

AUSGABE 97 · JULI 2025

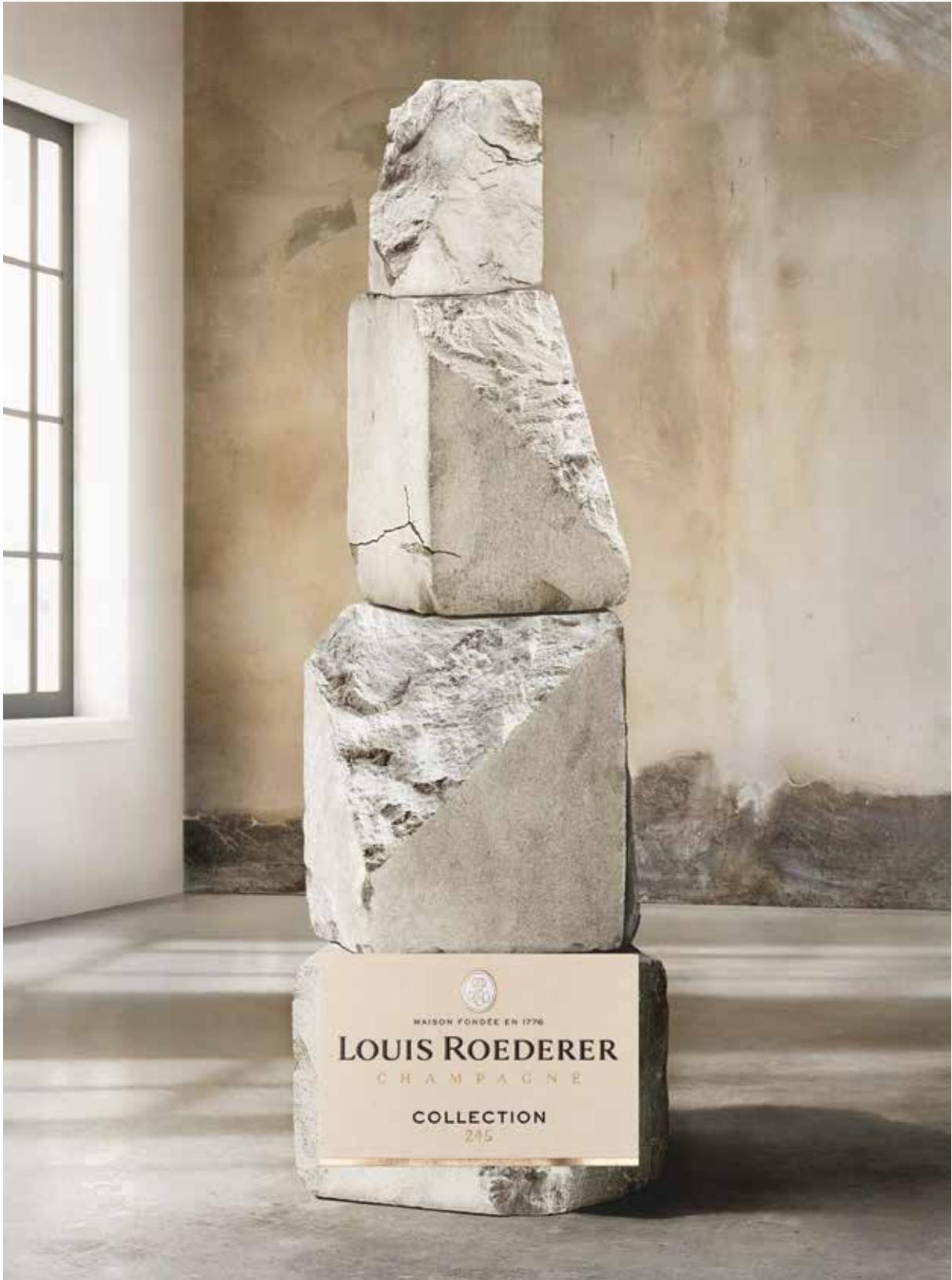
CHAINED[®]

Journal



Association
Mondiale de la
Gastronomie





LOUIS ROEDERER
HAND IN HAND WITH NATURE



Chères Mesdames, chers Confrères, liebe Freunde der Chaîne,

am 3. und 4. Mai 2025 fand in Wiesbaden das diesjährige Conseil National statt, auf welchem auch der geschäftsführende Vorstand des Präsidiums der Bailliage d'Allemagne zur Wahl stand.

Nach 15 Jahren endete die Dienstzeit unseres Bailli Délégué Klaus Tritschler und auf diesem Wege möchte ich ihm, auch im Namen aller Mitglieder nicht nur von Herzen danken, sondern für das, was er in den 15 Jahren aufgebaut und geschaffen hat, großen Respekt zollen. Gleicher Dank gilt natürlich ebenso seiner lieben Frau Barbara.

Die Wahl fand im offenem Modus statt und ergab, allesamt einstimmig, folgende Zusammenstellung:

Bailli Délégué	Peter Peters
Chancelier	Jörg T. Böckeler
Argentier	Michael Zacharias

Auf diesem Wege möchte ich mich, auch im Namen meines gesamten Präsidiums, ganz herzlich für das entgegengebrachte Vertrauen bedanken! Wir freuen uns auf die künftigen Aufgaben, verbunden mit dem Wunsch nach einem stets offenen, aktiven Dialog, um die Werte unserer Bailliage d'Allemagne weiter zu entwickeln, zu festigen und in die Zukunft zu führen.

Herzliche Grüße und **VIVE LA CHAÎNE !**
Ihr/Euer

Peter Peters

Bailli Délégué d'Allemagne
Membre du Conseil Magistral Paris



DANIEL GOTTSCHLICH & DAS OX&KLEE

Daniel Gottschlich ist weit mehr als ein ausgezeichnete Koch – er ist ein kreativer Visionär, ein Genussbotschafter und ein Künstler, der die kulinarische Welt auf seine ganz eigene Weise prägt. Sein Weg begann nicht klassisch in der Spitzengastronomie, sondern führte ihn über eine erste Ausbildung zum Energieanlagentechniker hin zu seiner wahren Passion: dem Kochen. Nach seiner Kochausbildung im Grandhotel Petersberg in Königswinter sammelte er Erfahrungen in der Gastronomie, bevor er 2010 seinen Traum verwirklichte und das Ox&Klee in Köln eröffnete.

OX&KLEE – EIN RESTAURANT MIT EINER EINZIGARTIGEN PHILOSOPHIE

Das Ox&Klee, das sich seit 2016 im ikonischen Krankenhaus 1 im Kölner Rheinauhafen befindet, ist nicht nur ein mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnetes Restaurant, sondern auch eine Plattform für Gottschlichs visionäre Küchenkunst. Mit dem innovativen Konzept "Experience Taste" hebt er die Geschmackswahrnehmung auf ein neues Niveau. Das Restaurant basiert auf den sechs Geschmacksqualitäten – sauer, süß, umami, salzig, bitter und fett – und macht diese durch speziell kreierte Gerichte erlebbar. Dabei kombiniert er sensorische Einflüsse wie Gerüche, Texturen und visuelle Elemente zu einem Gesamterlebnis, das weit über das reine Essen hinausgeht.

Die Verbindung von Kunst und Kochen spielt eine zentrale Rolle in Gottschlichs Schaffen. Im Ox&Klee sind einzelne ausgewählte zeitgenössische Kunstwerke zu sehen, die die kreative Atmosphäre des Restaurants unterstreichen. Seine Gerichte sind nicht nur geschmacklich meisterhaft komponiert, sondern auch visuelle Kunstwerke, inspiriert von Malerei, Musik und Erlebnissen. Jedes Gericht ist eine künstlerische Komposition aus Farben, Texturen und Aromen. Es werden zwei Menüs angeboten: Das Menü Ox mit Fleisch und Fisch sowie das Menü Klee, das rein vegetarisch ist.

EINE KARRIERE MIT AUSZEICHNUNGEN UND KREATIVEN PROJEKTEN

Gottschlichs unermüdlicher Innovationsgeist wurde mehrfach honoriert. 2015 erhielt das Ox&Klee seinen ersten Michelin-Stern, 2019 folgte der zweite. 2023 wurde ihm als erstem Koch ein Kurzzeitstipendium an der Villa Massimo in Rom verliehen – die bedeutendste Auszeichnung für deutsche Künstler im Ausland. Sieben Wochen lang überließ er seine Kölner Restaurants "Ox & Klee" seinem Team und bezog ein Apartment in der Villa Massimo. Eine für ihn unvergessliche Zeit begann: Tage des Austauschs und der Inspiration, Stunden voller kreativer Eindrücke und künstlerischer wie musischer Erlebnisse. Im Mittelpunkt aber stand: die wunderbare italienische Küche. In seinem neuen Kochbuch „Grazie Roma“, das im April 2025 erscheint, teilt er mit uns den Prozess seiner Selbstfindung und seine Neuinterpretationen italienischer Klassiker.

Doch seine Kreativität endet nicht in der Küche: Daniel Gottschlich ist Sänger in seiner Band „Peter Sinclair“ und passionierter Schlagzeuger, u.a. stand er schon mit dem WDR Sinfonieorchester auf der Bühne.



Ox&Klee

Im Zollhafen 18 · 50678 Köln
www.oxundklee.de

INHALT

6	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG GmbH
7	Hotel & Restaurant-Tipp Grand Hotel Heiligendamm
8 - 9	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Hapag-Lloyd Cruises
10 - 12	Bailliage National d'Allemagne 101. Grand Chapitre d'Allemagne in Köln
13	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Radeberger
14 - 16	Bailliage National d'Allemagne Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs & Jeunes Sommeliers 2025
17 - 18	Interview Gewinner unserer nationalen Wettbewerbe
19	Bailliage National d'Allemagne OMGD
20	Save the Date Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs & Jeunes Sommeliers 2026
21	Nachwuchsförderung Club des Couteaux
22 - 23	Interview Neuer Vorstand
24 - 25	Brot Zahlen & Fakten
26 - 27	Brot Die Geschichte des Brotbackens
28	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Chefs Culinar
29	Brot Brot-Trends 2025
30 - 31	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Radeberger
32 - 34	Interview Axel Schmitt & Norbert Büsch – Brot-Sommeliers
35	Rezept Dinkelvollkornbrot
36 - 37	Boulangerie Levain Handwerkskunst & Tradition
38	Gastronomie Brot neu gedacht
39	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Cove
40	Anzeige Lifestyle
41	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Wempe Leipzig
42	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Champagne Louis Roederer
43	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Hommage Luxury Hotels Collection
44 - 79	Berichte aus den Bailliagen
80 - 81	National Veranstaltungen von Juli bis Oktober 2025
82	International Veranstaltungen 2025 & Impressum
83	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Staatl. Fachingen
84	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Wempe Leipzig



22
Interview –
Neuer Vorstand



10
Bailliage National d'Allemagne –
101. Grand Chapitre
d'Allemagne in Köln



24
Titelthema –
Brot



FÜRSTENBERG

1747

AURÉOLE
RÊVERIE



fuerstenberg-porzellan.com





© Michael Poliza



GENUSSKULTUR AM MEER –

Das Grand Hotel Heiligendamm als Bühne für feine Lebensart

Nur wenige Orte vereinen Geschichte, Stil und gastronomische Exzellenz so harmonisch wie das Grand Hotel Heiligendamm. Zwischen uralten Buchenwäldern und der offenen Weite der Ostsee gelegen, hat sich dieses traditionsreiche Haus zu einer der ersten Adressen für anspruchsvolle Genießer entwickelt – ein Ort, an dem Zeitgeist und Tradition auf inspirierende Weise verschmelzen.

Im Herzen des Hauses: das Gourmet Restaurant Friedrich Franz, benannt nach dem Gründervater des ältesten Seebads Deutschlands. Hier prägt Ronny Siewert, seit über 15 Jahren mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, die kulinarische Handschrift. Seine Philosophie – wenige Aromen, höchste Qualität, kompromisslose Präzision – begeistert Feinschmecker aus aller Welt. Unterstützt von einem engagierten Team inszeniert Siewert Menüs, die in Erinnerung bleiben – eine optische Gaumenfreude. Das historische Kurhaus mit seinen Kristalllüstern und dem Blick aufs Meer liefert dazu die ideale Bühne.

Am 22. November 2025 versammelt sich Deutschlands Küchenspitze erneut zum beliebten Format „Ronny Siewert & Friends“. Dieses Dine-Around mit Live-Cooking, ausge-

suchten Weinen und heiterer Küchenparty gehört zu den Höhepunkten im kulinarischen Kalender der Ostseeküste.

Doch auch jenseits der Kulinarik offenbart sich Heiligendamm als Ort der Kultiviertheit. Der großzügige SPA-Bereich, eine Bibliothek mit über 3.000 Bänden, wechselnde Ausstellungen sowie klassische Konzerte und Lesungen machen das Haus zu einem Refugium für alle Sinne – für Individualisten, Familien und Connaisseurs gleichermaßen.

