burgrestaurant „oifach andersch“.

Verbringen Sie Ihren Urlaub in unserem 5-Sterne-Superior Burghotel. Genießen Sie den Ausblick über das Filstal von unserer Terrasse oder der Sky View Bar. Auch unser beheizter Panorama-Außenpool lädt zum Träumen ein. Bei uns auf Burg Staufeneck finden Sie den einzigartigen Charme der geschichtsträchtigen Burg und die einladende Gastfreundschaft eines modernen 5-Sterne-Superior-Hotels. Hinter den his-

torischen Mauern erwarten Sie großzügige Räume, ausgestattet nach Top-Standards moderner Hotels. Während Ihres Aufenthalts steht Ihnen der beheizte und der gesamte Wellnessbereich mit Blockhaussauna, Laconium, Solestollen, Aromagrotte, Tepidarium, Eisbrunnen und Fitnessraum zur Verfügung. Naturliebhaber genießen die Ruhe und die Schönheit der Berge und Wälder. Neugierige entdecken auf der alten Straße der Stauer beeindruckende Burgen und romantische Kirchen. Aktive nutzen die zahlreichen Wanderwege und Sportmöglichkeiten. Ein Ort zum Wohlfühlen für Feinschmecker, Kulturliebhaber, Aktivurlauber und Erholungssuchende.

Tolle Nachrichten: Seit diesem Jahr haben wir wieder einen Stern!

EXKLUSIV FÜR MITGLIEDER DER CHAINE DES ROTISSEURS: Bei Buchung eines Schlemmer-Arrangements (2 Übernachtungen inkl. Frühstück | 4 Gang Menü im Burgrestaurant „oifach andersch“ | 6 Gang Menü im „fine dining RS“) laden wir die Mitglieder der Chaîne des Rôtisseurs bei den Abendessen in unseren Restaurants jeweils auf einen Hausaperitif ein.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihre Gastgeberfamilien
Rolf Straubinger & Klaus Schurr

Text: Burg Staufeneck

Fotos: Burg Staufeneck | Tobias Fröhner | Philipp Sedlacek





ECHTE WÜRTEMBERGER VOM WÜRTEMBERG!

Was macht sie echt und so besonders, die Weine vom Collegium Wirtemberg? Bevor wir unserem Confrère Martin Kurrle, Vorstand der Weingärtner aus Rotenberg und Uhlbach, diese Frage stellen, finden wir bereits erste Antworten. Schon bei der Anfahrt hinauf nach Rotenberg fasziniert die weitläufige, sanft geschwungene Weinlandschaft, der weite Blick auf Stuttgart, das Neckartal und das Markenzeichen des Collegiums: die königliche Grabkapelle auf dem Würtemberg. Dazu kommt die malerische Lage der Kelter Rotenberg inmitten der Weinberge, die – so unser Confrère – „im Sommer fast schon toskanisches Flair ausstrahlt“.

Auf der herrlichen Sonnenterrasse erfahren wir mehr von Martin Kurrle – und merken schnell, dass er mit seinen CollegInnen im Weinan- und ausbau Nachhaltigkeit und höchste Qualität anstrebt. Seine Weinleidenschaft lebt er jedoch vor allem in der oenologischen Werkstatt „Fleckensteinbruch“ – und

nach einer spannenden Verkostung können wir festhalten, dass sich dieses Engagement auch in den Weinen widerspiegelt: im Collegium werden klassische und internationale Sorten zu exquisiten Weinen vinifiziert. Diese Weine haben uns schon mehrfach Genuss und Freude bereitet: Unser Confrère Martin Kurrle hat die Bailliege Baden-Württemberg in den letzten Jahren immer wieder sehr großzügig bei der Durchführung des „Concours des Jeunes Chefs“ und anderen Gelegenheiten unterstützt, wofür wir ihm herzlichst danken.

Unsere Empfehlung: Erleben Sie das Collegium am 30. 10. 2021 direkt vor Ort, denn beim Dîner Maison im Travertin-Gewölbe in der Uhlbacher Kelter wird Martin Kurrle sein Haus und seine Weine persönlich präsentieren.

*Text & Fotos: Collegium Wirtemberg eG
Koordination: Hartmut Junker, Vice Chargé de Presse*



EXKLUSIVES RÉSERVE-WEINANGEBOT FÜR CHAINE-MITGLIEDER*
2015 Merlot Réserve trocken | 2015 Spätburgunder Réserve trocken
2019 Riesling Réserve trocken | 49 Euro | *gültig bis 30.06.2021
Bestellungen an: verkauf@collegium-wirtemberg.de

VIRTUELLES DINER AMICAL

mit Helmut Schwögler

„Wenn der Wind des Wandels weht, bauen die einen Schutzmauern, die anderen hingegen Windmühlen.“

Am 22.01.2021 starteten wir Zoom gezielt mit einem Get-In together - dem Vorlauf - damit das eigentliche Event reibungslos verlaufen sollte. Schnell waren alle Mitglieder „online“ und es ging mit viel Freude in den Gesichtern los. Der ein oder andere köpfte den ersten Champagner, testete die Möglichkeiten des Video Konferenz Tools oder sprach mit den schon Anwesenden. Es dauerte nicht lange und unser Bailli Karl-Günther Wilfurth trat in Erscheinung und begrüßte die Mitglieder, die vorbildlich ihre Insignien trugen. Durch das Event führte Marco Köstler, der die Teilnehmer motivierte ihre Mikrofone stummzuschalten, damit der Chefkoch Helmut Schwögler persönlich zu Wort kam.

Die erste Amtshandlung war das Öffnen und die Erklärung der Freudenkiste und schon startete auch der erste – noch einfache – Gang. Während der Moderator Hintergrundmusik einspielte, richteten die Mitglieder nach Anweisung die Vorspeise an. Zur Grillgemüseterrine mit Lachs und Passionsfrucht vinaigrette gab es ein liebevoll verpacktes Focaccia mit Heublumenbutter. „So kann es weitergehen“ kommentierten einige Mitglieder im Chat. Auch wenn sich aufgrund der Menge an Teilnehmern keine echten Gespräche untereinander entwickeln konnten, musste sich niemand zwischen den Gängen langweilen. Es wurden Pixelbilder geteilt, die die Teilnehmer im Chat erraten sollten. Was sich manchmal als eindeutig darstellte, war desöfteren eine echte Überraschung. Großzügig wurden die Gewinner in andere „Küchen“ eingeladen, in denen Helmut Schwögler seine Kochkünste anbieten wird. Der zweite Gang war schon etwas aufwendiger, da hier erstmals auch Töpfe ins Spiel kamen. Doch alle Anwesenden haben die Hummer Bisque mit Zimtgarnele an Fenchel-



Orangensalat mit Bravur gemeistert. Parallel wurde die Hauptspeise im Backofen vorbereitet, denn ein gutes Fleisch gart lange bei niedriger Temperatur. In dieser Zeit gab es wesentlich mehr vorzubereiten, weitere Küchenutensilien zu verwenden und Helmut Schwögler musste in seiner Ausführung im Tempo etwas gebremst werden. Souverän erzielte dies der Moderator mit Fragen zum Umgang mit den Speisen. Nach 60 Minuten bekam das Roastbeef noch etwas Ruhezeit, wurde gebraten und mit den Bäckerin Kartoffeln an der Blumenkohl Carbonara serviert. Trotz der Diversität der Backöfen wurde das Fleisch auch vom schärfsten Kritiker mit „auf den Punkt“ kommentiert und alle genossen den exzellenten Hauptgang. Zwischendurch gab es Liveschaltungen in ausgewählte Küchen und eine Vorstellung der jeweiligen Weinbegleitung beim Essen. Der krönende und auch wieder etwas „einfachere“ vierte Gang bildete eine Komposition aus Orangentarte mit Sharonfrüchten an Schokomousse und Kürbiskernpesto. Die abschließende Menübesprechung erfolgte durch unsere Mitglied Toni Heiß und nach etwa knapp 5 Stunden beendete unser Bailli das virtuelle Event mit hervorragendem Essen und einer Menge Freude im Herzen.

Einen herzlichen Dank an Helmut Schwögler und sein Team für dieses außergewöhnliche Dîner Amical der anderen Art. Auch danken wir Marco Köstler für die Moderation, schöne Musik und natürlich auch Patricia Ehbauer und Ralf Schneider für das Bereitstellen ihrer Küche samt Utensilien. Ein wunderschönes Event, das eine gelungene Abwechslung in dieser Zeit darstellte. Wer so zusammenhält, wie unsere Mitglieder, schafft die Pandemie mit Leichtigkeit.

Text & Fotos: Bailliage Bavière Orientale



DIE BOTSCHAFT DER BOTSCHAFTERIN!

Wir stehen vor der Eingangstür der Klosterbrauerei Mallersdorf, einer der ungewöhnlichsten Braustätten Bayerns. Mit weißem Velan über dem strahlend runden Gesicht empfängt uns Schwester Doris Engelhard, seit 55 Jahren Braumeisterin im Kloster Mallersdorf und seit 20 Jahren Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs.

Schnell kommen wir zur Sache. Es geht hier nicht um den Austausch frommer Gedanken, sondern um Bier. Und, da das Bier in Bayern eine Seele hat, geht 's hier ums Eingemachte. Unter Schwester Doris' strengem Blick brodeln hier einmal die Woche rund 80 Hektoliter Maische bevor in einem zweiten Kochgang der geschmacksbildende Aromahopfen die Umgebung mit seinem köstlichen Duft versiegelt. Man ist hier im Paradies! Schwester Doris' Biere – Zoigl, Helles und Heller Bock – sind Frischeprodukte. Sie verzichtet auf die thermische Behandlung des fertigen Bieres. So bleiben die gesunden Inhaltsstoffe und der volle Geschmack erhalten - ein Alleinstellungsmerkmal in der heutigen Braulandschaft. Schwester Doris residiert in ihrer Brauerei als amtlich bestellte Botschafterin Niederbayerns.