Und wer in diesen Sommertagen bereits an die festliche Jahreszeit denkt, sollte sich das stilvolle Jahresfinale nicht entgehen lassen: „Circus Circus“, das diesjährige Silvester-Motto, entführt die Gäste in eine zauberhafte Welt zwischen Artistik, Live-Musik und feiner Küche – gekrönt vom Feuerwerk über der Ostsee. Für viele Stammgäste ist das rauschende Silvesterfest in Heiligendamm an der Ostsee längst zu einem festem Ritual geworden.

Zwischen Meer und Muße, Exzellenz und Entspannung – das Grand Hotel Heiligendamm steht für eine neue Form von Luxus: zurückhaltend, kultiviert, unvergesslich.

Grand Hotel Heiligendamm

Prof.-Dr.-Vogel-Str. 6 · 18209 Bad Doberan-Heiligendamm

Tel. 038203 740 – 0 · info@grandhotel-heiligendamm.de · www.grandhotel-heiligendamm.de



HAPAG ¹⁸/₉₁ LLOYD
CRUISES

GEWINNEN SIE
EINE KREUZFAHRT
FÜR 2 PERSONEN
IM GESAMTWERT
VON € 19.420.



WO DIE WEITE DES OZEANS ALLE SINNE ÖFFNET

Eine Kreuzfahrt will wohlüberlegt sein, denn es ist davon auszugehen, dass man von dieser Reise als ein anderer Mensch zurückkehrt. Wachser, bewusster, zutiefst beeindruckt – und unermesslich reich! Man bringt einen Schatz kostbarer, unvergänglicher Momente mit nach Hause.

Dabei sollten alle Kreuzfahrten nur eine einzige Destination haben. Eine, die in keiner Seekarte verzeichnet ist: das Herz der Passagiere, diesen magischen Ort, an dem aus Sinneswahrnehmungen Gefühle werden und unvergessliche Erinnerungen – und möglicherweise die Sehnsucht nach der nächsten Reise. Es spielt keine Rolle, ob man allein reist oder in Gesellschaft. Nebensächlich, welche Route gefahren wird oder wie lange ein Passagier unterwegs ist. Man darf damit rechnen, überwältigt zu sein, ganz gleich, ob man als Erinnerungsschatz fürs Leben eine Expedition in die Antarktis wählt, ein Polarlicht-Abenteuer im winterlichen Skandinavien oder eine luxuriöse Kreuzfahrt zu exotischen Inseln.

EIN MOSAIK DER SINNESFREUDEN

Wir wagen zu behaupten, dass die Flotte von Hapag-Lloyd Cruises unvergleichlich und einzigartig ist. Auf einer Reise über die Ozeane, in traumhaften Naturkulissen auf das Luxuriöseste, Aufmerksamste umsorgt, gehen sämtliche Sensoren auf Empfang. Es ist, als habe man mehr als nur fünf Sinne. Jedes noch so kleine, liebevolle Detail der Kreuzfahrt ist eine Einladung, mit allen



Jetzt mitmachen
und gewinnen.

Sinnen und ganzer Seele empfunden zu werden: Sehen, Hören, Riechen, Schmecken, Fühlen wirklich zu erleben. Von kleinen, sensiblen Momenten sinnlicher Freude über einen Duft, einen Anblick, einen Geschmack, einen Klang, eine Stimmung, eine Berührung bis hin zu grandiosen Erfahrungen und Begegnungen mit anderen Kulturen. Horchen Sie in sich hinein. In welche Himmelsrichtung zieht es Sie und Ihre fünf Sinne?

ERLEBNISSE IM KLEINEN KREIS

Nicht ohne Grund ist Hapag-Lloyd Cruises für die Vielfalt, die Flexibilität und die Originalität der Routen rund um den Globus und über das ganze Jahr bekannt: Man spürt in jedem Augenblick der Reise, dass sich die gesamte Crew für das Erlebnis der Gäste an Bord und an Land verantwortlich fühlt. Das Verhältnis Besatzung zu Passagiere ist nahezu 1 : 1. Hier weiß man, dass man Teil eines Traumes ist, der vielleicht ein Leben lang geträumt wurde: einmal ganz und gar von gewaltigen Gletschern, mächtigen Eisbergen, von Pinguinen, Walen und Robben umgeben sein. Am Südpolarkreis spektakuläre Passagen und die weiße Wunderwelt erleben. In der Südsee mit Zodiacs zu einsamen Stränden und auf Südamerikas Flussarmen in den Dschungel gleiten. Mit Hapag-Lloyd Cruises erfüllen sich Lebens- und Urlaubsträume besonders stilvoll, denn man gibt ihnen Raum: An Bord reisen Sie mit maximal 500 Gästen, auf den Expeditionsschiffen sogar nur mit bis zu 230.

DIE EXKLUSIVE ART DES REISENS

Großzügige Kabinen und Suiten, fast alle mit Balkon. Originalwerke bedeutender Künstler wie Gerhard Richter. Einfühlendster Service. Das Spiel zwischen Entspannung und Abenteuer, innehalten und auf das Kultivierteste unterhalten werden. Der wahre Luxus einer Reise mit Hapag-

Lloyd Cruises ist das Versprechen, das vollkommene Hier und Jetzt zu erfahren. Allein an jedem Tag der Kreuzfahrt von Genuss zu Genuss zu schweben und in den exklusiven Restaurants kulinarisch verzaubert zu werden, ist eine Reise wert. Das Handwerk der Küchenchefs von Hapag-Lloyd Cruises hat es wirklich verdient, Kunst genannt zu werden. Zwischen Indischem Ozean und Antarktis, zwischen Karibik und Südsee verwöhnt man seine Gäste – laut Insight Guides 2025 – auf 5-Sterne-Niveau.

EINE BESONDERE PREMIERE AUF HOHER SEE

Nehmen Sie nicht nur Kurs auf Kapstadt, sondern auch zu sich selbst: Genießen Sie mit der EUROPA eine völlig neuartige Dimension des Wellbeing, wenn mit Classical Music meets Meditation erstmals ein exklusives Retreat auf hoher See stattfindet. Das renommierte Berliner Meditationsstudio ÖHIA und herausragende klassische Musiker zeigen ihr Können in faszinierenden Klangwelten, die tief berühren. Spüren Sie die Kraft der Musik hautnah, wenn das CHAARTS-Ensemble und der international gefeierte Klarinetist David Orlovsky mitten unter Ihnen auftreten. Lernen Sie Yoga in seiner ganzen Bandbreite kennen. Ein weiterer Höhepunkt, den es so noch nie gab: eine nächtliche Meditation unter freiem Himmel, begleitet von den hochkarätigen Musikern.

EINE AUSZEIT FÜR ALLE SINNE

Teneriffa - Kapstadt

09.11. - 21.11.25 | 12 Tage | EUR 2581



SCANNEN UND WEITERE REISEN ENTDECKEN:

www.hl-cruises.de



Foto: © David Orlovsky





101. GRAND CHAPITRE D'ALLEMAGNE IN KÖLN

„Kölle es e Jeföhl“

Vom 29. Mai bis zum 01. Juni trafen sich über 300 Mitglieder aus ganz Deutschland und der Welt, um das 101. Grand Chapitre in Köln zu feiern.

Die Bailliage Mittelrhein vertreten durch Mme. le Bailli Ulla Heyder stellte ein abwechslungsreiches Programm zusammen:

Der erste Abend, die Soirée de Bienvenue, fand im Wappensaal der bis über die Grenzen hinaus bekannten Brauerei „Früh“ statt. Unter der beeindruckenden Glaskuppel mit kölschen Spezialitäten konnten wir den Start zum 101. Grand Chapitre einläuten.

Wer schnell genug bei der Buchung war, konnte sich am Freitagvormittag zwischen acht ganz unterschiedlichen Ausflügen entscheiden: Von verschiedenen Dom-Besichtigungen (für einige Teilnehmer ging es hoch hinaus und das auch noch zu Fuß, da der Aufzug ausgefallen war.) bis hin zum Komponieren eines eigenen Parfums im berühmten Dufthaus 4711, war für jeden Teilnehmer etwas dabei.

Abends hatten wir fünf Mitgliedsbetriebe zur Auswahl und die Wahl fiel schwer: Küchenparty in Grubers Restaurant mit österreichischen Spezialitäten, Ostasiatische Sterneküche im Taku, französische Küche im La Cuisine Rademacher oder im La Société bis hin zur kulinarischen Weltreise im Sahila; alle Restaurants repräsentierten ihre Bailliage auf höchstem Niveau – vielen Dank.

Am Samstag, dem 31. Mai fand die feierliche Inthronisation im Grand Hotel Excelsior Ernst statt. Mit seinem besonderen Ambiente und in direkter Nähe zum Weltkulturerbe Dom gelegen. 1863 von Carl Ernst gegründet, blickt das 5-Sterne-Luxushotel heute auf eine lange Tradition zurück. Ein wunderbarer Ort, um über 80 Mitglieder zu befördern oder neu in unsere Bruderschaft aufzunehmen. Noch mal an alle neuen Mitglieder ein herzliches Willkommen in unserer Bruderschaft. Dr. Thomas Kuhn, Bailli Délégué de Suisse leitete die Inthronisation mit viel Sympathie und Freude.

Außerdem ein ganz besonderer Moment: Unser Bailli Délégué d'Allemagne, Klaus Tritschler übergibt nach

15 Jahren als Vorsitzender der Chaîne des Rôtisseurs National d'Allemagne sein Amt an Herrn Peter Peters als neuen Bailli Délégué d'Allemagne. Klaus Tritschler wird auch zukünftig eng mit der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs verbunden sein. Er hat viel für die Bruderschaft erreicht und wird sich nun unter anderem seinen Internationalen Tätigkeiten innerhalb der Bruderschaft widmen. Was Klaus Tritschler für die Chaîne erreicht hat und welches unentwegte Engagement er geleistet hat, lässt sich in wenigen Worten nicht beschreiben. Vielen Dank lieber Klaus, vielen Dank auch, dass Du zukünftig uns und unsere Bruderschaft in der Chancellerie unterstützen wirst. Direkt nach der Inthronisation führen wir zum Flora-Palais in den Botanischen Garten zum Grand

Gala Dîner. Vor genau 161 Jahren, wurde die Flora in Köln feierlich eröffnet. Schirmherrin war Königin Augusta von Preußen. Der Garten wurde von Peter Joseph Lenné gestaltet, inspiriert vom französischen Barock, der italienischen Renaissance und englischen Landschaftsgärten. Den Mittelpunkt bildete der Glaspalast, orientiert am Jardin d'hiver in Paris und dem Crystal Palace in London. Er wurde für Ausstellungen, Konzertveranstaltungen und Feierlichkeiten benutzt. Seine Geschichte war wechselhaft bis hin zu seiner fast vollständigen Zerstörung und zögerlichem Wiederaufbau.

In diesem festlichen Saal feierten fast 300 Consoeurs und Confrères die „große Zusammenkunft“ ein letztes





Mal. Viele Überraschungen erwarteten die Teilnehmer. U.a. gab es eine Aufführung von Lilly Paul Roncalli, die uns ihre akrobatischen Künste zeigte. Auch das Dessert wurde uns in einer schon fast dramatischen Darbietung präsentiert. Mme. Ulla Heyer zerstach mit einem Schwert eine Wand aus Papier die zuvor im Nebel eingehüllt wurde. Anschließend wurden die Dessertvariationen auf einem rollenden Buffet in den Saal gefahren.

Eine ganz besondere Auszeichnung erhielt an diesem Abend Confrère Klaus Tritschler, Bailli Délégué d'Allemagne Hon. für sein besonderes Engagement innerhalb der Bruderschaft – er erhielt verdient, die höchste internationale Auszeichnung vom Präsidenten in Paris - die goldene Ehrenmedaille!

Zugunsten der Chaîne-Stiftung Deutschland wurde von unserem Nationalen Kooperationspartner Wempe Leipzig, vertreten durch Herrn Peter Peters, Bailli Délégué d'Allemagne eine einzigartige Uhr versteigert. Die Chaîne-Stiftung Deutschland und damit einhergehend der gastronomische Nachwuchs kann sich über € 9.000 freuen. Ein herzliches Dankeschön an den großzügigen Spender Herrn Gunter Anton.

Ein großes Lob an die Bailliage Mittelrhein! Es wurden ganz im Sinne der Chaîne neue Freundschaften und unvergessliche Momente geschaffen.

Vielen Dank und **VIVE LA CHAÎNE !**

Text: Karin Deißner – Chargée de Presse d'Allemagne | Fotos: Luis Rüsing



**FÜR ALLE,
DIE *mehr*
VOM LEBEN
WOLLEN.**

RADEBERGER PILSNER





CONCOURS NATIONAL DES JEUNES RÔTISSEURS & CONCOURS NATIONAL DES JEUNES SOMMELIERS



*Die Nationalen Wettbewerbe 2025 der Chaîne des Rôtisseurs!
Wir suchten den besten Jung-Koch & Jung-Sommelier Deutschlands.*



Unter dem Motto „gemeinsam - vernetzen - inspirieren“ fanden in diesem Jahr erneut beide Wettbewerbe an einem Tag in Frankfurt am Main statt.

Die Chaîne des Rôtisseurs Deutschland bietet mit dieser exklusiven Veranstaltung jungen, engagierten Mitarbeitern aus gastronomischen Betrieben die Möglichkeit, sich mit Gleichaltrigen zu messen. Der Wettbewerb hat schon in den vergangenen Jahren junge Talente entdeckt, die alle einen sensationellen Weg bestritten haben und in den besten Restaurants – auch international – arbeiten.

Der diesjährige Wettbewerb begann für die jungen Sommeliers im The Westin Grand Hotel Frankfurt mit

einer Blindverkostung, bevor es weiterging zu einer theoretischen und praktischen Prüfung. Zu den Aufgaben zählte die Weinempfehlung zu einem Menü, Problemlösung im Betrieb und Champagner-Service.

EINE HOCHKARÄTIGE JURY NAHM

DIE BEWERTUNG VOR:

- Hagen Hoppenstedt –
Echanson d'Allemagne, KaDeWe, Berlin
- Maximilian Wilm –
Maitre Sommelier, kinfelts kitchen & wine, Hamburg
- Mirco Liesk –
Sommelier, kinfelts kitchen & wine, Hamburg
- Torsten Junker –
Sommelier, Wein am Limit Hamburg

Die jungen Köche wurden wie jedes Jahr in der Schulküche des IB Hotel in Frankfurt auf „Herz & Nieren“ geprüft. Aus einem anspruchsvollen Warenkorb mussten sie 3 Gänge kochen und das unter einem enormen Zeitdruck; dabei wurde in 2 Kategorien geprüft. Küche & Tasting. Beim Tasting kommt es ausschließlich auf den Geschmack, die Kreativität und die Präsentation an. In der Kategorie Küche auf die Arbeitsweise, die Kochtechnik und die Organisation. Auch hier haben wir eine hochkarätige Jury gefunden, die die Bewertung vornahm:

TASTING - JURY

- Hans-Stefan Steinheuer – Conseiller Culinaire d'Allemagne, 2 Sterne im Guide Michelin (Steinheuers Restaurant)
- Wolfgang Becker – Officier Maître Rôtisseur, 1 Stern im Guide Michelin (Becker's Hotel, Trier)
- Stefan Neugebauer – Maître Rôtisseur, 1 Stern im Guide Michelin (Deidesheimer Hof, Deidesheim)
- Dennis Kuckuck – Chef de Cuisine

(Restaurant Vendôme, Bergisch-Gladbach)

- Daniel Schöfisch – Chef de Cuisine (Wellnesshotel Seezeitlodge Hotel & Spa, Nohfelden)
- Peter Peters – Chancelier
Bailliage National d'Allemagne
- Dieter Oster – Chef Rôtisseur, Bailli Bailliage Franken

KÜCHEN - JURY

- Thilo Hanke – Maître Rôtisseur, Vice Conseiller Culinaire, (Braustübl', Darmstadt)
- Hubertus Schultz – Maître Hôtelier, (Schlosshotel Gedern)
- Adrian Kaiser – Maître Rôtisseur, Chef (Sheraton Frankfurt Airport)

Nach einem langen, anstrengenden Tag fand am Abend die Siegerehrung mit anschließender Inthronisation im Mitgliedsbetrieb The Westin Grand Hotel Frankfurt statt. Es waren über 120 Mitglieder aus ganz Deutschland beim Gala Dîner Amical dabei, um den Nachwuchs zu feiern.





Eine großartige Leistung und Anerkennung für alle Teilnehmer insbesondere für:

JEUNES CHEF RÔTISSEURS:

- Platz 1: Dennis Schneider –
Hotel Seezeitlodge, Nohfelden
- Platz 2: Daniel Schwarz –
Hotel Bareiss, Baiersbronn-Mitteltalk
- Platz 3: Jonas Mielke – Deidesheimer Hof, Deidesheim

JEUNES SOMMELIERS:

- Platz 1: Eric-Vincent Skroch –
kinfelt's kitchen & wine, Hamburg
- Platz 2: Jan Müller – Ka De We, Berlin
- Platz 3: Pascal Roth – Restaurant Papageno, Konstanz

Herr Dennis Schneider und Herr Eric-Vincent Skroch werden die Bailliage National d'Allemagne bei den internationalen Wettbewerben der Chaîne des Rôtisseurs vertreten. Der Concours International des Jeunes Chefs Rôtisseurs findet am 18. April 2026 in Istanbul statt, der Concours International des Jeunes Sommeliers vom 10. bis 14. September 2025 in Genf. Wir wünschen ihnen schon heute viel Erfolg und eine tolle Zeit mit vielen neuen Erfahrungen.

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

VIVE LA CHAINE !

WIR STELLEN IHNEN DIE GEWINNER DER WETTBEWERBE VOR.



1.
Platz

GEWINNER KÖCHE

DENNIS SCHNEIDER

22 Jahre | Betrieb: Seezeitlodge Hotel GmbH,
Gonnesweiler Saarland

WAS BEGEISTERT SIE AM ALLERMEISTEN AN IHREM BERUF?

An meinem Beruf begeistert mich am meisten die Vielseitigkeit. Jeden Tag kann etwas anderes passieren und es ist schwierig sich auf jede Situation passend vorzubereiten. Schafft man es dennoch, die Hürden des täglichen Betriebes zu überwinden, schaue ich am Ende des Tages stolz auf meine geleistete Arbeit.

WOHER HOLEN SIE SICH DIE INSPIRATIONEN FÜR IHRE GERICHTE?

Die Inspiration für meine Gerichte hole ich mir von verschiedenen Stellen. Sei es Social Media, der Austausch mit Kollegen, dem eigenen Betrieb oder Fachliteratur. Ideen und Anstöße finden sich jeden Tag mehr als genügend.

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

Vom Concours National des Jeunes Chefs nehme ich auf jeden Fall viel Spaß und Erfahrung mit. Zusammen mit den anderen Kollegen zu wetteifern erfüllt mich mit Spaß. Durch genau solche Wettbewerbe lernt man viel von anderen Personen. Aber auch das Netzwerk nehme ich mit: Zusammen mit den anderen Teilnehmern im Austausch zu stehen und auch privat gegenseitig Ideen auszutauschen, eröffnet neue Türen.

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

Ich werde mich für den internationalen Wettbewerb ausgiebig vorbereiten. Zusammen mit der Chaîne Alle-magne, meinem Küchenchef Daniel Schöfisch und dessen Kollegen werde ich neben der Analyse der vergangenen Jahre natürlich auch den zeitlichen Ablauf des Kochens, sowie den feinfühligem Geschmack einzelner Komponenten bis ins kleinste Detail trainieren.

WELCHE INTERNATIONALE KÜCHE SOLLTE MAN UNBEDINGT MAL AUSPROBIERT HABEN?

Meiner Meinung nach sollte man die klassisch französische Küche ausprobiert haben. Als Grundpfeiler der modernen Küche mit ihren Grundsaucen und Fonds bereitet sie uns den Weg heutiger Gerichte.

VIELEN DANK!





1.
Platz

GEWINNER SOMMELIERS

VINCENT SKROCH

24 Jahre | Betrieb: Restaurant Lisbeth* – Hamburg

WAS BEGEISTERT SIE AM ALLERMEISTEN AN IHREM BERUF?

Jeder Gast bringt einen anderen Geschmack und verschiedene Vorstellungen über Wein mit. Dadurch gibt es immer wieder spannende Herausforderungen, die man lösen kann. Wenn der von mir empfohlene Wein auch noch dem Gast gefällt, dann freut mich das natürlich umso mehr.

Genauso schön ist das Erstellen der Weinbegleitung zu neuen Menüs. Gerade mit unserer norddeutsch hamburgischen Küche ergeben sich immer wieder spannende Pairings, die man vorher nie wirklich vor Augen hatte. Und mit solchen besonderen Weinen die Gäste zu überraschen und zu begeistern, macht dann erst richtig Spaß.

WAS MACHT FÜR SIE EINEN GUTEN WEIN AUS?

Der Wein soll als handwerkliches Produkt für sich stehen und die Handschrift des Winzers erkennbar sein. Geschmacklich sollte der Wein natürlich auch überzeugen können.

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

Die großartigen Mitstreiter, die ich kennenlernen durfte. Jeder brennt für unseren Beruf und das hat man bei allen gemerkt. Ich möchte jedem weininteressierten jungen Kollegen dazu ermutigen, an diesem Wettbewerb teilzunehmen. Man kommt reich an neuem Wissen, Erfahrung und Freundschaften nach Hause.

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

Ich habe das große Glück den Vizeweltmeister aus 2024, Mirco Liesk, meinen besten Freund nennen zu dürfen. Zusammen mit Maximilian Wilm und Mirco werde ich mich auf den Wettbewerb vorbereiten. Darauf freue ich mich schon jetzt.

IHRE WEINEMPFEHLUNG AN UNSERE MITGLIEDER?

Simelia Wines – Senectus Old Vine Syrah 2017, Wellington in Südafrika

Der Winzer ist gebürtiger Hamburger und hat diesen Wein im italienischen Riserva Prinzip ausgebaut. Das sind dazu mit die ältesten Syrah Weinberge in einer der geologisch wertvollsten Regionen in Südafrika. 36 Monate Barrique, mittlerweile mehrere Jahre Flaschenreife ergeben einen sehr eleganten und ausgewogenen Syrah, den man eher an der nördliche Rhône vermuten würde. Muss man unbedingt probiert haben.

VIELEN DANK!



UNE RENCONTRE D'AMITIÉ

8. OMGD-Raritätenverkostung in Freyburg an der Unstrut



Freyburg, 4.-6. 4. 2025: In diesem Jahr waren wir mit der 8. OMGD-Raritätenprobe zu Gast bei Bailli Claas Plesch in der Bailliage Sachsen-Anhalt. 20 Teilnehmer machten sich auf den Weg in das Weinanbaugbiet Saale-Unstrut um in freundschaftlicher Stimmung ein genussreiches Wochenende zu verbringen.

Vice Echanson Mario Thürkind hatte am Anreiseabend die Teilnehmer auf sein Weingut nach Gröst zur Raritätenverkostung aus seiner Schatzkammer und einer zünftigen Winzervesper eingeladen. Den Obolus für diese sehr großzügige Einladung hat er komplett an die Chaîne-Stiftung gespendet. Der sehr authentische und stimmungsvolle Abend bei unserem Confrère war ein gelungener Auftakt, um am nächsten Morgen im VdP-Weingut Pawis in Freyburg eine vertikale Verkostung des erstaunlich umfangreichen Weißburgunder- und Rieslingsortiments von Bernard Pawis zu genießen. Neben sächsischen Antipasti gab es leckeren Flammkuchen - eine vorzügliche Grundlage für den eigentlichen Anlass unseres Treffens, der 8. OMGD-Raritätenprobe am Abend.

Erstmals durften wir der Einladung in ein privates Kulturdenkmal folgen: Confrère Jörg Gabert hatte uns zu unserer Degustation in das charmante Ambiente seines Weinberghauses im Terrassenweinberg „Schweigenberg“ gebeten, wo wir nach einem anstrengenden Aufstieg über mehr als 200 Treppenstufen in der Abendstimmung mit einem beeindruckenden Panorama über die Weinberge und das Tal der Unstrut belohnt wurden. Echanson Hagen Hoppenstedt hatte aus den 19 Raritäten acht Flights zusammengestellt, die optimal aufeinander abgestimmt waren und moderierte gewohnt kompetent und amüsant durch die Verkostung, die von einem sehr passenden Menü von Sven Krieg begleitet wurde. Nach zwei außergewöhnlichen Champagnern von Cedric Bouchard und aus dem Haus Miraval durften die Teilnehmer sich an gereiften Pfälzer Rieslingen der Weingüter Knipser und Kuhn sowie weiteren Pretiosen aus Kalifornien (Heitz Cellar), Portugal (Douro), Italien



(Amarone, Barolo), Burgund (Louis-Latour), Bordeaux (Châteaux Angelus, Haut-Brion, Lafite-Rothschild, Léoville-Barton, Talbot) und zum Abschluss an Dessertweinen aus dem Rheingau und von der Unstrut sowie einem 100 Punkte-Portwein (Niepoort) erfreuen.

Der besondere Abschluss dieses stimmungsvollen Abends: Bailli Claas Plesch ehrte Confrère Lutz Heyer für seine großen Verdienste und zeichnete ihn mit dem höchsten Ehrenorden der Chaîne-Stiftung aus.

Ein großer Dank gilt neben dem Organisator Bailli Claas Plesch und seiner Familie, unseren Gastgebern Jörg und Astrid Gabert, den Winzern Mario Thürkind und Bernard Pawis sowie Echanson Hagen Hoppenstedt sowie allen Teilnehmern für die freundschaftliche und wertschätzende Atmosphäre und einen Spendenerlös von rund 8.000 € für unsere Chaîne-Stiftung.