Eine ihrer Kernbotschaften lautet: Bier macht schlank! Nur die „Beilagen“ können dick machen! Dann wird sie auch noch philosophisch: Mensch gedenke Du muß wandern. Was Du auf Erden nicht getrunken hast, das trinken dann die andern. Der Humor sitzt hier immer mit am Tisch.

Na denn: Prost!

Text & Fotos: Anton Röhl, Vice Chancelier



EIN WESTBERLINER KLASSIKER – DAS HOTEL PALACE BERLIN

Die älteren Berliner, speziell die im Westteil der Stadt aufwuchsen, werden sich gewiss noch an die Eröffnung des Europa-Centers im Jahr 1965 erinnern, ein Gebäude, das nach amerikanischem Vorbild errichtet und den Lebenswillen Westberlins dokumentieren sollte. 1968 wurde hier das Hotel Palace Berlin mit 188 Zimmern eröffnet.

53 Jahre später und nach etlichen Modernisierungen und Erweiterungen ist das luxuriöse Hotel immer noch ein Flaggschiff der Berliner Hotellerie mit derzeit 278 Zimmern und Suiten, das Michael Frenzel seit 2010 als General Manager leitet. Seit Anfang 2017 ist er Mitglied der Bailliege Berlin-Brandenburg und wurde kürzlich zum Officier Maître Hôtelier promoviert. Der kulinarische Anziehungspunkt ist das im Erdgeschoss gelegene, elegant eingerichtete „beef 45“, das auf hochwertige sous-vide gegarte Fleischgerichte spezialisiert ist – von Charolais-Rinderfilet über das US Hanging Tender & Flank Steak bis hin zum Tomahawk-Steak vom Kalb. Craft-Biere und Weine bieten sich als passende Getränke an.

EXKLUSIV FÜR MITGLIEDER DER CHAÎNE DES ROTISSEURS:

Chaîne-Mitglieder sowie eine Begleitperson erhalten als Chaîne-Bonbon zu ihrem selbst zusammengestellten Menü als kostenlosen Aperitif ein Glas Champagner. Bitte bei der Reservierung auf die Chaîne-Mitgliedschaft hinweisen und sicherheitshalber die Mitgliedskarte 2021 bereithalten.

Text: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse

Fotos: Hotel Palace Berlin; J. Kretschmar, Vice Chargé de Presse



Restaurant beef 45 im Hotel Palace Berlin

Budapester Straße 45 · 10787 Berlin (Charlottenburg)

Tel.: 030 – 25 02-1045 · beef45@palace.de · www.beef-45.de

Tel.: 030 – 25 02-0 · hotel@palace.de · www.palace.de



EINE ROTISSERIE, WO DIE HAUPTSTADT EINST BEGANN

Wo die Wiege Berlins stand, da ist die Rôtisserie Weingrün unseres Confrère Herbert Beltle zu finden. Die ehemals kleine Doppelsiedlung Berlin-Cölln, die sich zu beiden Seiten der Spree erstreckte, war durch den Mühlendamm verbunden. Seine westliche Fortführung, auf ehemaligem Cöllner Gebiet, ist die Gertraudenstraße, an der unser Mitgliedsbetrieb - 2009 eröffnet - im Erdgeschoss des sog. Hochzeitshauses liegt.

Die Lage ist prädestiniert, denn zum wiederaufgebauten Berliner Stadtschloss wie auch zum Nikolaiviertel sind es jeweils nur rund 550 m Luftlinie. Vorwiegend am Flammenwand-Grill und am Molteni-Herd werkeln die Rôtisseurs, um delikate Gerichte zu zaubern – wie z. B. das ½ Paderborner Masthähnchen aus kontrollierter Aufzucht oder den Finnischen Flammlachs „Label Rouge“ mit Thymianhonig & Whiskey flambiert. Bei den möglichen flüssigen Begleitern empfehlen sich besonders die hervorragenden Horcherweine vom eigenen Pfälzer Weingut in Kallstadt. Unser Confrère trat 1999 in unsere Bailliage ein und hat jetzt den Rang des Grand Officier Maître Restaurateur.

EXKLUSIV FÜR MITGLIEDER DER CHAINE DES ROTISSEURS:

Chaîne-Mitglieder und eine Begleitperson erfreut er mit einem Glas Horcher-Sekt (Flaschengärung) als Chaîne-Bonbon. Bitte bei der Reservierung auf die Chaîne-Mitgliedschaft hinweisen und sicherheitshalber die Mitgliedskarte 2021 bereithalten.

Text: Joachim Kretschmar, Vice Chargé de Presse

Fotos: Rôtisserie Weingrün; J. Kretschmar, Vice Chargé de Presse

Rôtisserie Weingrün

Gertraudenstraße 10-12 · 10178 Berlin (Mitte)

Tel.: 030 – 20 62 19 00 · info@rotisserie-weingruen.de · www.rotisserie-weingruen.de



VOM BERGGASTHOF ZUM LUXUS RESORT!

Das Wellvitalhotel Bergblick in Balderschwang galt schon immer als ein hervorragender Ort um die Seele baumeln zu lassen. Inmitten der herrlichen Natur nahe der österreichischen Landesgrenze bietet Familie Torghele ein umfangreiches Verwöhnkonzept – neue Naturkraftzimmer, Sportmöglichkeiten im Sommer und Winter, eine hervorragende Küche und das neu gestaltete Allgäuspa! Indoor-Relaxpool (33 Grad), 6 neue Saunen, Textil & Familienspa, Adults Only Spa, Sonnendeck Rooftop Pool, Teelounge und vieles mehr garantieren Entspannung. Zusätzlich entstehen Gebäude mit exklusiven Gästezimmern und ein neues Restaurant ergänzt die bewährten Stuben. Oskar, der Haushirsch, ist dafür extra umgezogen. Das kleine separate à la Carte Restaurant wird das Herzstück der Bergblick Gastronomie. In der offenen Küche mit Sicht auf den Teppanyaki-Grill werden Steaks aus dem Dry Age Schrank ebenso angeboten wie Wild aus der eigenen Jagd von Senior Chef

Rudi Torghele. Hier und in den Stuben verwöhnen Sie Küchenchef Peter Redlich, der seit mehr als 25 Jahren Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs ist und im Gault Millau mit 2 Hauben ausgezeichnet wurde, und seine Crew mit erlesenen und regionalen Produkten der Saison. Frische Milchprodukte, würziger Speck, hervorragendes Fleisch, gerade gefangene Süßwasserfische, duftendes Brot, saisonales Gemüse und Obst werden mit Leidenschaft vom Küchenteam unseres Wellvitalhotels in kreativen Rezepten für anspruchsvolle, auch vegane und vegetarische Gaumen zu kulinarischen Höhepunkten veredelt.

EXKLUSIV FÜR MITGLIEDER DER CHAÎNE DES RÔTISSSEURS:

Gerne sind Mitglieder der Chaîne des Rôtisseurs eingeladen, bei einem Glas Sekt das Hotel Bergblick zu besichtigen. Herzlich Willkommen!

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





KARRISMA – LINDAUS JUNGER GOURMET HOTSPOT

Tanja und Julian Karr führen seit 4 Jahren ein kleines, charmantes Restaurant im Herzen der Lindauer Altstadt auf der Insel im Bodensee. Das KARRisma ist harmonisch integriert im Design-Hotel Adara. Der aus vier Häusern bestehende, aus dem 13. Jahrhundert stammende denkmalgeschützte Gebäudekomplex am Alten Schulplatz wurde über mehrere Jahre aufwändigst saniert. Die Geschichte des Gebäudes ist in jedem Raum wahrnehmbar – für jeden Gast eine kleine Reise in die mittelalterliche Epoche. Draußen lockt im Sommer eine hübsche Terrasse, drinnen sitzt man unter stilvollen Kupferlampen. Nach Jahren der Ausbildung in ganz Europa fand Julian Karr seinen ganz eigenen Weg und kreiert einfallreiche Menüs aus unterschiedlichen Texturen, aromatischen Überraschungen und marktfrischen Produkten von höchster Qualität.

Chaîne-Mitglieder erwartet eine kleine Aufmerksamkeit.

„Der Reiz der Insel gepaart mit unserer ausgezeichneten Küche und vorgelebter Gastlichkeit lässt das Gourmetherz höher schlagen. Besondere Merkmale unserer Schaffenslust sind ein ständig wechselndes Menü, genussvolle Kreativität, ein eigens kreierter Wein und vor allem die Liebe zur persönlichen Bewirtung.“

Um einen Lichtblick vor Augen zu haben, arrangieren wir vom 4.5.21 bis 8.5.2021 ein Champagner Menü (<https://adara-lindau.de/de/Champagner.html>), zu dem wir Sie gerne sehr herzlich begrüßen würden.“, so Julian Karr.

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

Restaurant KARRisma

Alter Schulplatz 1 · 88131 Lindau
Tel.08382 9435041 · karrisma@adara-lindau.de · www.karrisma.de



ES GIBT KEIN SCHÖNERES WORT FÜR FISCH: NATUSCH!

Frischer Fisch inmitten einer unvergleichlichen maritimen Atmosphäre und das seit über 7 Jahrzehnten. Das hat das Natusch zu dem führenden Fischrestaurant in Deutschland gemacht und zum erfolgreichstem Botschafter Bremerhavens. Das Natusch Fischereihafen Restaurant liegt mitten im Fischereihafen von Bremerhaven. Was die Bekanntheit des Hofbräuhauses in München ist - ist das Natusch im Land Bremen. Das kreative Küchenchef Duo Apel & Kulow überrascht ständig mit neuen Variationen der Meeresfrüchte.

In sechs verschiedenen Bereichen kommen die Natusch-Köstlichkeiten auf den Tisch. Zur Sommerterrasse „Sonnendeck“ hin ragt der Bug eines alten Kutters aus dem Mauerwerk. Bis zu 12 Gäste können in dem Schiffsbauch original maritimes Ambiente erleben. Kleine Gruppen genießen den frischen Fisch im „Kapitänszimmer“ des Hollywood Piraten Errol Flynn. Neben an haben die Gäste die Wahl zwischen dem maritimen eleganten Restaurant „Captain Morgan“

und der urgemütlichen „Fischerstube“. In der ersten Etage feiern Gesellschaften im echten „Laderaum“ eines alten Dreimastschoners.