Text & Fotos: Markus Gerspacher – Vice Chancelier-Argentier Hon., Bailliage Baden-Württemberg





Association
Mondiale de la
Gastronomie



WIR SUCHEN DEUTSCHLANDS BESTEN JUNGKOCH & JUNG SOMMELIER

gemeinsam. vernetzen. inspirieren.



SAVE THE DATE: April 2026 – Frankfurt am Main

**Macht mit beim Nationalen Wettbewerb
Jeunes Chefs Rôtisseurs & Jeunes Sommeliers 2026**

Weitere Infos & Anmeldung auf: www.chaine.de

Wir danken unseren Sponsoren:





NACHWUCHSFÖRDERUNG

CLUB DES COUTEAUX KRUSTENTIERE & AUSTERN

Die Bailliage Nordrhein, vertreten durch Dr. Joachim von Gratkowski, Bailli und Maître Restaurateur Manfred Birkenfeld luden zum ersten außerordentlichen Treffen der Jungköchinnen- und Köche ins GRANDE ÉTOILE ein. Zum ersten **CLUB DES COUTEAUX** durften sie Jungköchinnen- und Köche aus drei Häusern der Bailliage Nordrhein begrüßen. Mit vertreten war die Brasserie Stadthaus und der Breidenbacher Hof sowie das Schloss Hugenpoet aus Essen. An dieser Stelle, es war uns eine Freude Euch bei uns zu Gast gehabt zu haben.

Bei diesem exklusiven und für die Teilnehmer kostenlosen Kochevent, öffnen die Chaîne-Häuser Ihre Türen für den Nachwuchs und teilen Ihre gemeinsame Freude am Kochberuf und der Verarbeitung von exquisiten Produkten. Das Thema des Tages war "Krustentiere & Austern".

Mit von der Partie an diesem Vormittag war unser Sommelier Pascal Schulte der das Team mit passenden Wei-

nen und der ein oder anderen Anekdote tatkräftig unterstützte. Das Ziel der Veranstaltung ist dem Nachwuchs mehr über die Produkte, ihre Herkunft und die Zubereitungsmöglichkeiten zu vermitteln. Über allem stand der Spaß am gemeinsamen Kochen, die Freundschaft und die Liebe zu guten Produkten.

Beim anschließenden gemeinsamen Essen und Trinken wurde noch weiter gefachsimpelt und sich unbeschwert und freundschaftlich ausgetauscht. So ging ein wirklich schöner Vormittag zu Ende und macht schon jetzt Lust auf mehr. Wenn es wieder heißt der Club des Couteaux lädt ein.

In diesem Sinne, mit kulinarischen Grüßen und

VIVE LA CHAINE !

*Manfred Birkenfeld – Maître Restaurateur &
Dr. Joachim von Gratkowski – Bailli*



INTERVIEW MIT DEM NEUEN VORSTAND DER CHAÎNE DES RÔTISSEURS

Peter Peters - neuer Bailli Délégué und Jörg Thomas Böckeler - neuer Chancelier bilden die neue Spitze der Chaîne des Rôtisseurs Bailliage National d'Allemagne. Gerade in das neue Amt gewählt und inthronisiert, haben wir die Gelegenheit genutzt und mal nachgefragt, was die beiden „Neuen da oben“ für Pläne haben.



Peter Peters (links im Bild), seit 1994 Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs. Als damals jüngster Bailli baute er in Leipzig und Umgebung eine neue Bailliage Régionale auf – die Bailliage Sachsen. Als Geschäftsführer von Wempe Leipzig bringt er Führungsqualitäten und Sinn für „Schönes & Exquisites“ mit.

Jörg T. Böckeler (rechts im Bild) ist seit 2018 Mitglied der Geschäftsführung der Dorint Hotelgruppe mit den Marken: Hommage Luxury Hotels Collection, Dorint Hotels & Resorts und Essential by Dorint; zunächst als COO, seit 2022 als CEO. Er trat 2004 unserer Gourmetvereinigung bei, arbeitete eine kurze Zeit im Regionalrat der Bailliage Nordrhein mit, bevor er aus beruflichen Gründen nach Australien ging; dort wurde er Bailli Provincial der Bailliage New South Wales. Jörg Böckeler bringt insbesondere als „Profi“ internationale Erfahrung mit in das neue geschäftsführende Präsidium.

WAS HAT SIE URSPRÜNGLICH ZUR CHAÎNE DES RÔTISSEURS GEFÜHRT?

Peter Peters: Mein engster Freund Gerhard E. Mitrovits, der bereits damals lange Chaîne-Mitglied war, hat mich 1994 an die Chaîne herangeführt. Er war 1994 Gründervater der Bailliage Sachsen, die ich dann 15 Jahre als Bailli geführt habe.

Jörg Böckeler: Als junger Hotelier hatte ich vielfach und in verschiedenen Ländern die Möglichkeit an Veranstaltungen der Chaîne des Rôtisseurs mitzuwirken. Dabei habe ich die Brüderlichkeit und Freundschaft unter den Mitgliedern, wie auch die gemeinsame Leidenschaft für die Kochkünste, den Wein und den Service sehr bewundert. Vor mehr als 25 Jahren war es unser Bailli Délégué Hon., Klaus Tritschler, der mich damals

als Bailli von Hessen in meiner Funktion als Direktor des InterContinental Frankfurt in die Mitgliedschaft brachte – von dort begann meine Reise durch die magische Welt der Chaîne des Rôtisseurs in vielen Ländern und verschiedensten Rollen; eine Reise voller großartiger Momente und inspirierenden Menschen.

WELCHE ROLLE SPIELT KULINARIK IN IHREM LEBEN – BERUFLICH UND PRIVAT?

Jörg Böckeler: Kulinarik ist für mich weit mehr als nur ein Bestandteil der Hotellerie – sie ist ein zentrales Element unseres gesamten Erlebnisversprechens an den Gast. Beruflich spielt sie eine Schlüsselrolle: In unseren Häusern verstehen wir Kulinarik als Ausdruck von Gastfreundschaft, Qualität und kultureller Identität. Sie ist ein

wesentlicher Differenzierungsfaktor im Luxussegment, und ich arbeite eng mit unseren Küchenchefs zusammen, um Innovation, Nachhaltigkeit und Regionalität auf Spitzeniveau zu vereinen. Privat bedeutet Kulinarik für mich Lebensqualität. Ich liebe es, neue Küchen zu entdecken, mit Freunden und Familie zu genießen und den Moment am Tisch zu zelebrieren. Gutes Essen verbindet, erzählt Geschichten – und inspiriert mich immer wieder neu.

Peter Peters: Kulinarik spielt gleichermaßen eine große Rolle, denn ich bin immer ein Genussmensch gewesen.

WAS BEDEUTET ES FÜR SIE PERSÖNLICH, TEIL DIESER INTERNATIONALEN GEMEINSCHAFT ZU SEIN?

Peter Peters: Teil der Chaîne des Rôtisseurs zu sein, bedeutet für mich, Teil einer weltweiten Familie zu sein, die durch Leidenschaft für Kulinarik, Gastlichkeit und höchste Qualität verbunden ist. Es ist inspirierend, sich mit Menschen auszutauschen, die denselben Anspruch und dieselbe Wertschätzung für das kulinarische Handwerk teilen – unabhängig von Herkunft oder Kultur. Sowohl Jörg Böckeler als auch ich empfinden die Gemeinschaft als Bereicherung: Sie eröffnet neue Perspektiven, fördert den Dialog auf Augenhöhe und erinnert mich stets daran, dass Exzellenz in der Gastronomie nicht nur ein Ziel, sondern eine gelebte Haltung ist.

WELCHE ZIELE HABEN SIE SICH FÜR IHRE AMTSZEIT GESETZT?

Jörg Böckeler: Für unsere Amtszeit haben wir uns das Ziel gesetzt, zusammen mit unserem Präsidium, die Chaîne des Rôtisseurs Bailliage National d'Allemagne weiterzuentwickeln, indem wir auf unserem starken Fundament der Vergangenheit aufbauen und gleichzeitig moderne, transparente und internationale Strukturen fördern. Ein besonderer Fokus liegt darauf, die Gemeinschaft generationenübergreifend zu stärken, Talente junger Köche und Sommeliers zu fördern und die Exzellenz in allen Bereichen der Gastronomie weiter zu steigern. Zudem wollen wir die Bekanntheit der Chaîne auf nationaler und regionaler Ebene durch gezielte Engagements und PR-Aktivitäten erhöhen und unsere Mitgliederbasis sowohl quantitativ als auch qualitativ erweitern.

GIBT ES BESTIMMTE THEMEN ODER PROJEKTE, DIE IHNEN BESONDERS AM HERZEN LIEGEN?

Jörg Böckeler & Peter Peters: Uns liegt vor allem die Förderung junger Talente am Herzen, denn sie sind die Zukunft unserer Gastronomie. Darüber hinaus ist uns die stetige Verjüngung und die breitere Aufstellung unserer Mitgliederbasis wichtig, um eine lebendige und dynamische Gemeinschaft zu erhalten. Die Digitalisierung unserer Abläufe und die Modernisierung der Kommunikation sind ebenfalls zentrale Projekte, um unsere Bailliage zeitgemäß und effizient zu gestalten. Nicht zuletzt möchten wir den Geist der Kameradschaft und die Freude an gutem Essen und Trinken in allen Aktivitäten der Chaîne des Rôtisseurs lebendig halten.

WIE WOLLEN SIE DIE CHAÎNE FÜR NEUE MITGLIEDER NOCH ATTRAKTIVER GESTALTEN?

Peter Peters: Wir planen, die Chaîne durch einen neuen Eventkalender mit zeitgemäßen Themen und innovativen Veranstaltungsformaten noch attraktiver zu machen. Partnerschaften mit Lizenz-Partnern sollen den Mitgliedern zusätzlichen Mehrwert bieten, beispielsweise durch exklusive Vorteile und Angebote. Zudem wollen wir die Rolle der professionellen Mitglieder stärker profilieren und so das Netzwerk und die Gemeinschaft weiter stärken. Wichtig ist uns auch, echte generationsübergreifende Gemeinschaften zu fördern, ohne die Bildung von abgeschotteten „Clubs im Club“.

GIBT ES NEUE FORMATE ODER KOOPERATIONEN, DIE SIE EINFÜHREN MÖCHTEN?

Jörg Böckeler: Ja, wir möchten verstärkt gemeinschaftliche Veranstaltungen sowohl auf nationaler Ebene als auch mit europäischen Nachbarn organisieren, um die Vernetzung und den Erfahrungsaustausch zu fördern. Kooperationen mit renommierten Partnern sind in Planung, um Synergien zu nutzen und den Mitgliedern besondere Erlebnisse zu ermöglichen. Außerdem setzen wir auf moderne, digitale Formate und Omni-Channel-Kommunikation, um Events und Austausch noch zugänglicher und interaktiver zu gestalten.

VIELEN DANK! WIR WÜNSCHEN IHNEN VIEL ERFOLG BEIM UMSETZEN IHRER ZIELE.

BROT

ZAHLEN & FAKTEN

Seit wann essen wir Brot, warum nennen wir es so und wie bewahrt man es am besten auf? Allerlei interessante Fakten über unser Brot und seine Geschichte.



BROMENGE UND BROTUMSATZ IN DEUTSCHLAND

Laut Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) kauften die privaten Haushalte in Deutschland im Jahr 2018 rund **1.681.000 TONNEN BROT**.

Hierdurch wurde ein Umsatz von 4,28 Milliarden Euro erzielt. In 2018 hat jeder Deutsche im Schnitt 45,5 mal Brot gekauft, dabei wurden 21,2 kg Brot pro Kopf bzw. 42,4 kg Brot je Haushalt erworben. Durch den Wandel der Gesellschaft werden darüber hinaus viele Snacks verzehrt, die meisten davon auf Basis von Brötchen oder Brot, was in den Zahlen nicht berücksichtigt ist.

3000 **ZAHL DER BROTSORTEN IN DEUTSCHLAND**
Das Deutsche Brotregister des Deutschen Brotinstituts verzeichnet derzeit über 3.000 unterschiedliche Brotspezialitäten, die täglich in Deutschland gebacken und verkauft werden. Vermutlich ist die tatsächliche Anzahl noch höher. Frühere Schätzungen, die von 300 Brotsorten in Deutschland ausgingen, gelten als überholt.

SEIT WANN ESSEN MENSCHEN BROT?

Die Menschheit ernährt sich seit mindestens 30.000 Jahren von Getreidebrei, der seit rund 22.000 Jahren auch gebacken wird. Der Anbau von Getreide (d. h.

von Süßgräsern, bis dato wild wachsend) wurde erst vor rund **11.000 JAHREN** „erfunden“. Die Menschen wurden wegen des Brotes sesshaft! Bis vor 6.000 Jahren gab es nur Fladenbrote. Erst dann haben die Ägypter den Sauerteig erfunden und heiße Backtöpfe über den Teig gestülpt, sodass das Brot aufgehen konnte. Seitdem kennt die Menschheit auch Brotlaibe.

DIE BELIEBTESTEN BROTSORTEN:

MISCHBROTE

Am liebsten essen die Deutschen Mischbrote, also Brote auf Basis einer Mischung aus Weizen- und Roggenmehlen, die mit 32,8 % fast ein Drittel aller verzehrten Brote ausmachen. Platz 2 mit 20,3 % belegt das Toastbrot, gefolgt von Broten mit Körnern und Saaten (15,2 %), Vollkornbrot (10,5 %), reinen Weizenbrot sowie Roggenbrot mit jeweils genau 5,2 % Anteil am Brotmarkt.

WAS HAT BROT MIT BIER ZU TUN?

Beide Produkte basieren auf den gleichen Zutaten: Getreide, Wasser und Hefe. Auch finden in beiden Fällen Gärungsprozesse statt. Daher heißt es auch: Bier ist flüssiges Brot. Im Mittelalter gab es nach dem Backtag einen Brautag. Das Bier entstand dabei aus dem Brot, es wurde mit Brot angesetzt. Einen Beleg dafür findet man auch in alten Märchen wie z. B. „Rumpelstilzchen“: „Heute back ich, morgen brau ich ...“

WIEVIEL ACKER BRAUCHT ES FÜR EIN BROT?

Für ein 500-g-Weizenbrot muss ein Landwirt etwa

5.500 WEIZENKÖRNER

vom Acker ernten. Bei einem Durchschnittsertrag von 16.000 Weizenkörnern pro Quadratmeter Acker kann man darauf also das Getreide für rund 1.500 g Weizenbrot anbauen. Weil bei Roggen der Durchschnittsertrag geringer ist, wächst auf dem Quadratmeter Acker alternativ das Getreide für ein Kilo Roggenbrot. Pro Quadratmeter Acker muss der Landwirt 8–9 Monate vor der Ernte etwa 400 Getreidekörner aussäen.

WIE BEWAHRE ICH BROT RICHTIG AUF?

Brot altert durch die sogenannte Retrogradation. Hierbei gibt die Stärke das beim Backen gebundene Wasser wieder ab. Dieses verdunstet an der Oberfläche, darum führt die Aufbewahrung in Plastikbeuteln oder -dosen dazu, dass Brot außen weich wird. Bei Kühlschranktemperaturen findet die Retrogradation sogar beschleunigt statt. Spezielle, beschichtete Bäckertüten sind für die Aufbewahrung sehr gut geeignet. Optimal ist jedoch ein geschlossener Brottopf aus Ton oder Steingut – er nimmt das Wasser des Brotes zum Teil auf und speichert es. Gelegentlich mit Essigwasser auswaschen!

WOHER KOMMT DIE BEZEICHNUNG "BROT"?

„Brot“ heißt im Lateinischen „**PANE**“. Hieraus wurde „pain“ (Französisch), „pan“ (u. a. Spanisch und Japanisch), „Pen“ (z. B. in Haiti) oder „Ppang“ (Korea). Mit dem altgermanischen Wort „brauða“ wurden früher nur gelockerte Brote mit Sauerteig bezeichnet. In althochdeutscher Zeit wurde die Bezeichnung „Prôt“ auch auf Backwaren aus ungesäuertem Teig übertragen. Hieraus wurde das deutsche Wort „Brot“, ebenso wie „bread“ im englischen Sprachraum, „Brød“ oder „Bröd“ in Skandinavien bzw. „Brood“ u. a. auf Afrikaans. Die Bezeichnung „Brot“ stand früher nicht allein für das Lebensmittel Nummer 1, sondern war das Synonym für Nahrung, Speise, Beschäftigung und Unterhalt.



RÖSLE BROTMESSER

WOLFGREY 22 CM

Ein gutes Brotmesser ist unverzichtbar in jeder Küche – und das RÖSLE Brotmesser überzeugt mit herausragender Schärfe, Ergonomie und Qualität. Dank seiner langlebigen Wellenschliff-Klinge gleitet es mühelos durch knusprige Brotkrusten, ohne das weiche Innere zu zerdrücken. Ob rustikales Bauernbrot, weiches Baguette oder sogar Tomaten und Melonen – mit diesem Messer lassen sich unterschiedlichste Lebensmittel präzise und mühelos schneiden.

HOCHWERTIGE KLINGE FÜR LANGANHALTENDE SCHÄRFE

Das Brotmesser besteht aus gehärtetem Spezialklingenstahl X50CrMoV15, einer hochwertigen Legierung aus Chrom, Molybdän und Vanadium. Diese Materialkombination sorgt für:

- Rasiermesserscharfe Wellenschliff-Klinge für müheloses Schneiden
- Hohe Korrosionsbeständigkeit – ideal für den täglichen Gebrauch
- Langlebige Schärfe – perfekt für harte Krusten und weiche Strukturen

Der präzise Wellenschliff sorgt für eine gleichmäßige Schnittführung, sodass Brotscheiben sauber und ohne Zerreißen geschnitten werden können. Auch größere Laibe oder weiche Kuchen lassen sich spielend leicht portionieren.

Text & Foto: © RÖSLE



DIE GESCHICHTE DES BROTBACKENS: VOM URSPRUNG BIS ZUR MODERNEN BÄCKEREI

DER URSPRUNGSORT DES BROTBACKENS

Die Anfänge des Brotbackens lassen sich bis in die Zeit um 8000 v. Chr. zurückverfolgen. Es wird angenommen, dass die frühen Menschen mit dem Backen von Brot in der Zeit des Neolithikums begannen, als sie lernten, Getreide anzubauen und zu mahlen. Der ursprüngliche Brotlaib war ein einfaches Fladenbrot – eine Mischung aus Wasser und gemahlenem Getreide, die in der Sonne gebacken wurde.

Dieses frühe Brot war nicht das flauschige, luftige Brot, das wir heute kennen, sondern vielmehr ein fester, kuchenartiger Teig. Es war jedoch entscheidend für die Entwicklung der menschlichen Zivilisation, da es eine nahrungssichere Ressource darstellte, die leichter zu transportieren und zu lagern war als rohe Körner selbst.

DIE ÄGYPTER UND DIE ENTDECKUNG DER HEFE

Die alten Ägypter revolutionierten das Brotbacken, indem sie die Kunst der Fermentation entdeckten. Sie bemerkten, dass Teige, die für einige Zeit stehen gelassen wurden, eine luftigere Textur und einen besseren Geschmack entwickelten – der Beginn des beliebten

Sauerteigs. Die Fermentation war das Ergebnis der natürlichen Hefen und Bakterien in der Luft und im Mehl, die den Teig aufgehen ließen.

Diese Techniken wurden im antiken Ägypten massiv weiterentwickelt und führten dazu, dass Brot eine zentrale Rolle in ihrer Ernährung und Kultur spielte. Die Abbildungen auf Grabwänden und die zahlreichen Brotfunde in ägyptischen Pyramiden zeugen von der Wichtigkeit des Brotes in dieser frühen Zivilisation.

DAS BROT IN DER ANTIKE UND IM MITTELALTER

Von den Ägyptern gelangten die Brotbacktechniken ins antike Griechenland und nach Rom, wo Brot zu einem Grundnahrungsmittel wurde. Die Römer perfektionierten die Kunst des Brotbackens und führten neue Techniken ein, wie das Mahlen von Mehl mit Wasser- oder Windmühlen, was die Brotproduktion optimierte.

Während des Mittelalters entwickelten sich Bäckereien in Europa weiter. Brot war nicht nur Lebensgrundlage, sondern auch ein soziales Gut; große öffentliche Öfen wurden von Gemeinschaften genutzt. In dieser Zeit

entstand auch das Konzept von verschiedenen Brotsorten, abhängig von verwendeten Mehlsorten und Backtechniken.

DIE INDUSTRIELLE REVOLUTION UND IHR EINFLUSS AUF DAS BROTTACKEN

Mit der industriellen Revolution im 18. und 19. Jahrhundert kam es zu bedeutenden Veränderungen. Neue Maschinen ermöglichten die großflächige Produktion und Verteilung von Brot. Die Erfindung der Bäckereimaschinen und automatisierte Produktionsprozesse machten es möglich, Brote in selten dagewesenem Maßstab herzustellen. Zusätzlich ermöglichte die Erfindung der industriell hergestellten Hefe um 1860 eine weitere Transformation. Dieser Fortschritt erleichterte die Herstellung von viel luftigeren Broten und verkürzte die Fermentationszeiten erheblich.

DAS MODERNE BÄCKEREI-HANDWERK

Heutzutage ist das Brotbackhandwerk eine faszinierende Verbindung aus historischer Tradition und moderner Technik. In den letzten Jahrzehnten hat die Rückkehr zu handwerklichen Bäckereien und dem bewussten Backen mit Sauerteig zu einem neuen Trend geführt. Diese Welle des Interesses hat alte Techniken wiederbelebt und die Liebe zu traditionellem Brot neu entfacht. Moderne Bäckereien verwenden eine Vielzahl von Zutaten

und Techniken, um innovative Brote herzustellen, die auf den Geschmack und die Bedürfnisse der heutigen Verbraucher abgestimmt sind. Die Integration von Technologie in den Backprozess hat es ermöglicht, die Konsistenz und Qualität des Brotes erheblich zu verbessern, während gleichzeitig neue Geschmacksrichtungen und Ernährungstrends berücksichtigt werden.

DIE ZUKUNFT DES BROTTACKENS

Die Zukunft des Brotbackens sieht vielversprechend aus, da Bäckereien weltweit nachhaltigere Praktiken und Zutaten suchen. Das Wachstum von Bio-Bauernhöfen und die Nachfrage nach glutenfreien und gesunden Alternativen haben die gesamte Branche beeinflusst. Digitalisierung und Automatisierung spielen ebenfalls eine wichtige Rolle, indem sie die Effizienz steigern und neue kreative Lösungen ermöglichen.

Während alte Traditionen bewahrt werden, stehen Bäckereien auch vor spannenden neuen Herausforderungen und Möglichkeiten im Hinblick auf Innovation und Anpassungsfähigkeit an die Erwartungen und Bedürfnisse einer sich ständig weiterentwickelnden globalen Bevölkerung.

MEHR INFORMATIONEN über die Bäckerei Branche, aktuelle Trends & mehr: www.baeckereihandwerk.de

BROT DES JAHRES

NUSSBROT IST BROTTACKEN DES JAHRES 2025

Das Nussbrot wurde zum "Brot des Jahres 2025" gewählt. Nussbrot überzeugt durch ernährungsphysiologischen Mehrwert und geschmackliche Vielseitigkeit. Es enthält essenzielle Fettsäuren, Proteine und wichtige Mineralstoffe.

Bäcker backen es mit Haselnüssen oder Walnüssen in Variationen wie helles Weizen-Walnuss-Brot, nussiges Mischbrot oder dunkles Vollkornbrot. Die knackige

Konsistenz der Nüsse sorgt für ein besonderes sensorisches Erlebnis. Nussbrot passt zu süßen und herzhaften Belägen, insbesondere in Kombination mit Käse oder als Beilage beim Grillen.



MIT *Laib* UND SEELE

Backwaren sind in der Gastronomie und der Hotellerie eine tägliche Herausforderung. Mit unserem speziell auf Ihre Bedürfnisse ausgelegten Backwaren-Konzept liefern wir Ihnen perfekte Lösungen für Frühstücksbuffet, Tagungsbereich, Snackbar und Restaurantbetrieb – in feinsten Handwerksqualität.

chefsculinar.de

CHEFS  **CULINAR**
WIR LEBEN FOODSERVICE

BROT 2025: TRADITION TRIFFT ZEITGEIST

DIE DREI WICHTIGSTEN BROT-TRENDS

Fermentation, Urgetreide und glutenfreie Alternativen:

Die wichtigsten Brot-Trends des Jahres zeigen, wie altes Wissen und neue Ansprüche zu einer genussvollen Verbindung werden.

Brot bleibt ein Symbol für Heimat, Kultur und Handwerk – und doch ist es 2025 so vielfältig wie nie. Drei Entwicklungen zeigen besonders deutlich, wie sich unser Verständnis von gutem Brot gerade verändert: Es wird bekömmlicher, regionaler und individueller.



1. FERMENTATION: GESCHMACK DURCH GEDULD

Sauerteig kennt fast jeder – doch 2025 geht das Thema Fermentation deutlich weiter. Immer mehr Bäcker setzen auf Koji, Kefir oder sogar Kombucha-Kulturen, um Teige zu veredeln. Der Vorteil: Die lange Reifezeit macht das Brot nicht nur aromatischer, sondern auch leichter verdaulich.

Die Mikroorganismen bauen während der Fermentation schwer verdauliche Bestandteile ab und erzeugen dabei komplexe Geschmacksnoten. Besonders Brote mit 48 oder 72 Stunden Reifezeit gelten heute als Qualitätsmerkmal. Das schmeckt man – und fühlt man.