Monika und Grand Officier Maître Restaurateur Lutz Natusch (seit 45 Jahren in der Chaîne) übergaben das bundesweit bekannte und ausgezeichnete Restaurant 2017 an Tanja und Maître Restaurateur Kenneth Natusch-van Kesteren. Somit ist die 3. Generation nun am Ruder!

Text & Fotos: Tanja Natusch



Natusch Fischereihafen Restaurant KG

Am Fischbahnhof 1 · 27572 Bremerhaven
Tel. 0471- 710 21 · info@natusch.de · www.natusch.de

CHAPEAU LA VACHE – FRANZÖSCHES FLAIR IN BREMEN

Ort des Geschehens ist die neben dem Bremer Standesamt gelegene Villa Rocholl, die 2019 aufwendig und liebevoll restauriert und umgebaut wurde. Das denkmalgeschützte Gebäude beherbergt auch das Französische Honorarkonsulat in Bremen.

Das Chapeau la Vache orientiert sich am legeren Stil der französischen Brasserien. Küchenchef und Teilhaber Officier Maître Rôtisseur Jens Kommerau beschreibt das Konzept folgendermaßen: „Eine frische, produktorientierte Küche, die Spaß macht, gepaart mit exzellentem Service in lockerer Atmosphäre“. Stilvoll und zwanglos präsentieren sich auch die Gasträume des Chapeau la Vache, die von Originalen aus der Fotoserie „Oh la Vache“ des berühmten französischen Fotografen Jean Baptiste Mondino, geschmückt werden.

Der Name Chapeau la Vache steht für französische Lebensart aber mit einem selbstironischen Augenzwinkern, weisen doch beide Begriffe im Französischen eine Doppeldeutigkeit auf. In der angeschlossenen Bar lädt das Team vom Chapeau la Vache ab 18.00 Uhr zum Aperitif, zu raffinierten Cocktails und kleinen Speisen.

Text & Fotos: Hendrik Kopp, Geschäftsführer



Chapeau La Vache

Hollerallee 77 · 28209 Bremen

Tel: 0421 33 111 777 · info@chapeau-la-vache.de · www.chapeau-la-vache.de

FRÄNKISCHE GASTLICHKEIT & BIERKULTUR IN DER LANDWEHR-BRÄU

An der alten Poststraße von Würzburg nach Rothenburg ob der Tauber liegt eine der schönsten Privatbrauereien Deutschlands: Der Brauereigasthof Landwehr-Bräu mit Hotel und Restaurant in Reichelshofen, gleichzeitig auch langjähriges Chaîne-Haus. Die Mitglieder der Bailliege Franken besuchen diesen Wohlfühlplatz zweimal innerhalb des regionalen Jahresprogrammes: Zum traditionellen Spargelesen im Frühjahr und zum Martinsgans-Event im November. Das Hotel mit seinen gemütlichen und preiswerten Zimmern ist auch der ideale Ausgangspunkt für touristische Ziele in die nähere Umgebung:

Nach 10 Autominuten ist die ehemalige Freie Reichsstadt Rothenburg erreichbar. Mit ihren vielen verschachtelten Gässchen, Türmen und Fachwerkhäusern aus dem 16. Jh. ist diese mittelalterliche Stadt ein beliebtes Reiseziel. Das zum Pfingstwochenende aufgeführte Festspiel „Der

Meistertrunk“ geht zurück auf eine Episode aus dem 30-jährigen Krieg und findet bei den Besuchern großen Anklang.

Von Reichelshofen führt die Romantische Straße auch durch das Taubertal nach Weikersheim mit dem Stammschloss der Grafen zu Hohenlohe, umgeben von einem Prachtgarten im Stil von Versailles und weiter bis Bad Mergentheim, eine der bedeutendsten Kurstädte im Südwesten.

Ist Ihr Interesse geweckt? Dann besuchen Sie uns nach der Pandemie, es wird Ihnen gefallen. Bei der Ankunft in Reichelshofen geben Sie sich als Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs zu erkennen, Confrère Roland Hausmann wird Sie gerne mit einem frisch gezapften Landwehr-Bier begrüßen.

Text: Inge Stöcker, Vice Chargée de Presse





MEIN SEKT IST ANDERS...

Mainstream ist nicht mein Ding

Wir sind eine junge, familiengeführte Sektmanufaktur aus dem Raum Rothenburg ob der Tauber im schönen Mittelfranken und stehen für traditionelle Sektbereitung mit modernen Einflüssen. Unsere Sekte werden ausschließlich nach dem traditionellen Verfahren der klassischen Flaschengärung produziert.

Die Liebe zum Kulturgut Wein war mir schon von frühester Kindheit in die Wiege gelegt worden. Somit hatte ich bereits sehr früh eine klare Vorstellung meines späteren Berufslebens, dessen Ziel, langfristig, immer die Führung eines eigenen Betriebes war. Während meiner beruflichen Laufbahn, angefangen vom Winzer, über den Weinküfer, zum Weinküfermeister bis zum Betriebswirt, lernte ich viele unterschiedliche Betriebe, Weinbaugebiete und Philoso-

phien kennen. Besonders geprägt hat mich hierbei meine Lehrzeit im Rheingau, während welcher auch mein Interesse an der Herstellung von Sekt nach der Champagnermethode geweckt wurde. Dieses Interesse entwickelte sich im Laufe der Folgejahre zur echten Leidenschaft und ließ mich nicht mehr los, sodass ich im Jahr 2011 den Entschluss traf, meinen Traum vom eigenen Betrieb in Form einer reinen Sektmanufaktur zu verwirklichen.

EXKLUSIV FÜR MITGLIEDER DER CHAÎNE DES ROTISSEURS:

Mitglieder der Chaîne des Rôtisseurs erhalten neben einem Glas Sekt bei einem Besuch zudem dauerhaft 12% Rabatt auf das gesamte Sortiment.

Text & Fotos: Sektmanufaktur Albert Hasenstein

Sektmanufaktur Albert Hasenstein

Gickelhausen 17 · 91587 Adelshofen · Tel.: 0 98 65 94 12 915
www.sektmanufaktur-hasenstein.de · hallo@sektmanufaktur-hasenstein.de



Der Ort für saisonal- regionalen Genuss in Hamburg:

DIE HOBENKÖÖK

Im Sommer 2018 öffnete die Hobenköök im Hamburger Oberhafen ihre Türen für Genießer, Foodies und Fans regionaler Lebensmittel. Wer Saisonal-Regionales bevorzugt und wissen will, woher seine Lebensmittel kommen, der ist in der Hobenköök (plattdeutsch für „Hafenküche“) genau richtig. Auf gut 600 Quadratmetern bietet das Team um Spitzenkoch Thomas Sampl Lebensmittel von bis zu 200 Produzenten rund um Hamburg an. Gäste und Kunden können sie in der Markthalle kaufen und vor Ort im Restaurant genießen. Über allem steht das Motto: ganzheitlich, pur, überraschend.

Die Hobenköök arbeitet nach einem ganzheitlichen Ansatz: Die Köche bedienen sich in der Markthalle, wo sie die Produkte der jeweiligen Saison vorfinden. Jeden Tag aufs Neue entstehen so kleine, feine Variationen der Speisekarte im Restaurant. Vom Gemüse am Marktstand wird alles verwendet, Radieschenblätter werden zu Suppe, aus den Schalen der Gemüse wird Brühe gekocht, Käseabschnitte aus der Käsetheke finden ihre Bestimmung im Käsesalat der Salatbar. So muss kaum etwas weggeworfen werden. Seit 2016 gibt es bereits das Hobenköök Catering, welches erfolgreich Privat- und Firmenevents verköstigt.

WER STEHT DAHINTER?

Am Anfang des Weges zur Hobenköök-Eröffnung stand die Ausschreibung der Hafen City Hamburg GmbH im Oberhafen ein gastronomisches Konzept umzusetzen. Der Koch Thomas Sampl bekam den Zuschlag im Frühjahr 2016. Seine Partner und Mitstreiter sind Neele Grünberg und Frank Chemnitz. Alle drei haben in den letzten Jahren viele Erfahrungen in der Gastronomie sammeln können und verwirklichen nun gemeinsam ihren Traum. Dieser konnte bis zum 6.8. in einer Crowdfunding-Kampagne bei Startnext unterstützt werden. Die drei Macher wollen ein Bewusstsein dafür schaffen, woher unsere Lebensmittel kommen, wie wertvoll und reich sie in ihrer ursprünglichen Vielfalt sind.

WO IST DIESER ORT?

Der Oberhafen liegt rund einen Kilometer südlich vom Hamburger Hauptbahnhof, hinter den Deichtorhallen am östlichen Rand der HafenCity. Lange Zeit lag das Quartier im Dornröschenschlaf. Jetzt wird es nach und nach wachgeküsst. Zahlreiche Mieter mit verschiedenen kreativen Konzepten sind bereits eingezogen. Die Hobenköök bringt nun den Genuss an diesen außergewöhnlichen Ort.

Partner der Hobenköök: Slowfood und eine Bürger-Aktiengesellschaft. Die Hobenköök ist Mitglied bei der globalen Organisation Slow Food (Convivium Hamburg), mit diesem teilt die Hobenköök die Leidenschaft und das Engagement für eine authentisch regionale Esskultur auf der Basis transparenter Kriterien für die Erzeugung und handwerkliche Verarbeitung hochwertiger, glaubwürdig regionaler Lebensmittel. Außerdem ist die Hobenköök Teil der Regionalwert AG Hamburg, die für gute Lebensmittel und eine enkeltaugliche Landwirtschaft sorgt. Hier arbeiten überall in Norddeutschland Bauernhöfe, Lebensmittel-Handwerker, Händler und Gastronomen gemeinsam am Ziel einer ökologischen, sozial fairen und regionalen Versorgung. Dabei kann jeder mitmachen: Das Geld aus den sogenannten Bürger-Aktien fließt direkt als Eigenkapital an die Betriebe, so wird jeder Miteigentümer. Je mehr mitmachen, desto mehr Wertschöpfung, Arbeitsplätze und gute Lebensmittel bleiben in unserer Region. Die Regionalwert AG Hamburg hat 100.000 Euro in den Aufbau der Hobenköök investiert.

Text: Hobenköök Restaurant & Markthalle | Fotos: Lichtbildstudio

Hobenköök Restaurant & Markthalle

Stockmeyerstraße 43 · 20457 Hamburg
Tel. 040 228 65 538 · info@hobenkoeok.de



RESTAURANTE PORTOMARIN

*Feine spanische Küche - seit 20 Jahren Hamburgs erste Adresse
für gehobene spanische Gastronomie und Weine*

Im Jahr 2000 eröffneten wir unser Restaurante Portomarín in Hamburg-Winterhude. Unsere Vision, die feine spanische Kulinarik und Weinkultur in Deutschland einzuführen und zu etablieren, war und ist bis heute unsere Motivation und Begeisterung. Wir zelebrieren die köstliche spanische Küche mit Leidenschaft am Genuß. Hochwertige, marktfrische Zutaten und ihre handwerkliche Zubereitung, sowie Rezepte, die bei aller Feinheit ihre Wurzeln immer erkennbar in den verschiedenen Traditionen Spaniens haben, machen unsere Küche aus. Dazu gehören tagesfrischer Fisch aus nachhaltigem Fang und Premiumfleisch von uns bekannten Züchtern. Im Service umsorgen wir Sie persönlich und beraten Sie individuell mit entspannter Expertise. Unübertroffen und von legendärem Ruf ist unser Jamón de Bellota 100% Ibérico Schinken SUMMUM 2018 „Selección Portomarín“ aus Cumbres Mayores in Jabugo, den wir exklusiv für Sie nach Deutschland importieren und der von Jesús vor Ihren Augen fachmännisch von der Keule geschnitten wird. Unsere zweite Kernkompetenz „Feine spanische Weine“ – seit über 35 Jahren die Passion des Patrons Jesús - haben wir während der Lockdowns noch einmal erweitert und vertieft. So wurde aus dem Restaurant kurzerhand die „Portomarín del Vino Weinboutique“. Zudem liefern wir innerhalb Hamburgs mit dem „Weintaxi“ und versenden unsere Weine deutschlandweit. Gern stellen wir nach Ihren Wünschen Geschenk-Boxen mit spanischen Delikatessen und Weinen zusammen. Unser Außer-Haus-Konzept bietet zur Abholung unsere „Portomarín Feinschmecker-Paellas“ und weitere Klassiker, die wir für 'take-away-fähig' befinden, damit Sie auch zu Hause in den vollen Genuß unserer Küche kommen.

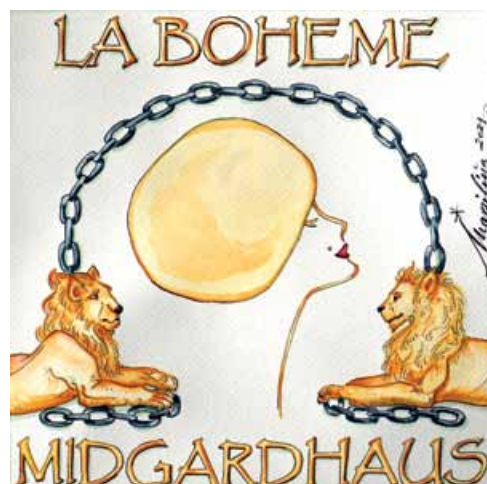
Wir freuen uns schon jetzt auf Ihren Besuch.
Ihre Gastgeber Patricia Pérez y Hilker & Jesús A. Díaz Sindín

Text & Fotos: Restaurante Portomarín



Restaurante Portomarín

Dorotheenstr. 180 · 22299 Hamburg
Tel. 040 46 96 15 47 · info@portomarin.de · www.portomarin.de



EIN GANZ NORMALES DINER, NUR ANDERS

Restaurant Midgardhaus, Tutzing & Restaurant La Bohème, Schwabing

Dîner Maison chez nous - 26. Februar 2021:

Wenn seit geraumer Zeit schon alles Mögliche nicht geht, dann muss das, was geht, besonders sein. Frei nach diesem Leitgedanken haben sich Officier Maître Restaurateur Alexander Urban vom Restaurant Midgardhaus und Maître Rôtisseur Michael Urban vom Restaurant La Bohème etwas genussvolles für ein „Dîner Maison bei ihnen zu Hause“ einfallen lassen.

Es wurde ein 5-Gänge Menü mit Weinbegleitung angeboten, welches nur noch darauf wartete, von den Consœurs und Confrères finalisiert und angerichtet zu werden. Statt amuse bouche oder amuse gueule wurden alle Komponenten in einer sehr ansprechenden Gourmet Kochbox nach Hause geliefert. Um ein Gelingen zu garantieren gab es eine, auch für den etwas ungeübteren am Herd, sehr verständliche Koch- und Anrichtenleitung.

Garniert wurde dieses Dîner mit der Möglichkeit sich in die Küche des La Bohème über das Internet per Video einzuschalten, um so den Profis über die „Schulter“ schauen zu können. In Ermangelung der

Erlaubnis zur Durchführung von Dinern und Déjeuners eine sehr gelungene Alternative wie vielfach bestätigt wurde - Bravo!

Tisch & Tafelkultur zu Hause und VIVE LA CHAINE !

Text: Kristian Koschuschmann, Vice Chargé de Presse

Fotos: von den Teilnehmern



MIDGARDHAUS - AUGUSTINER AM SEE

Die Gastgeber Officier Maître Restaurateur Alexander Urban und Maître Rôtisseur Michael Urban haben Mitte 2020 nach einer vollständigen Renovierung wieder die Pforten des Midgardhauses geöffnet. Für edle Fischgerichte, Rustikalem vom Holzkohlegrill oder anderen herzhaften Fleischspezialitäten und einem gutem Glas Wein oder Bierspezialitäten der Augustinerbrauerei ist man im Midgardhaus genau richtig. Eine offene Begegnungsstätte für Familie und Freunde, an der man die Seele baumeln lassen kann und in angenehm zwanglosem Flair auf der wunderbaren Terrasse oder in den mediterran gestalteten Räumlichkeiten sich bei einem herrlichen Blick auf den Starnberger See mit Alpenkulisse kulinarisch verwöhnen zu lassen.

Text: Kristian Koschuschmann, Vice Chargé de Presse
Fotos: Midgardhaus



Midgardhaus - Augustiner am See

Midgardstrasse 3-5 · 82327 Tutzing
Tel. 08158 1216 · www.midgardhaus.de



RESTAURANT LA BOHÈME

Das La Bohème am Schwabinger Tor überzeugt mit urbanem Chic, exklusiver Küche und ist ein internationales Steakhaus, das neben dem Guide Michelin vor allem von den Gästen ausgezeichnet wird. Das Küchenteam um Chefin Lilian Schumann kocht in lässiger Atmosphäre mit bester Qualität moderne und klassische Gerichte und begeistert mit immer neuen Kreationen, die teilweise am Tisch zubereitet

werden. Nicht nur der beliebteste Klassiker, ein Chateaubriand – das Beste vom Black Angus Rind, lässt die Feinschmeckerherzen höher schlagen. Selbstredend werden die Corona-Hygieneregeln umgesetzt, für maximale Sicherheit sorgt eine Frischluftanlage, welche die gesamte Luft im Restaurant 12x/Stunde austauscht!

Text: Kristian Koschuschmann, Vice Chargé de Presse
Fotos: La Bohème

Restaurant La Bohème

Leopoldstraße 180 · 80804 München
Tel. 089 23 76 23 23 · www.boheme-schwabing.de



GENIESSERRESTAURANT TREUSCHS SCHWANEN – *Genuss Erlebnisse vom Feinsten im Odenwald*

Seit 1842 verwöhnt Familie Treusch mit herzlicher Gastfreundschaft und regionaler Selbstverständlichkeit ihre Gäste. Nach einer grundlegenden Erneuerung wurde 1985 das GenießerRestaurants „Treuschs Schwanen“ eröffnet und Armin und Elke Treusch übernahmen die Geschicke des Hauses. Mit der Überzeugung, dass eine moderne regionale Küche genauso seine Berechtigung hat wie feine Genusserlebnisse aus regionalen und internationalen Produkten, starteten sie in eine neue Ära des familiengeführten Hauses. Seit der letzten Renovierung des Restaurants hat nun Thomas Treusch das Zepter in der Hand.

Auch er trägt mit seinem Team die Philosophie einer professionellen Gastlichkeit mit kulinarischen

Höhepunkten der modernen Odenwälder Heimatküche und kulinarischen Genussmomenten weltweit. Schwerpunkt des Weinangebotes sind die heimischen Weine der Hessischen und Badischen Bergstraße, Neckartal und das Mainviereck um Miltenberg mit über 150 Positionen. Kompetent und aufmerksam werden die Gäste ungezwungen und familiär umsorgt.

Die WeinTastings und die GenussFestivals mit bretonischem Hummer und Trüffel sind die Highlights im Jahresverlauf.

EXKLUSIV FÜR MITGLIEDER DER CHAINE DES ROTISSEURS:
Chaîne-Mitglieder werden gerne mit einem Glas Bergsträßer Rieslingsekt begrüßt

Text & Fotos: Treuschs Schwanen



SCHLOSSHOTEL GEDERN & VILLA GERIWADA – WOHLFÜHLADRESSEN IM VOGELSBERG

Mit viel Leidenschaft, Engagement und Liebe zum Beruf etablierten die Gastgeber Ute und Hubertus Schultz im SchlossHOTEL Gedern ein gastronomisches Juwel, das seinen Gästen modernen Wohnkomfort, eine frische, saisonale Gourmetküche und vor allem einen herzlichen Wohlfühl-Service bietet. Der barocke Prachtbau, umgeben von einer weitläufigen, gut gepflegten Parkanlage, thront nicht nur erhaben über der Stadt.