2. ALTE GETREIDESORTEN FEIERN REVIVAL

Regionale und ursprüngliche Getreidesorten erleben einen Boom. Emmer, Einkorn, Waldstaudenroggen und Dinkel bringen nicht nur kräftige, nussige Aromen ins Brot, sondern sind auch ein Bekenntnis zu nachhaltiger



Landwirtschaft. Immer mehr Bäckereien arbeiten direkt mit regionalen Mühlen und Landwirten zusammen. Dieses Brot erzählt Geschichten: vom Acker vor der Haustür, vom Wetter der letzten Ernte – und vom Respekt vor dem Handwerk. Für viele Konsumenten ist das ein Kaufargument: Sie wollen wissen, wo ihr Brot herkommt.

3. GLUTENFREI WIRD ZUR GESCHMACKSSACHE

Glutenfreie Brote galten lange als blass und bröselig. Doch 2025 zeigt sich eine neue Generation an Rezepturen: Kastanien-, Quinoa-, Hirse- und Teffmehl bringen nicht nur Farbe ins Spiel, sondern auch überraschend viel Aroma. Die Nachfrage steigt nicht nur bei Menschen mit Glutenunverträglichkeit. Auch gesundheitsbewusste Genießer greifen zunehmend zu diesen Alternativen – nicht aus Verzicht, sondern aus Überzeugung. Besonders handwerklich hergestellte glutenfreie Brote gewinnen deutlich an Profil.

MEHR ALS NUR EIN LAIB

Brot wandelt sich – leise, aber konsequent. Es bleibt ein Grundnahrungsmittel, wird aber zugleich zu einem bewussten Genussprodukt. Wer heute zum Bäcker geht, findet dort nicht nur ein Stück Tradition, sondern auch eine spannende kulinarische Zukunft.



RADEBERGER TREBER-BRÖTCHEN – EIN KULINARISCHER GENUSS ZU JEDER BIERVERKOSTUNG

Was haben schottische Whiskybrennereien, mondäne Weingüter in Südtirol und die Radeberger Exportbierbrauerei im Herzen von Sachsen gemeinsam? Richtig: Ihnen allen würde etwas Persönliches fehlen, gäbe es keine Führungen in die Welten der Destillate, Weine und des Pilsners mit anschließender Verkostung.

Ein wichtiger kulinarischer Bestandteil beim Verkosten von braufrischem Pilsner und unfiltriertem, naturtrübem Zwickelbier nach jedem Brauereirundgang sind die exklusiv für Radeberger gebackenen Treber-Brötchen. Die bei der Maische während des Brauprozesses anfallenden festen Braumalz-Bestandteile - genannt Treber - werden mit einem bunten Strauß an weiteren Zutaten zu kleinen Leckerbissen verarbeitet.



Eigentlich dienen die faustgroßen Teiglinge der geschmacklichen Neutralisation während der Verkostungen. Der aromatische Unterschied zwischen Pilsner und Zwickel wird mit einem Biss in den Brotlaib deutlich erlebbarer. Durch Mund-zu-Mund-Propaganda hat sich allerdings der gute Geschmack der Treber-Brötchen über die Grenzen des Brauereihofes hinweg herumgesprochen.

Die Zutatenliste für die Rezeptur ist recht überschaubar. Aber wie so oft macht es die Mischung: Roggen- und Weizenmehl, Gerstenmalz, Kartoffelflocken, Backhefe, Speiseöl, Salz sowie die aus den Maischebottichen der Traditionsbrauerei gewonnenen Festbestandteile des Braumalzes werden anteilig zu einem Teig verarbeitet. Dabei kommt der Treber im Teig, aber auch auf der Backkruste als Deko zum Einsatz.

Nicht nur die Zutaten für Radeberger Pilsner und Radeberger Alkoholfrei werden von der Exportbierbrauerei zunehmend aus der Region bezogen. Auch die exklusiv für die Brauerei hergestellten Treber-Brötchen werden nur einen Steinwurf entfernt gebacken. Wöchentlich liefert die Bäckerei Kunath aus dem benachbarten Leppersdorf die Backwaren ofenfrisch frei Haus in die Brauerei. Dort werden pro Jahr ca. 20.000 Stück für die Verkostungen, die im Rahmen der Führungen für jedermann stattfinden, bereitgestellt.

Allein das Probieren der leckeren, aus Radeberger Treber gebackenen Brötchen scheint für viele ein lohnender Höhepunkt beim Brauereibesuch zu sein. Mehr Informationen zu den Rundgängen durch die Welt des Pilsners sowie die Möglichkeit der Onlinebuchung findet man unter www.radeberger.de.



INTERVIEW MIT AXEL SCHMITT & NORBERT BÜSCH – BROT-SOMMELIERS

In der Welt des Brotes gibt es wahre Könner, die sich nicht nur dem Handwerk, sondern auch der Kultur und Vielfalt des Backens verschrieben haben.

Zwei dieser Persönlichkeiten sind Norbert Büsch und Axel Schmitt – beide tragen den Titel „Brot-Sommelier“ und gehören zu den bekanntesten Vertretern ihres Fachs in Deutschland.



NORBERT BÜSCH ist Inhaber der Handwerksbäckerei Büsch am Niederrhein und bekannt für seine Leidenschaft für traditionelles Bäckerhandwerk sowie seine unermüdliche Arbeit zur Förderung von Qualität und Vielfalt im deutschen Brotregal.



AXEL SCHMITT – auch als „Rockstar der Bäcker“ bekannt, bringt mit seiner energiegeladenen Art und seinem Gespür für Trends frischen Wind in die Backstube. Mit seiner Bäckerei in Franken und seiner Bühnenpräsenz schafft er den Spagat zwischen Handwerk, Unterhaltung und Aufklärung rund ums Brot.

WIE WIRD MAN EIGENTLICH BROT-SOMMELIER?

Axel Schmitt: Der Weg zum Brot-Sommelier beginnt mit echter Leidenschaft für das Handwerk. Man braucht zunächst eine fundierte Ausbildung als Bäcker, idealerweise mit Meistertitel – das ist die Grundlage. Danach kann man eine Weiterbildung zum Brot-Sommelier absolvieren, etwa an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim. In diesem Kurs geht es um weit mehr als das Backen: Man taucht tief ein in Sensorik, Brotkultur, Geschichte, Ernährung und Food-Pairing. Es

ist ein anspruchsvoller Lehrgang, der zeigt, wie facettenreich und wertvoll Brot wirklich ist.

Norbert Büsch: Voraussetzung ist, dass man eine Leidenschaft für Brot hat. Und die habe ich, ganz klar. Ich habe deshalb ganz schlicht und einfach eine Fortbildung zum geprüften Brot-Sommelier gemacht und diese 2016 vor der Handwerkskammer Mannheim, an die die Bundesakademie in Weinheim angeschlossen ist, bestanden. Damit war ich übrigens damals erst der Zweite

in ganz NRW. Die staatlich anerkannte Ausbildung zum Brot-Sommelier gibt es nämlich erst seit 2015.

WAS MACHT MAN ALS BROT-SOMMELIER?

Norbert Büsch: Ich sehe mich als Genuss-Botschafter für Brot. Klar kenne ich jede Menge Fakten und habe in meiner Prüfung unter Beweis gestellt, dass ich feinste Nuancen herausschmecken kann. Ich weiß auch besonders gut, welches Brot zu welcher Speise passt. Aber all das wird für mich erst richtig wertvoll, wenn ich andere Menschen mit meiner Leidenschaft anstecken kann. Wenn ich ihnen vermitteln kann, was Brot für ein tolles Lebensmittel ist. Ich formuliere es gern so: Brot ist der preiswerteste Luxus, den sich jeder leisten kann. Genau dieses Denken und diese Wertschätzung für gutes Brot möchte ich gern an andere Menschen weitergeben.

Axel Schmitt: Als Brot-Sommelier bin ich Vermittler zwischen traditioneller Handwerkskunst und moderner Brotkultur. Ich analysiere Brote sensorisch – ähnlich wie ein Wein-Sommelier –, berate Gastronomen, entwickle neue Rezepte, halte Vorträge und unterstütze auch die Verbraucheraufklärung. Mein Ziel ist es, Menschen für gutes Brot zu begeistern, ihnen Qualität und Vielfalt näherzubringen und das Bewusstsein für echtes Handwerksbrot zu stärken.

WAS FASZINIERT SIE AN DER WELT DES BROTES?

Axel Schmitt: Brot ist für mich mehr als ein Grundnahrungsmittel – es ist Kultur, Geschichte und Emotion. Mich fasziniert, wie aus nur vier Zutaten – Mehl, Wasser, Salz und Zeit – so viele unterschiedliche Aromen, Texturen und Charaktere entstehen können. Brot verbindet Menschen – es steht in vielen Kulturen im Zentrum des Zusammenkommens. Und es bietet unendliche kreative Möglichkeiten, gerade wenn man mit alten Getreidesorten, Fermenten oder besonderen Techniken arbeitet.

Norbert Büsch: Es ist die Tatsache, dass aus den vier einfachen Grundzutaten Mehl, Wasser, Salz und Hefe ein so vielfältiges Produkt in so vielen unterschiedlichen Varianten und Geschmacksrichtungen entstehen kann. Das finde ich immer wieder faszinierend.



WAS SIND AKTUELLE BROT-TRENDS?

Norbert Büsch: Der Trend geht dahin, dem Brotteig mehr Zeit zu geben. Stichwort lange Teigführung. So kann Hefe ganz natürlich reifen. Das macht Brot nicht nur sehr bekömmlich, sondern auch ganz besonders im Geschmack. Unser jüngster Bäckermeister hat mit „Tims Schlummerkruste“ ein Brot entwickelt, dessen Entstehung ganze 48 Stunden, also zwei Tage, in Anspruch nimmt. Viel Zeit und viel Aufwand, aber unsere Kunden wissen diese besondere Qualität und Sorgfalt, die wir unserem Brot geben, sehr zu schätzen. Tims Schlummerkruste kommt super an. Es ist aber auch außergewöhnlich lecker mit seiner knusprigen Salz-Sesam-Kruste und seinem nussigen Geschmack.

Axel Schmitt: Wir erleben eine Rückbesinnung auf Qualität, Herkunft und Handwerk. Alte Getreidesorten wie Emmer, Einkorn oder Waldstaudenroggen feiern ein Comeback. Auch Fermentation – etwa mit eigenen Sauerteigen – wird wieder stärker geschätzt. Ein weiterer Trend: Food-Pairing mit Brot, also die bewusste Kombination von Brot mit Wein, Käse, Schokolade oder sogar Kaffee. Und natürlich wächst das Interesse an individuellen Broten mit persönlicher Handschrift – das Brot als Genussmittel, nicht nur als Beilage.

WIE HAT SICH DIE WAHRNEHMUNG VON BROT IN DEN LETZTEN JAHREN VERÄNDERT?

Axel Schmitt: Früher war Brot selbstverständlich, oft sogar austauschbar. Heute wird wieder mehr gefragt: Wo kommt das her? Was steckt drin? Wer hat das gemacht? Das Bewusstsein für Qualität und Regionalität ist gestiegen. Viele Menschen suchen gezielt nach Brot mit Charakter – abseits der Industrieware. Auch gesundheitliche Aspekte spielen eine größere Rolle: lange Teigführungen, weniger Hefe, natürliche Zutaten. Brot ist wieder im Gespräch – und das freut mich sehr.

Norbert Büsch: In Zeiten, in denen es immer mehr industriell hergestellte Brote in Supermärkten und Discountern gibt, ist die Wertschätzung für dieses Lebensmittel insgesamt gesunken. Es gibt also für uns Handwerksbäcker und Brotsommeliers viel zu tun, um dem entgegenzuwirken und Brot wieder den Stellenwert zu geben, den es verdient. Der preiswerteste Luxus eben.

GIBT ES EINE BESONDERE GESCHICHTE ODER ANEKDOTE AUS IHRER ZEIT ALS BROT-SOMMELIER, DIE SIE TEILEN MÖCHTEN?

Axel Schmitt: Besonders spannend sind meine Auftritte beim Wackan Open Air. Ich werde, auch wegen meiner Auszeichnung als Worldbaker of the year, als Rockstar der Szene betitelt. Als ehemaliger Schlagzeuger, Musiker und Rocker fühle ich mich dort auch sehr

wohl. In Wackan treffen alle meine Vorlieben aufeinander und ich darf mich mit den Bands und den Fans ordentlich austoben. So kommt es, dass man mich dort bei Backkursen, im Backstage, neben und auf der Bühne antreffen kann. Natürlich immer im Auftrage des Brotes.

Norbert Büsch: Ich lade jeden Donnerstagabend 25 Gäste zu einem Brot-Sommelier-Abend ein. Und es ist Woche für Woche eine riesige Freude zu sehen, wie sich diese Menschen anschließend für Brot begeistern und mit welcher Lust sie Brot genießen. Ich bin sehr froh, dass es mir Woche für Woche gelingt, ihnen etwas von meiner Leidenschaft für dieses tolle Lebensmittel mit auf den Weg zu geben.

VIELEN DANK!