Seit der Übernahme des Hotels im Jahre 2007 hat sich einiges getan. Es wurde eine Kochschule mit überregionalem Ruf etabliert, in der sich Hobbyköche als auch Köche weiterbilden können. Hier wird viel dafür getan, dass Rezepte und traditionelle Speisen der Region nicht aus dem kollektiven Gedächtnis verschwinden. Die Auszubildende im Schlosshotel Gedern erfahren unter der Leitung von Küchenmeister und Hotelbetriebswirt Hubertus Schultz eine breit gefächerte Ausbildung im klassischen Sinne. Die weit überdurchschnittlichen Leistungen der Azubis, spiegeln sich in Punkto Schule, Ausbildungsbetrieb, bei diversen Prüfungen bzw. Berufswettbewerben wider. Zwölf Doppelzimmer, in denen u. a. das original erhaltene Fürstenbett des früheren Hausherrn steht, sorgen für eine behagliche Atmosphäre und ruhigen Aufenthalt. Aufgrund der großen Zimmernachfrage hat das Betreiberpaar nun noch

einmal investiert und auf dem Schlossberg in einer alten Fachwerkvilla weitere 7 individuelle und liebevoll eingerichtete Doppelzimmer in der Villa Geriwada, in unmittelbarer Schlossnähe, errichtet. Kulinarisches Zentrum ist natürlich das Schlossrestaurant. Der Gast wählt aus saisonal wechselnden Gerichten und Menüs. Auch vegetarische und vegane Speisen haben ihren Platz in der Karte. Hinzu kommen Aktionstage sowie spezielle Genussstermine im Jahresverlauf. Regionalität spielt die Hauptrolle bei der Auswahl der Zutaten. „Wir haben so wunderbare Produkte hier, die können und sollten wir nutzen.“ Man merkt Hubertus Schultz an, wie wichtig ihm die guten Gaben der Heimat sind.

Es ist eine wahre Erfolgsgeschichte, selbst internationale Hochzeiten, Geburtstage oder Jubiläen finden hier im kleinen Städtchen Gedern in Oberhessen statt. „Es erfüllt uns mit sehr viel Freude und Glückseligkeit diesen Erfolg mit unserem treuen Team den lieben Gästen von Nah und Fern teilen zu können.“

EXKLUSIV FÜR MITGLIEDER DER CHAINE DES ROTISSEURS:
Wir laden Sie gerne auf ein Glas Riesling Sekt „Edition Schloss Gedern“ ein.

Text & Fotos: Schlosshotel Gedern u. Villa Geriwada

Schlosshotel Gedern

Schloßberg 5 · 63688 Gedern

Tel: 06045 961 50 · www.schlosshotel-gedern.de



A-ROSA FLUSSREISEN

Schwimmende Chaîne-Mitgliedshäuser mit „Kurs auf Genuss“!

Städte, Kulinarik und noch mehr Urlaub, all dieses offeriert Confrère Maître Hôte­lier Peer Koop unseren Gästen in den schwimmenden Premiumhotels. Wir reisen von Metropole zu Metropole, oder halten an kleinen romantischen Orten, ohne Stress, ohne tägliches Kofferpacken mit maximaler Entspannung und bestem Ausblick auf vorüberziehende Landschaften. Die Chaîne des Rôtisseurs Bailliage Mecklenburg-Vorpommern und Chaîne-Freunde aus ganz Deutschland waren bereits Gast auf Rhône, Rhein & Mosel, Seine und dem Douro in Portugal!

REISEN MIT DEM „PREMIUM ALLES INKLUSIVE“ KONZEPT BEDEUTET:

- VollpensionPlus, mit saisonalen und regionalen Ergänzungen
- Ganztägige, hochwertige Getränke
- Ermäßigung auf SPA-Anwendungen
- Auf Gourmet-Reisen fabelhafte Menüs von Gast- sowie Sterneköchen
- Fitness an Bord und Radtouren an Land, sowie organisierte Ausflüge
- Kostenfreie Umbuchung bis 30 Tage vor Reisebeginn
- Inkludierte Transfers Bhf/Flughafen-Schiff bei Buchung über A-ROSA

UNSER MOTTO: „SO NAH - SO GUT!“

z.B. bei der Donau- & Gourmetreise im September:

- 3 Feinschmecker-Menüs mit Gastköchen
- Degustation „Wein am Limit“ mit Mastersommelier Hendrik Thoma
- Exklusiver Champagnerempfang für die Chaîne
- Ein gemeinsamer inkludierter Ausflug für Chaîne-Gäste
- Reisebegleitung durch Bailli Erhard Kulosa

Text: Astrid Kulosa, Vice Chargée de Presse | Fotos: A-ROSA

A-ROSA Flusschiff GmbH

Loggerweg 5 · 18055 Rostock

Tel. 0381 440 40 100 · service@a-rosa.de · www.a-rosa.de



STIPPVISITE IN DEN DEUTSCHEN HAMPTONS

Zeitloser Luxus, pure Erholung und erstklassige Gastfreundlichkeit inmitten einer malerischen Naturlandschaft - das Grand Hotel Heiligendamm bietet für jeden Gast das perfekte Wohlfühlerlebnis in elegantem Ambiente. Die exponierte Lage direkt am Ostseestrand lädt zu einer Vielzahl von Aktivitäten ein und lässt auch als idyllischer Rückzugsort (fast) keinen Wunsch offen.

Das Hotel ist der Bruderschaft der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs durch seinen Küchenchef und Maître Rôtisseur Ronny Siewert bereits seit 2009 eng verbunden. Neben den in regelmäßigen Abständen stattfindenden Dîner Amical, war der bekannte und beliebte Rückzugsort mit direktem Zugang zum Ostseestrand, der sich durch zeitlosen Luxus, pure Erholung und erstklassige Gastfreundlichkeit auszeichnet, 2013 auch Schauplatz eine der größten Auszeichnungen des Verbunds, dem sogenannten „Grand Chapitre d’Allemagne“.

Seit 2006 verteidigt Küchenchef Ronny Siewert mit seinem Team nun seinen Michelin-Stern, indem er innovative, saisonal inspirierte Kreationen mit echten Delikatessen und regionalen Spezialitäten gekonnt kombiniert. Ein gefeierter Friedrich Franz-Klassiker ist zum Beispiel

die „Kaviar-Trilogie“ – ebenso raffiniert wie köstlich und wird von dem exklusiven Ambiente eines herzoglichen Esszimmers mit bezauberndem Ostseeblick noch intensiviert.

EXKLUSIV FÜR MITGLIEDER DER CHAÎNE DES ROTISSEURS: Mitglieder der Chaîne de Rôtisseurs erhalten beim Besuch eines der Hotelrestaurants ein Glas Champagner. Das nächste Dîner Amical ist für den Herbst 2021 angedacht.

Text & Fotos: Grand Hotel Heiligendamm



Grand Hotel Heiligendamm

Prof.-Dr.-Vogel-Straße 16-18 · 18209 Bad Doberan
Tel: 038203 740 0 · www.grandhotel-heiligendamm.de



TEA-TASTING IM LOKSCHUPPEN BY JULIA KOMP

Erste Online-Veranstaltung der Bailliage Mittelrhein

Online, Sonntag, 7. Februar 2021. - Immerhin 29 Teilnehmer/innen hatten sich für unsere erste Online-Veranstaltung angemeldet, und es gab im Anschluss viele positive Rückmeldungen. Das bedeutet, solche Veranstaltungen werden angenommen, und somit werden wir auch in dieser Richtung vorerst weitermachen. Fast hätte uns das Hochwasser in Köln einen Streich gespielt, denn dieses stand am Sonntagmittag nur noch 3 m vom Lokschnuppen entfernt (Sandsäcke lagen allerdings schon bereit).

Nach einer kurzen Einführung in das Programm wurde der erste Film von der Dilmah-Teeplantage in Sri Lanka eingespielt. Julia führte danach als ausgebildete Tee-Sommelière in die Welt des Tees ein. Eine weitere kurze Filmeinspielung zeigte die Ernte und Verarbeitung der einzelnen Teesorten. Hier kam auch die gemeinnützige Seite von Dilmah zum Ausdruck, die mit dem Export des Tees viele soziale Projekte in Indien unterstützen kann, zum Beispiel das Sponsoring von Schulgeld für die Ausbildung der Kinder und Jugendlichen. Dann konnte die Verkostung beginnen. Vier verschiedene Tee-Sorten wurden gegeneinander verkostet und von süßen und herzhaften

Snacks begleitet, die Julias Patissière zubereitet hatte. Es gab Zitronengras/Ingwer-Praline zu grünem Tee, Kardamom Vollmilch zu Oolong-Tee plus Rosen-Pannacotta mit Nusscrumble, dunkle Praline mit Parmesan gefüllt, Käsecracker zu schwarzem Tee und als Highlight Kirschblüten-Praline zu weißem Tee. Die Geschmacksaromen der Snacks waren perfekt auf die einzelnen Teesorten abgestimmt. Der weiße Tee ist besonders wertvoll und daher auch sehr teuer, weil bei ihm nur die oberen Spitzen gepflückt und verwertet werden.

Da alle vorgestellten Teesorten eine unterschiedliche Brühzeit benötigen, gab es als give-away für jeden noch 4 kleine Sanduhren, die unterschiedlich befüllt (2, 3, 4 und 5 Minuten Laufzeit) und gemeinsam in einem Plexiglasblock verschweißt waren. So konnte bei der Zubereitung einfach nichts schief gehen. Nach der Verkostung hatten alle Teilnehmer*innen noch ausreichend Zeit, ihre Erfahrungen untereinander im Chat auszutauschen. Alle waren sich einig: Es war ein sehr kurzweiliger Nachmittag.

Text: Ulla Heyder, Bailli | Fotos: Julia Komp



VIRTUELLE KÜCHENSCHLACHT

Digitales-Koch-Event aus der Schlossküche des Grandhotels Schloss

Bensberg mit Erhard Schäfer und Marcus Graun

Koch-Event, 6. März 2021.- Die Restaurants sind ja weiterhin geschlossen. Um der drohenden feinschmeckerischen und geselligen Tristesse zu trotzen, wurde die Idee geboren, per Zoom-Videoschaltung gemeinsam zu kochen. Diese Idee hat die Bailliage Mittelrhein zwar nicht erfunden, aber dafür wurden bei der Umsetzung kulinarische Ausrufezeichen gesetzt.

Vorab erhielten die Teilnehmer eine Box von Otto-Gourmet, gefüllt mit hochwertigen Hauptzutaten bester Qualität: „Gaves Brot“ aus Sylt mit Wagyu-Griebenschmalz, Tiefsee-Gambas „Carabinera“ mit nussigem Geschmack (eines der köstlichsten Krustentiere überhaupt) und ein ganzes Schwarzfederhuhn von Miéral, dem wohl bekanntesten Geflügelhändler und Qualitätsfanatiker aus der Bresse. Letzteres war begleitet von (ungestopfter) Gänseleber und feinem Kalbsjus als Basis für eine „Sauce riche“ nach dem Rezept von Dieter Müller. Für das Dessert enthielt das Paket eine liebevoll zusammengestellte Käseauswahl vom berühmten Affineur Waltmann aus Erlangen. Anhand einer zusätzlichen Einkaufsliste konnten die Teilnehmer schon Vorbereitungen treffen, und um

18.30 Uhr ging es los. Aus der Küche des Grandhotels Schloss Bensberg empfingen uns Sternekoch Erhard Schäfer vom Landhaus Kuckuck und Marcus Graun, Küchendirektor des Grandhotels, unterstützt vom Auszubildenden Jan-Konrad aus dem Restaurant „Maître“. Sie führten uns mit Tipps und Tricks per Videoschaltung äußerst lebendig und kompetent durch die Zubereitung des Menüs.

Reges Interesse war zu spüren bei den Fragen, die lebhaft gestellt wurden, und ganz offensichtlich herrschte überall gute Stimmung. Es war ein erstaunlich kommunikatives Miteinander, das in vielen gelungenen Gerichten und schön zubereiteten Tellern mündete. Wie zu hören war, musste bei dem einen oder anderen ein ganz schönes Durcheinander (um nicht zu sagen Chaos) in der Küche beseitigt werden. Das haben die Teilnehmer angesichts der servierten Köstlichkeiten und des wirklich unterhaltsamen Abends jedoch gerne in Kauf genommen. So gab es sehr viel positive Resonanz - und eine rege Teilnahme am zusätzlich ausgelobten Fotowettbewerb.

*Text: Marc Neldner, Vice Conseiller Gastronomique
Fotos: Ulla Heyder, Bailli, und die Preisträger*



RESTAURANT JANTE – HANNOVER

2 Michelin-Sterne in einem ehemaligen „stillen Örtchen“

Aber nicht nur die Lokalität aus den 60ern sondern der Service und die Küche des jungen Teams sind etwas Besonderes. Seit 2015 betreiben die beiden jungen Wilden das Restaurant nicht nur mit Herz und Enthusiasmus, sondern auch dem Guide Michelin sind die Beiden mit der innovativen und saisonalen Küche und den exzellenten Weinen nicht verborgen geblieben.

Bereits im Jahr 2016 erhielten sie den ersten Michelin-Stern und seit März 2020 dürfen sie sich nun mit 2 Michelin-Sternen schmücken. Die vom Küchenchef Tony Hohlfeld, Maître Rôtisseur kreierten Menüs zeichnen sich besonders durch die beeindruckende Kombination von Aromenvielfalt, hoher Produktqualität und Präsentation aus. Kreativität hat im seinem Leben schon seit jeher eine große Rolle gespielt. Sein Engagement in der Küche füllt diese Passion eindrucksvoll aus und bringt eine faszinierende Küchenkultur hervor. Das Verarbeiten von regionalen

und erstklassigen Produkten und zuletzt das malerische Anrichten seiner Kreationen sind der Grund für die durchweg positive Resonanz auf seine kulinarische Kochkunst.

Mona Schrader, Maître Sommelier und Feinschmecker-Sommelière wurde schon früh durch ihren Großvater für die Gastronomie begeistert. Ihr Herz hat sie vor allem dem Wein verschrieben, dessen unendliche Vielfalt ihre Leidenschaft antreibt. Sie hat es sich zur Aufgabe gemacht, die kulinarischen Speisen des JANTE mit auserlesenen Weinen zu vervollkommen. Nichts tun ist nichts für die Beiden und ihr Team. Auch jetzt kreieren sie zu bestimmten Anlässen Menü-Boxen, die dann bei der Abholung schon mal zu Chaos im Umfeld des Restaurants führten. Das gesamte Team sehnt sich schon nach einem Wiedersehen und fiebert dem Tag entgegen, an dem wieder Gäste und Freunde im Restaurant verwöhnt werden dürfen.

Text: Petra Bernhard, Vice Chargée de Presse | Fotos: JANTE

Restaurant JANTE

Marienstraße 116 · 30171 Hannover

Tel. 0511 54 55 56 06 · info@jante-restaurant.de · www.jante-restaurant.de

WILLKOMMEN IM GRÜNEN – IM ROMANTIK HOTEL & RESTAURANT KÖLLNER'S LANDHAUS IN CELLE-BOYE

Im Romantik Hotel Köllner's Landhaus mitten in der schönsten Natur von Celle sind Sie immer herzlich willkommen. Das liebevoll restaurierte Fachwerkhaus von 1589 liegt in dem ländlichen Ortsteil Boye inmitten eines weitläufigen parkähnlichen Gartens. Die lichtdurchfluteten und stilvollen Räume sorgen für eine angenehme, entspannte Stimmung. Die einzigartige Terrasse mit Blick über die 11000 qm große Gartenanlage und die Aller laden zum Verweilen ein. Hier können Sie regionalen und asiatisch inspirierten Gerichte genießen und sich vom Team verwöhnen lassen.

Für Feinschmecker ist das schöne Restaurant genau die richtige Wahl. Dort werden Ihnen wahre Köstlichkeiten zubereitet. Hier kocht der Chef Andreas

Köllner, Officier Maître Rôtisseur selbst. Und das schmeckt man. Immer frisch. Immer knackig. Die Speisekarte mit ausgewählten Delikatessen und die Weinkarte mit erlesenen Weinen rundet das exklusive Angebot ab. Das freundliche und kompetente Servicepersonal umsorgt Sie, hier können Sie einfach genießen und entspannen. Werden Sie Gast in Köllner's Landhaus und erfahren Sie den Service, die Gastfreundschaft und das familiäre Ambiente persönlich!

Die Familie Köllner und das gesamte Team freuen sich, Sie bald wieder begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen bis dahin vor allem Gesundheit.

*Text: Petra Bernhard, Vice Chargée de Presse
Fotos: Romantik Hotel Köllners Landhaus*



Romantik Hotel Köllners Landhaus

Im Dorfe 1 · 29223 Celle

Tel. 05141 951 950 · info@koellners-landhaus.de · www.koellners-landhaus.de



DÜSSELDORFS NEUES SZENERESTAURANT “THE DUCHY” GOES TO-GO

Es ist eine der erfolgreichsten Neueröffnungen in der Düsseldorfer Kulinarik Szene: Inspiriert von klassischen Pariser Brasserien, zeichnet sich das Restaurant The Duchy vor allem durch seinen lokalen und europäischen Einfluss in Flair und Cuisine aus. Das Team rund um Küchenchef Philipp Ferber zaubert eine raffinierte Brasserie-Küche mit lokalem Bezug. Einzigartige Kreationen wie Färöer Lachs Sashimi, Ochsenbackenbolognese mit Jakobsmuschel oder Entencurrywurst bieten ein abwechslungsreiches



Portfolio. Eine kulinarische Reise für zuhause ermöglicht zudem „The Duchy To-Go“. Neben leckeren Gerichten sind auf der Karte auch passende Weinempfehlungen zu finden. Das Angebot ist immer mittwochs bis sonntags verfügbar, bestellt werden kann bis spätestens 18 Uhr am Vortag. Mehr dazu erfahren Sie unter www.theduchy-restaurant.com.

EXKLUSIV FÜR MITGLIEDER DER CHAÎNE DES RÔTISSEURS:

Als Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs erhalten Sie ab einem Bestellwert von €70,- wahlweise eine Flasche Weißwein oder Rotwein, passend ausgewählt von Sommelier Samuel Schiebel, kostenfrei dazu. Nennen Sie hierfür das Kennwort „Chaîne des Rôtisseurs“, wenn Sie Ihre Bestellung platzieren. Während Ihres Lunchs oder Dinners im „THE DUCHY“, ist ein Glas Weiß- oder Rotwein pro Person nach Empfehlung des Sommeliers inkludiert.

Text: Dr. Natalie Meyerhans, Vice Chargée de Presse

Fotos: Breidenbacher Hof, a Capella Hotel



GENUSS PUR!

Hopmanns Olive, immer ein Besuch wert.

Seit über 30 Jahren sind Ihre Gastgeber Petra und Ingo Hopmann in der Gastronomie tätig. Seit nun 20 Jahren führen sie gemeinsam das Genuss Restaurant Hopmanns Olive in Erkrath-Hochdahl.

Mit sicherem Gespür dafür, wie sie Ihren Besuch zu einem außergewöhnlichen Erlebnis werden lassen, leiten sie Küche und Service immer mit dem Anspruch, dass sich Gäste wohl fühlen und gerne zu Freunden des Hauses werden. Die Küche steht, wie der Name es vielleicht vermuten lässt nicht nur für die mediterrane, sondern auch für die regionale Küche.

Ein besonderer Tipp ist unser Neandertaler Lamm und Auerochse.

Text & Fotos: Petra u. Ingo Hopmann



Restaurant Hopmanns Olive

Ziegeleiweg 1-3 · 40699 Erkrath

Tel. 02104 80 36 32 · info@hopmannsolive.de · www.hopmannsolive.de



FAIRGOURMET BRINGT SERVICE & GENUSS ZU IHNEN

Vielfältige Gastronomie für vielfältige Anlässe

Zugegeben – hinter fairgourmet verbirgt sich nicht das typische Chaîne-Haus. Ein Restaurant für ein klassisches Dinner mit Freunden werden Sie dort nicht finden. Wenn Sie aber im mitteldeutschen Raum nach einem erstklassigen Caterer für einen großen Kongress, ein Firmenevent oder auch eine private Geburtstagsparty suchen, dann sind Sie bei Officier Maître Rôtisseur Detlef Knaack und seinem Team an der richtigen Adresse.