BUCH-TIPP



DAS EINFACHSTE BROT DER WELT –

Das Backbuch von Bäcker und Brotsommelier Axel Schmitt

Wirklich einfache Brote und Backwaren zaubern mit dem Brotsommelier und Fernsehbäcker Axel Schmitt. Mit außergewöhnlichen Einsteigerrezepten hat jeder die Möglichkeit, sich auszuprobieren und mit seiner Backkunst zu überzeugen. Hierfür braucht man weder Erfahrung noch spezielles Equipment, es kann sofort losgehen. Und wenn der Teig doch mal Probleme machen sollte, helfen Video-Tutorials weiter, bei denen der Erfolgsbäcker seine persönlichen Tricks und kleinen Kniffe verrät. Neben ungewöhnlichen Broten finden sich auch Rezepte für süßes Gebäck und Brötchen im Buch.

ISBN 978-3-8338-8594-5 | 28,00 €



HERZHAFTES DINKELVOLLKORNBROT

ZUTATEN:

FÜR DEN VORTEIG

- 300 g Dinkelvollkornmehl
- 15 g frische Hefe
- 1 EL Zuckerrübensirup
- 200 ml lauwarmes Wasser

FÜR DEN TEIG

- 450 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 3 gestr. TL Salz
- 1 EL gemahlene Brotgewürz
- 4 EL Olivenöl
- 200 ml lauwarmes Wasser
- etwas Mehl

ZUBEREITUNG:

- Für den Vorteig: Dinkelvollkornmehl, Hefe in Stücken, 200 ml lauwarmes Wasser und den Zuckerrübensirup in eine Schüssel geben und verrühren. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen.
- Für den Teig Dinkelmehl, Salz, Brotgewürz, Olivenöl und lauwarmes Wasser zum Vorteig geben und mit den Händen auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in ca. 5 – 7 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Mit Mehl bestäuben und zugedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen.
- Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen nochmals gut durchkneten und zu einer Kugel formen.
- Das Gärkörbchen mit einem Tuch auslegen. Die Teigkugel mit Mehl bestäuben, mit der glatten Seite nach unten in das Gärkörbchen legen und gut 2,5 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.
- Den Teig auf eine Unterlage stürzen, mit Mehl bestäuben und nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.

- Vor Ablauf der Gehzeit den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 200 °C) vorheizen und eine Schale Wasser mit hinein stellen.

- Das Brot mit dem Bäckermesser an der Oberfläche etwa 3 mm tief kunstvoll einritzen.

HINWEIS: Das Einschneiden des Teiges dient nicht nur für die Optik, sondern verhindert das unkontrollierte Einreißen an den Seiten. Durch kontrollierte Schnitte bekommen Brot und Brötchen genug Platz, sich nach oben hin auszudehnen. Bitte achten Sie darauf, dass Sie stets mit einer sauberen und scharfen Klinge arbeiten. Säubern Sie diese gegebenenfalls zwischenzeitlich durch Eintauchen in ein Wasserglas. Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie mit fester Hand klare, schnelle Schnitte setzen.

- Den Teigling auf das Backblech setzen und ca. 40 Minuten backen. Nach ca. 15 Minuten die Backofentemperatur auf 200 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 180 °C) senken. Zum Schluss das Brot auf einem Auskühlgitter auskühlen lassen.



OLIVIER NASTI UND DIE BOULANGERIE LEVAIN:

Handwerkskunst und Tradition in Kaysersberg

Die renommierte Boulangerie Levain, gelegen in der malerischen Rue du Tir, begeistert seit Herbst 2022 die Bewohner und Gäste von Kaysersberg, im Elsass mit einer exquisiten Auswahl an handgefertigten Backwaren. Diese herausragende Boulangerie ist das Ergebnis der leidenschaftlichen Vision des 2-Sterne-Kochs Olivier Nasti. Seine Hingabe zur traditionellen Handwerkskunst und hochwertigen Produkten spiegelt sich in jedem Brot und jedem süßen Gebäckstück wider.

SAVOIR-FAIRE UND HANDWERKSKUNST

Um das handwerkliche Können zu erlernen und die präzisen Handgriffe zu beherrschen, hat sich Chef Nasti der Herausforderung gestellt, traditionelle elsässische Backmethoden zu meistern. Gemeinsam mit seinem Team versteht er die Kunst der Brotherstellung und fertigt Produkte in der reinsten elsässischen Tradition, um die Gäste der Restaurants und des Hotels zu verwöhnen.

Dies garantiert höchste Qualität und Freude am gemeinsamen Genuss, auf der die eigentliche Identität dieses Familien- und Prestigehauses beruht. Die Auswahl reicht von klassischen Landbrot, Roggenbrot und Buchweizenbrot bis hin zu besonderen Kreationen, wie Früchtebrot oder Cerealienbrot.

Jedes Brot wird mit handwerklicher Präzision und Liebe zum Detail gebacken, um den echten Geschmack vergangener Zeiten zu bewahren und sind mit Mehl der lokalen Mühle gebacken. Die Brote überzeugen durch ihre dichte, knusprige Karamellkruste und den unverwechselbaren Geschmack. Das Süweckla ist ein Weißbrot, das mit Schmalz verarbeitet und gelegentlich mit Kräutern und Beeren verfeinert wird.

EXZELLENT PÂTISSERIE FÜR FEINSCHMECKER

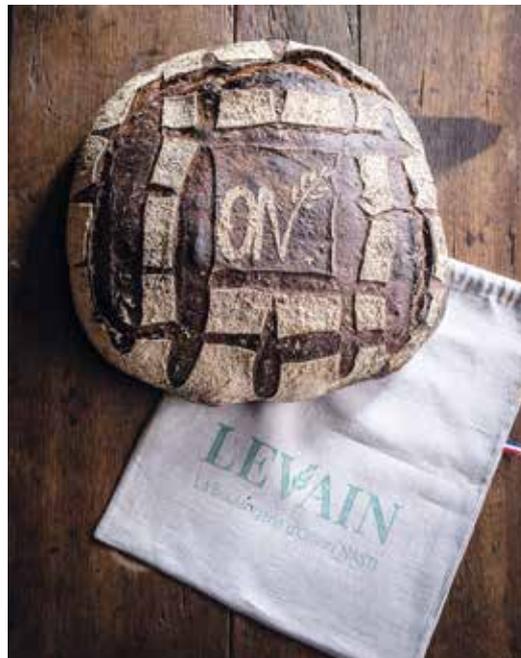
Neben den vielfältigen Brotvarianten bietet die Boulangerie Levain eine verlockende Auswahl an feine, süßen Gebäckstücken, die Viennoiserie. Die unnachahmlichen Croissants und Pain au Chocolat, aromatischen Brioches und Gourmet-Cookies sind nur einige der Highlights. Besonders hervorzuheben ist der Gugelhupf, eine regionale Spezialität, die durch ein einzigartiges Rezept mit Mandelblättchen und in Gewürztraminer-Trester getränkten Rosinen verfeinert wird. Dieser wird täglich frisch geliefert und ist in drei Größen erhältlich. Ein weiteres Highlight aus der Bäckerei sind die Pain Suisse, eine köstliche Mischung aus Blätterteig und Schokoladencreme.

EIN TREFFPUNKT FÜR GENIESSER

Die Boulangerie Levain hat sich schnell zu einem beliebten Treffpunkt für Genießer entwickelt. Die handgefertigten Backwaren und die besondere Atmosphäre der Bäckerei machen jeden Besuch zu einem genussvollen Erlebnis. Chefkoch Olivier Nasti und sein Team legen großen Wert auf die Qualität und Authentizität ihrer Produkte, um den Gästen stets ein Höchstmaß an Genuss zu bieten.

ÜBER LE CHAMBARD

Im malerischen Kaysersberg, rund 10 Kilometer nordwestlich von der Stadt Colmar in Frankreich entfernt: In einem ehrwürdigen Anwesen aus dem 18. Jahrhundert finden sich hier das bezaubernde 5-Sterne-Hotel Le Chambard „Relais & Châteaux«, das mit 2 Michelin-Sternen ausgezeichnete Gourmetrestaurant „La Table d'Olivier Nasti“ und die traditionelle Winstub. Das charmante Hotel verfügt über 33 Zimmer inklusive 6 Suiten, die gemütliche Marius Bar mit ihrer außergewöhnlichen Tea Time, einen Veranstaltungsraum sowie einen Spa-Bereich. Ein luxuriöses und dennoch bescheidenes Ensemble, in dem sich die Familie Nasti ihren großen Traum erfüllt hat: französische Lebenskunst erhalten und der Elsässer Gourmetküche Tribut erweisen. Typisch elsässische Elemente ziehen sich bei Olivier Nasti wie ein roter Faden durch das kulinarische Angebot. Neben dem Hotel führt Nasti seine eigene Boulangerie Levain und Chocolaterie SKULPTUR in Kaysersberg.





BROT NEU GEDACHT – IN DER GASTRONOMIE

Von außen kross, von innen charaktervoll: Brot erlebt derzeit eine stille Revolution in der Gastronomie. Was einst als bloße Sättigungsbeilage am Rande des Tellers lag, avanciert zunehmend zum Ausdruck handwerklicher Kunst und gastronomischer Haltung. Für viele Köchinnen und Köche ist es nicht länger Beiwerk – sondern Visitenkarte.

BROT ALS STATEMENT

Noch bevor die ersten Gänge serviert werden, ist es oft das Brot, das den Ton angibt – es markiert den Beginn der Reise durch die Philosophie eines Restaurants. Was früher industriell vorgebacken wurde, wird heute in vielen Spitzenrestaurants selbst gebacken oder von ausgewählten Handwerksbäckern bezogen. Die Gründe dafür sind vielfältig: Qualität, Nachhaltigkeit und Individualität.

In der gehobenen Gastronomie wird Brot zunehmend genutzt, um Regionalität und Identität zu transportieren. Ein Sauerteigbrot aus lokalem Urgetreide, ein Roggenbrötchen mit Bergkräutern oder ein Brioche mit selbstgemachter Butter erzählen Geschichten – und zeigen Haltung.

HANDWERK UND HERKUNFT

Die Rückbesinnung auf alte Getreidesorten wie Emmer, Einkorn oder Waldstaudenroggen passt zum Zeitgeist: weniger Industrie, mehr Ursprung. Dabei ist die Brotkultur keineswegs statisch – sie ist im Wandel, von der dänischen Fermentationstechnik bis zur japanisch inspirierten Reismehlbäckerei.

Brot hat das Potenzial, weit mehr zu sein als eine Beilage – es kann zum Signature Dish werden. Wer sich intensiv mit Brot beschäftigt, taucht automatisch ein in die Welt der Fermentation, Textur und Reifeprozesse – also in jene Grundlagen, die auch exzellente Küche ausmachen.

BROT ALS PAARUNGSPARTNER

Längst ist Brot auch ein Thema für das Food Pairing geworden. Die feine Säure eines Sauerteigs kann Aromen in der Vorspeise kontrastieren, ein mit Kakao gebackenes Malzbrot eine Käseplatte akzentuieren oder gar ein Dessert tragen. In Wine-Pairings tauchen Brotsorten als „Brückenelement“ auf, das Tannin, Süße oder Säure balanciert.

Einige Sommeliers arbeiten mittlerweile mit Brotexperten zusammen, um abgestimmte Bread Courses zu entwickeln – etwa als Amuse-Gueule oder als strukturierender Zwischengang.

DIE NEUE WERTSCHÄTZUNG

Diese neue Aufmerksamkeit verändert auch die Gastronomieabläufe. In manchen Küchen wird morgens zuerst der Sauerteig „gefüttert“, bevor die Mise-en-Place beginnt. Brotbackzeiten und Teigreifephase werden in den Dienstplan integriert. Eine Investition, die sich rechnet – nicht nur geschmacklich, sondern auch emotional.

Denn Brot ist nicht nur Nahrung – es ist Kultur. Es duftet nach Zuhause, nach Handwerk, nach Zeit. Wer Brot in der Gastronomie ernst nimmt, signalisiert Sorgfalt bis ins Detail. Und in einer Zeit, in der Gäste zunehmend auf Authentizität achten, ist das nicht weniger als ein Wettbewerbsvorteil.

Online Termin
vereinbaren!



**10%
RABATT**
für Freunde
der Chaîne



EXZELLENZ BEGINNT BEI DEN ZUTATEN —

OB IM MENÜ ODER IM MAßANZUG.

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

COVE

DIE MAßSCHNEIDER

www.cove.de

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

Termin vereinbaren unter info@cove.de • 0800 0268326



WEMPE SIGNATURE COLLECTION
X JUNGHANS

Die 100 Jahre währende Partnerschaft der beiden inhabergeführten Unternehmen Wempe und Junghans ist ein Grund zum Feiern – typischerweise mit einem exklusiven Uhrenmodell. Der auf 100 Exemplare limitierte Meister Chronoscope Signature Collection mit Automatikwerk und changierend hellblauem Zifferblatt schmeichelt nicht nur dem Auge, sondern überzeugt auch mit meisterhaftem Tragekomfort: abgerundete Formen, der ideale Gehäuse-Durchmesser und ein elegantes mitternachtsblaues Lederband machen es möglich.