Mit dem Standort auf dem Leipziger Messegelände und langjähriger Erfahrung ist fairgourmet einerseits Gastronomiespezialist für Messen, Kongresse und Tagungen, andererseits aber auch führender Caterer unterschiedlichster Veranstaltungen. Empfänge, Galas, Shows und Bälle werden mit fairgourmet zu einem geschmackvollen Highlight. Ihren kulinarischen

Wünschen sind dabei keine Grenzen gesetzt. Das Repertoire der nationalen und internationalen Küche reicht von bodenständigen-regionalen Speisen bis zum exklusiven Galadinner. Und all das mit Rundum-Service.

Eine bleibende Erinnerung ist das Grand Gala Dinner unter der Glaskuppel der Leipziger Messe zum Grand Chapitre in Leipzig. Und auch bei der Nachwuchsförderung ist fairgourmet Spitze – als zertifizierter Top-Ausbildungsbetrieb ebenso wie als Unterstützer des Concours Regional des Jeunes Chefs Rôtisseurs.

Mit Kochkunst und exzellentem Service begeistern – das können die Leipziger.

Text: Gunter Anton, Bailli | Fotos: fairgourmet GmbH



ENTSPANNEN & GENIESSEN AUF DER LANDESGRENZE

Idylle am Stadtrand von Meerane

Direkt auf der Grenze zwischen Sachsen und Thüringen liegt ein Ort, geschaffen zum Abschalten – für Stunden, ein Wochenende oder den Urlaub: Das Romantik Hotel Schwanefeld, ein neues Haus der Bailliage Sachsen, denn der Eingang liegt auf sächsischer Seite. Sie betreten das Haus und spüren gleich, dass hier Wert auf Details und herzliche Gastfreundschaft gelegt wird. Maître Hôte Tessa Barth und Maître Hôte Andreas Barth stehen mit ihrem Team für den Erfolg des Hotels.

Ein Highlight ist der SPA - Wellness pur auf 1200 m², mit ganzjährig beheiztem Außenpool. Hier lässt sich der Alltag vergessen, ob bei einer Massage, in der Sauna mit Ausblick ins Grüne oder im Café Sky Lounge. Für die Nacht warten liebevoll und individuell eingerichtete Zimmer und Suiten. Im historischen

Fachwerkhaus wohnt man im klassischen Landhausstil und im Neubau gemäß dem Lebensgefühl unserer Zeit „modern & elegant living“. Im stilvollen Restaurant, der gemütlichen Kutscherstube oder auf der Terrasse wird für das kulinarische Wohl gesorgt – mit anspruchsvoller, regional geprägter und stets frischer Küche. Wem das Dessert nicht reicht, der findet in der hauseigenen Schokoladen-Manufaktur gewiss noch eine süße Verführung.

Eine gute Gelegenheit, das Haus kennenzulernen bietet sich zum Dîner Maison am 6. November 2021, einer Gemeinschaftsveranstaltung der Bailliagen Sachsen und Thüringen.

Text: Gunter Anton, Bailli

Fotos: Romantik Hotel Schwanefeld / Foto Augsten / SL ARTS

Romantik Hotel Schwanefeld

Schwanefelder Str. 22 · 08393 Meerane
Tel. 03764 40 50 · www.schwanefeld.de



ZUKUNFT AUS TRADITION

„Oldschool“ würde sie die Jugend nennen, die Tradition. Dennoch ist sie die Fackel des Wissens, deren Licht den Weg in die Zukunft weist. Zukunft aus Tradition steht für Mario Thürkind, Jahrgang '78, im Fokus seines Wirkens. Mit der Übernahme des elterlichen Hofes nach der Jahrtausendwende legte er den Grundstock für das heutige moderne Weingut. Der urige Vierseitenhof, eingebettet im beschaulichen Ort Gröst, beherbergt seit letztem Jahr neben gemütlichen Gästezimmern auch das neue Herzstück des Gutes - die Vinothek im modernen Industrialstyle. „Tastings aller Art, Veranstaltungen, Seminare – wir haben jede Menge Möglichkeiten einer vielfältigen Nutzung.“ so Thürkind. Auch der Ab-Hof-Verkauf hat hier seine neue Heimat gefunden. Das Rebsortenspektrum des Weinmachers erstreckt sich vom klassischen Müller-Thurgau und spritzigen Riesling über mineralische Weiß- und charmante Grauburgunder, fruchtige Rosés bis hin zu im Barrique gereiften Rotweinen von Domina und Zweigelt. Aber auch Exoten wie Muscaris und Sauvignon Blanc stehen auf den Hängen des Gröster Steinberg. „Es ist mir wichtig, mit unseren Weinen den ursprünglichen und gebietstypischen Saale/Unstrut Charakter widerzuspiegeln, den unsere Kunden so schätzen.“ In

die Zukunft blickt Mario Thürkind trotz der aktuellen Situation hierzulande optimistisch. „Vielleicht auch durch Corona besinnen sich die Weinfreunde wieder mehr darauf, sich etwas zu gönnen und sicher auch deshalb haben wir in diesem Jahr eine noch stärkere Nachfrage in den Bereichen „Weingenuss für Zuhause“ und „Online-Tastings“.

EXKLUSIV FÜR MITGLIEDER DER CHAINE DES ROTISSEURS:

Chaîne-Mitglieder erhalten bei Bestellung einen Rabatt in Höhe von 10% auf den Warenwert.

Text: Michael Kuhles, Sommelier (IHK)

Fotos: Mario Thürkind, Vice Echanson



Weingut Thürkind

Neue Dorfstr. 9 · 06632 Gröst



Herzlich Willkommen über den Dächern Magdeburgs - IM HÖCHSTEN RESTAURANT DER STADT -

Das High Kitchen ist ein Kleinod moderner Spitzenküche, ein Restaurant hoch oben über den Dächern der Otto-Stadt Magdeburg. Die Dachterrasse lädt an lauen Sommerabenden zum Genießen und Verweilen ein. Traumhafte Sonnenuntergänge bleiben genauso in Erinnerung wie die raffinierten Menüs des Küchenchefs Denny Mette. Vier bis acht Gänge mit einer abgestimmten Weinbegleitung warten auf Sie in einem modernen Ambiente mit direktem Blick auf den über 500 Jahre alten gotischen Dom, dem Wahrzeichen Magdeburgs. Schaulustige können das Kochgeschehen direkt von der Terrasse aus beobachten und dem Küchenchef und seinem Team über die Schultern schauen.

Seien Sie zu Gast im High Kitchen, lassen Sie sich von Eileen und Denny Mette verwöhnen. Ihr Besuch wird zu einem kulinarischen Erlebnis der besonderen Art. Genießen Sie einen unvergesslichen Blick

an einem einmaligen Ort hoch über den Dächern der Landeshauptstadt.

EXKLUSIV FÜR MITGLIEDER DER CHAINE DES RÔTISSEURS:

Wir freuen uns auf Sie und laden Sie -als Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs- gern auf einen Apéritif ein.

Text: Eileen Mette | Fotos: Denny Mette, Maître Rôtisseur



High Kitchen

Otto-von-Guerike-Str. 86a · 39104 Magdeburg
Tel. 0391 5639395 · kontakt@highkitchen.de · www.highkitchen.de



WEIN & GENUSS IN DER TOSKANA DES OSTENS

Inmitten der sanft geschwungenen Hügel der Toskana des Ostens, zwischen den Weltkulturerbestätten Weimar und Naumburg liegt das Hotel Resort Schloss Auerstedt – ein Ort, an dem Historie und moderne Genusshöhepunkte eine reizvolle Liaison eingehen. Im weitläufigen Hof des ehemaligen Gutssitzes, der bei der Schlacht bei Jena und Auerstedt im Jahr 1806 als preußisches Hauptquartier fungierte, sind mit viel architektonischem Gespür Apartments, Maisonettes und Ferienhäuser entstanden, die mit einem klaren und modernen Ambiente überraschen.

Herzstück der Anlage ist das imposant anmutende Hauptgebäude, in dem das Restaurant „Reinhardt’s im Schloss“ sein zu Hause gefunden hat. Dort serviert das Team rund um Gastgeberhepaar Kati und Frank Reinhardt kulinarische Kreationen zwischen Tradition und Trends. Das schmackhafte Essen genießen die Gäste am besten mit einem edlen Tropfen vom Thüringer Weingut Bad Sulza. Das größte private Weingut im Anbaubereich Saale-Unstrut trägt unter der Führung von Andreas Clauß und Familie seit den 1990er Jahren maßgeblich zum Thüringer Weinbau bei. Das Portfolio des Weingutes überzeugt mit einer großen Rebsortenvielfalt und fünf Weinlinien, die zwischen dem vielseitigem Gutswein und den CP-Weinen mit fünf Sternen keine Wünsche offenlassen.

EXKLUSIV FÜR MITGLIEDER DER CHAINE DES ROTISSEURS:

Geben Sie sich im Restaurant „Reinhardt’s im Schloss“ als Chaîne-Mitglied zu erkennen und erhalten Sie ein 0,1l-Glas Wein vom Thüringer Weingut Bad Sulza gratis.

Text: Christian Lohmann, Vice Conseiller Culinaire

Fotos: Weingut Bad Sulza & Schloss Auerstedt Carlo Bansini

Thüringer Weingut Bad Sulza

Ortsteil Sonnendorf Nr. 17 · 99518 Bad Sulza
www.thueringer-wein.de · info@thueringer-wein.de

Hotel Resort Schloss Auerstedt

Schlosshof · 99518 Auerstedt
www.auerstedt.org · info@auerstedt.org



PERSÖNLICH, PROFESSIONELL UND MIT LEIDENSCHAFT

Modern, ohne dem Zeitgeist zu gehorchen und traditionell, ohne langweilig zu sein – so präsentiert sich das Fine Dining Restaurant Chesa Rössli. Feinschmecker, die Genussmomente gewöhnt sind, lieben die innovative Küche auf höchstem Niveau, die internationale Weinauswahl und den professionellen Service schon längst.

Mit großer Sorgfalt wählt Küchenmeister Daniel Groß alle Lebensmittel selbst aus und kreiert so besonders geschmackvolle Menüs. Diese spiegeln nicht nur die Kreativität und das Können des Küchenmeisters wider, sondern genügen auch den höchsten Qualitätsansprüchen – und das je nach Saison und Vorlieben der Gäste. Neben der abwechslungsreichen Speisekarte werden monatlich wechselnde Menüs sowie Aktionen a la „Kanadischer Hummer“ angeboten – bei diesem Event beispielsweise sind nicht nur Krustentierliebhaber begeistert! Gastgeber, Maître und Sommelier Bernd Gunia und sein Team sorgen stets

mit professionellem Service und der entsprechend persönlichen Note für erstklassige Ausgelmomente.

Feiern Sie Ihr Fest mit uns:

Ob Weihnachtsfeier, Konfirmation, Kommunion oder Hochzeit. In exklusiver Atmosphäre bei Kaminfeuer oder auf der Sommerterrasse – das Fine Dining Restaurant ist auch exklusiv buchbar!

Text: Bernhard B. Zündel, General Manager, Maître Hôte

Fotos: Mövenpick Hotel Münster



Mövenpick Hotel Münster

Kardinal-von-Galen-Ring 65 · 48149 Münster
Tel. 0251 8902 0 · www.movenpick.com

TERMINE 2021

MAI

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
07.05.	Tillmann Hahns Gasthaus	Dîner Amical „Asiatische Impressionen“	Kühlungsborn	Mecklenburg-Vorpommern
07.05.	Flair Hotel Deutsches Haus	Dîner Maison	Arendsee/Altmark	Sachsen-Anhalt
08.05.	The Rilano Hotel Frankfurt-Oberursel	Dîner Amical „Frühjahrs-Impressionen“	Oberursel	Hessen
08.05.	Grand Hotel Heiligendamm	Dîner Amical	Heiligendamm	Mecklenburg-Vorpommern
08.05.	Parkcafé Im Blühenden Barock	Dîner Maison	Ludwigsburg	Baden-Württemberg
08.05.	Flair Hotel Deutsches Haus	Dîner Maison mit Wochenende am Arendsee	Arendsee (Altmark)	Sachsen-Anhalt
im Mai	Gesellschaftshaus Palmengarten	Concours Régional des Jeunes Chefs Rôtisseurs	Frankfurt am Main	Hessen
28.05.	Restaurant Jante	Dîner Maison	Hannover	Niedersachsen

JUNI

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
04.06.	Hostellerie Landhaus Diedert	Déjeuner „Dames“	Wiesbaden	Hessen
05.06.	Schlosshotel Hugenoet	Dîner Amical	Essen	Nordrhein
09.06. bis 13.06.		Chaîne-Reise „Äolische Inseln“	Arendsee/Altmark	Nordrhein & Haute-Bavière et Munich
11.06.	Hotel Braunschweiger Hof	Wochenende in Bad Harzburg	Bad Harzburg	Niedersachsen
13.06.	Hotel Adler	Déjeuner Amical	Asperg	Baden-Württemberg
18.06.		OMGD goes Saale-Unstrut	Saale-Unstrut	Sachsen-Anhalt
18.06. bis 20.06.	Rugard Strandhotel Restaurant Freustil	Störtebeker Festspiele	Rügen	Mecklenburg-Vorpommern
23.06.	Kloster Mallersdorf	Sommerfest bei Schwester Doris	Mallersdorf-Pfaffenberg	Bavière Orientale
25.06.	Schlosshotel Rettershof	Dîner Amical „Sommer-Anfang“	Kelkheim	Hessen
26.06.	Hotel Hohenlohe	Déjeuner Amical	Schwäbisch Hall	Baden-Württemberg

JULI

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
03.07.	Restaurant Titus	Dîner Maison	Hannover	Niedersachsen
09.07.	Restaurant Schwögler	Dîner Amical „en blanc“	Bad Abbach	Bavière Orientale
09.07. bis 11.07.	Hotel Atera & Restaurant Schmitz	Sachsentreffen Geinschaftsveranstaltung	Oldenburg	Bremen-Westniedersachsen und Ostfriesische Inseln, Niedersachsen, Sachsen & Sachsen-Anhalt
11.07.	Hotel Krone	Déjeuner Amical	Waldenbuch	Baden-Württemberg
17.07.	Schloßturn bei Fusco	Dîner Amical	Düsseldorf	Nordrhein
22.07.	Gasthaus Müller	Dîner Maison	Barsinghausen	Niedersachsen

AUGUST

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
09.08.	Gästehaus der BASF	Concours National des Jeunes Sommeliers	Ludwigshafen	National
13.08.	Landgasthof Zur Erholung	Dîner Amical „Sommerfest“	Lostau	Sachsen-Anhalt
14.08.	Hotel Courtyard By Marriott	Dîner Maison	Hannover	Niedersachsen
15.08. bis 28.08.	MS Europa	Rundreise um das Königreich “Hamburg-Travemünde“		Mecklenburg-Vorpommern
20.08.		Kunst & Kulinarik in Wiesbaden	Wiesbaden	Hessen & Mittelrhein
21.08.	Osteria Saitta am Nussbaum	Dîner Amical	Düsseldorf	Nordrhein
26.08.	Restaurant Storstad	“Unter den Domspitzen“	Regensburg	Bavière Orientale

SEPTEMBER

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
11.09.	Hugo’s Steakhaus & Bar	Dîner Amical mit Golfturnier	Dessau-Roßlau	Sachsen-Anhalt
10.09.	Hotel Atlantic	Dîner Maison	Juist	Bremen-Westniedersachsen und Ostfriesische Inseln
10.09. bis 12.09.	Genussreise zur Insel Juist	Hummer, Champagner, Strand & Meer	Juist	Bremen-Westniedersachsen und Ostfriesische Inseln
11.09.	Restaurant Hummer Köbes	Dîner Maison	Juist	Bremen-Westniedersachsen und Ostfriesische Inseln
15.09.	Hotel Roter Hahn	„Eine Weltreise mit Maximilian Schmid“	Regensburg	Bavière Orientale
17.09.	Restaurant Fisch Franke	Déjeuner „Dames“	Frankfurt am Main	Hessen
24.09.	TA OS LODGE, Dinkelacker-Zelt	Volksfest „Wasen-Auftakt“		Baden-Württemberg
27.09.	Restaurant Opera	Table Maison	Frankfurt am Main	Hessen

TERMINE INTERNATIONAL 2021

Datum	Land / Ort	Veranstaltung	Ansprechpartner
13.05.2021	Austria - Salzburg	Grand Chapitre of Austria - Salzburg	Bailli Délégué: M. NORBERT SIMON
14.05.2021	Liechtenstein - Vaduz	Chapitre of Liechtenstein - Vaduz	Bailli Délégué: M. DANIEL JEAN MARIE JÄGGI
15.05.2021	Bermuda - Coral Beach	Chapitre of Bermuda - Coral Beach	Bailli Délégué: MME JOSEE ROY-FRONCIONI
04.06.2021	Switzerland - Lausanne	Grand Chapitre of Switzerland - Lausanne	Bailli Délégué: M. RENÉ R. KAMBER
25.06.2021	Luxembourg - Luxembourg-Kirchberg	Grand Chapitre of Luxembourg - Luxembourg-Kirchberg	Bailli Délégué: M. FRANCIS NICOLAS SANDT
25.06.2021	Norway - Tromsø	Grand Chapitre of Norway - Tromsø	Bailli Délégué: M. THORE JOHAN SANDE
27.08.2021	Sweden - Uppsala	Grand Chapitre of Sweden - Uppsala	Bailli Délégué: M. CARL EDWARD HANSON WACHTMEISTER
02.09.2021	Italy - Merano	Grand Chapitre of Italy - Merano	Bailli Délégué: DR. ROBERTO ZANGHI
10.09.2021	France - Bordeaux	International Jeunes Sommeliers Competition - Bordeaux	Vice Présidente: MME M. JONES
11.09.2021	Denmark - Copenhagen	Chapitre of Denmark - Copenhagen	Bailli Délégué: M. JØRGEN KRENK
17.09.2021	Switzerland - Interlaken	Grand Chapitre of Switzerland - Interlaken	Bailli Délégué: M. RENÉ R. KAMBER
18.09.2021	Turkey - Istanbul	Chapitre of Turkey - Istanbul	Bailli Délégué: M. YVES LÉON
25.09.2021	France - Paris	International Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition - Paris	Bailli Délégué Honoraire: M. DAVID TETRAULT
30.09.2021	Great Britain - Southampton	Grand Chapitre of Great Britain - Southampton	Bailli Délégué: M. PHILIP EVINS
30.09.2021	Croatia - Rovinj	Grand Chapitre of Croatia - Rovinj	Bailli Délégué: M. DALIBOR GREGANIC

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

Impressum – Chaîne Journal

Herausgeber:

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

Chefredaktion, Konzeption & Idee

Karin Deters – Chargée de Presse

Verlag, Gestaltung, Druck & Vertrieb:

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

Titel: Foto: © Adobe Stock

Texte und Fotos:

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher
Einwilligung des Herausgeber möglich. Verantwortlich für

die Richtigkeit und den Inhalt ist der Unterzeichner. Wenn
kein copyright angegeben ist, handelt es sich um Aufnahmen
der vorgestellten Betriebe oder Privataufnahmen.

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

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

Betreuung Lizenzpartner:

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

**Das nächste Chaîne Journal erscheint im Juli 2021,
der Redaktionsschluss für diese Ausgabe ist der 15.06.2021.**



VILLA CAVICIANA

EINE KOLLEKTION VOLLER PERSÖNLICHKEITEN.

Die Weine von Villa Cavicana

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

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

Villa Cavicana: Nur das Beste aus dem Latium.

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

www.villacavicana.com



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





WEMPE

FEINE UHREN & JUWELEN

PUNTINO BY KIM
Weil Stil keinen Anlass braucht.

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