2.590,- €
www.wempe.com/leipzig



MILLEFIORI MILANO - KATALYTISCHE LAMPE
Farbe: Transparent

50,00 €
www.millefiorimilano.com



RÖSLE – BROTMESSER
WOLFGREY Messerserie
Material: Spezialklingenstahl und Pakkaholzgriff

59,95 €
www.roesle.com



ASA SELECTION – BROTTOPF
Maße: 18 x 32 cm, H. 16,5 cm

69,00 €
www.asa-selection.com



SOLSTICKAN – FEUERLÖSCHER
2 Kg - Schwarz - Goldenes Emblem

129,95 €
www.solstickandesign.com

WILFA – KÜCHENMASCHINE PROBAKER
Präzision trifft Kraft: Die neue Küchenmaschine Probaker Timer in Schwarz mit Edelstahlhaken

1099,00 €
www.wilfa.de



CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER

Roederer Collection 245
Im Glas goldgelb mit gleichmäßiger, dynamischer Perlage. In der Nase sehr ansprechend und frisch mit Aromen von Pfirsich, Zitrone und leicht süßlichen Mandelblüten. Am Gaumen eine wunderbare aromatische Intensität. So begeistert die Collection 245 mit Raffinesse und komplexer Eleganz!
pro 0,75 l Fl. 56,90 €
www.bremer-weinkolleg.de





PERFEKTION IN ALLEN FACETTEN

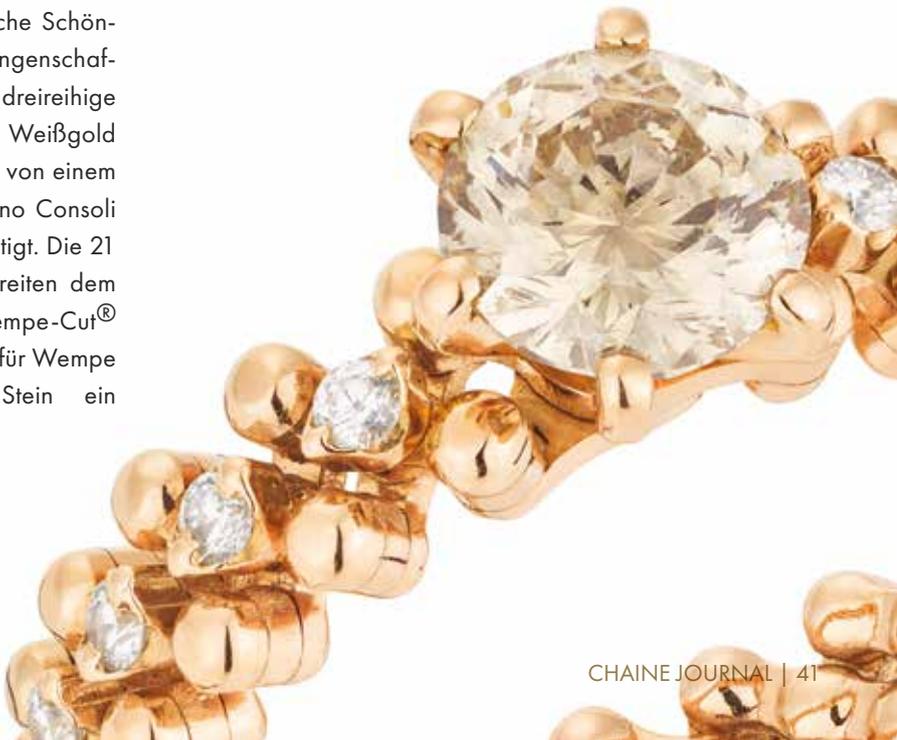
Mit technischen Innovationen und handwerklichem Savoir-faire überrascht die italienische Juwelenmanufaktur Serafino Consoli bereits seit über 60 Jahren Schmuckbegeisterte auf der ganzen Welt. Legendäres Herzstück der Kollektion ist der flexible Multisize-Ring, der sich durch einfaches Auseinanderziehen oder Zusammenschieben in der Größe verändern lässt. Spielerisch passt er sich jedem Tragewunsch und Look innerhalb von Sekunden an.

Die geheimnisvolle Verwandlung ermöglicht ein hochkomplexer Fertigungsprozess, bei dem um die tausend filigrane Komponenten mit exakt gesetzten Schweißpunkten meisterhaft verbunden werden.

Jetzt ist es den Designern und Goldschmieden gelungen, einen Center Stone in den Multisize-Ring zu integrieren, ohne dass das Schmuckstück seine raffinierte Beweglichkeit einbüßt. Die Weltneuheit erscheint in zwei Varianten. Beide vereinen die puristische Schönheit eines klassischen Solitaires mit den Errungenschaften eines flexiblen Memoire-Rings: Das dreireihige Modell „Serafino Consoli Solitaire“ in 18k Weißgold ist mit 63 Brillanten voll ausgefasst und wird von einem weißen Einkaräter gekrönt. Der Ring Serafino Consoli x Wempe-Cut® wird in 18k Roségold gefertigt. Die 21 in der Ringschiene gefassten Brillanten bereiten dem einkarätigen zimfarbenen Diamanten im Wempe-Cut® die perfekte Bühne. Die 137 Facetten dieses für Wempe patentierten Schlicfs entlocken dem Stein ein unvergleichliches Feuer.

„Das Multisize-Konzept von Serafino Consoli ist einzigartig. Es ist typisch für den hohen Anspruch der Manufaktur, dieses spektakuläre Design noch zu übertreffen“, sagt Peter Peters, Geschäftsführer der Leipziger Wempe-Niederlassung. „Auch die Entwicklung des Wempe-Cuts® war komplex und zeitaufwändig. Der Schliff ist eine ästhetische und handwerkliche Meisterleistung. Deshalb freuen wir uns besonders über die hochkarätige Kollaboration, mit der beide Unternehmen ihr Können zusammenführen.“

Die Multisize-Ringe mit einem zimfarbenen Diamanten im Wempe-Cut® gibt es nur bei Wempe. Die Modellvariante mit einem weißen Brillant-Solitaire führt Wempe exklusiv bis September 2025 – selbstverständlich auch in der Leipziger Niederlassung. Dort empfängt das Team um Geschäftsführer Peter Peters interessierte Gäste im einzigartigen Ambiente der Mädler-Passage.





CHAMPAGNE LOUIS ROEDER PER DU MIT DER NATUR

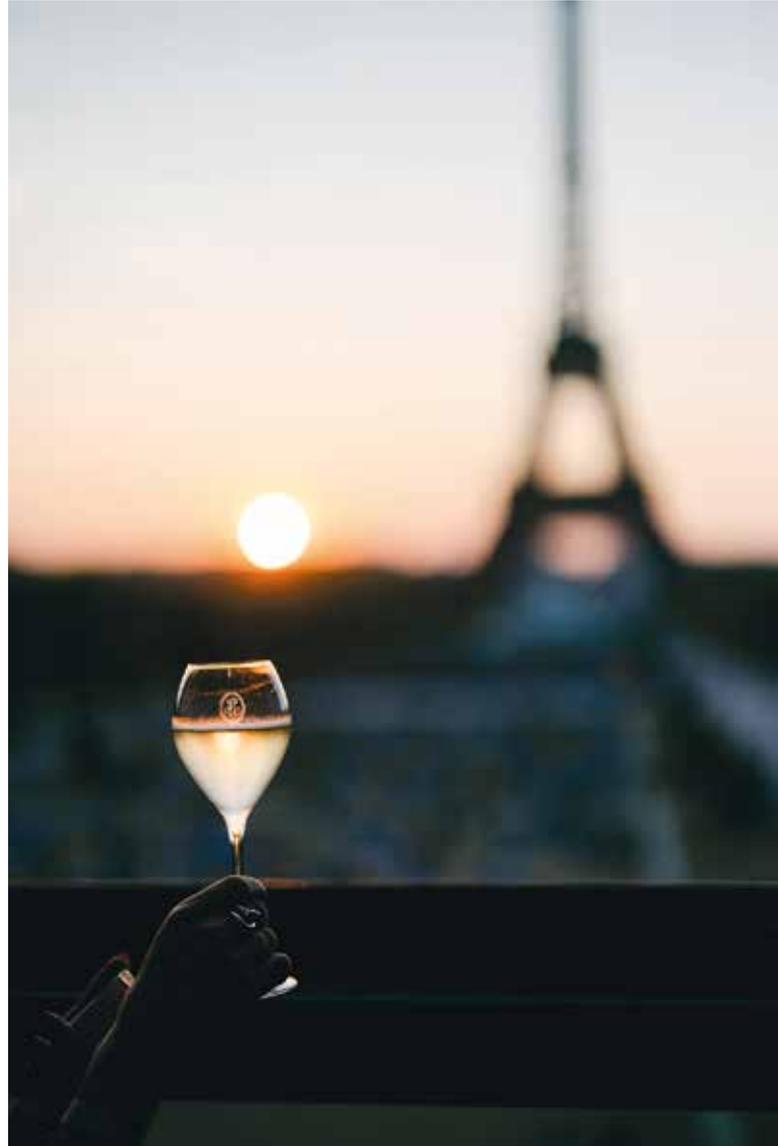
„Wir sind zutiefst beeindruckt von der Magie der Natur und bemühen uns, ihr so gut wie möglich zu dienen, um etwas von ihrer Magie in unseren Weinen einzufangen.“

Frédéric Rouzaud – Generaldirektor

Seit seiner Gründung im Jahr 1776 arbeitet das Haus Louis Roederer stetig daran, die besten Weine der Champagne zu kreieren, geprägt von einem absoluten Streben nach Exzellenz. Das Haus zählt zu einem der wenigen unabhängigen Familienunternehmen, das auch heute noch von einem Nachkommen des ursprünglichen Gründers geleitet wird. Drinks International zeichnete Louis Roederer zum sechsten Mal in Folge 2025 als "World's Most Admired Champagne Brand" aus.

Der Multi-Vintage-Blend Collection aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier repräsentiert die Signatur

des Hauses Louis Roederer. Dabei bündelt dieser Champagner das geballte Savoir-faire und das Streben des Hauses Louis Roederer nach höchster Qualität. Collection betont wie ein Vintage-Champagner die jeweilige Jahrgangstypizität mit über 50% Anteil und wird von einer limitierten Selektion von Weinkompositionen sublimeriert, die in Form einer 2012 kreierten Réserve Perpétuelle in den Weinkellern ruht und die notwendige Frische einbringt. Vollendet wird sie von in Eichenfässern ausgebauten Reserveweinen, die ihre Komplexität und Tiefe verleihen.



 HOMMAGE LUXURY HOTELS COLLECTION

DER LUXUS DES MOMENTS

THE LEADING GOLF COURSES



GRAND TIROLIA
KITZBÜHEL

Eichenheim 10, 6370 Kitzbühel | T +43 5356 6661 5



DÉJEUNER AMICAL "FRÜHLINGS-ÜBERRASCHUNGSMENU"

am 30. März 2025 in Die RATSSTUBEN, Ettlingen

Bailli Gabriele Steyer, der Pate der Veranstaltung Vice Chargé de Missions Hans-Michael Fahlke und Confrère Maître Rôtisseur Leonhard Bader luden zu einem Frühjahrs – Überraschungsmenu und die Chaîne-Mitglieder und Gäste strömten in die Ratsstuben – inzwischen von Insidern auch liebevoll „Leo’s,“ genannt, gelegen in der historischen Altstadt von Ettlingen. Der Maître schafft es immer wieder mit Gegensätzen zu polarisieren und zu begeistern: die von ihm 2021 übernommenen Ratsstuben - stylisch, puristisch – wurde speziell für die Chaîne festlich mit weißer Tischwäsche eingedeckt.

Viele kamen aber auch um die neuste Attraktion zu bestaunen: ein auffälliger 60.000 Euro teurer Glaskühlschrank, der in Italien speziell maßgefertigt wurde, ist mehr als nur ein Blickfang. Im Inneren hängen ständig mehr als 60 gut gereifte Dry Aged Rinderhälften. Dies ist für die Gäste ein besonderes visuelles Erlebnis. Das Fleisch kommt nur aus wenigen, sorgfältig ausgesuchten Bio – Bauernhöfen. Für Leo Bader ist es ein Bekenntnis und er fügt stolz und in seiner ruhigen Art an, dass so etwas in Deutschland einzigartig ist...

Das Genussmenu wurde eingeläutet mit Champagner und kleinen Croutons mit Gamberetti Tartar. Es folgte Pave von der Fois Gras und eingelegter Gascogne

Pfirsich mit einem 2022 Sauvignon Blanc Dulce, Jose Pariente, Spanien. Das er nicht nur Fleisch hervorragend kann, bewies er mit einem wunderbaren Skrei Filet von den Lofoten auf Langoustinenschäum und Risotto von jungen Erbsen. Dazu passte vorzüglich der regionale 2023 Weißburgunder vom Weingut Franz Keller, Baden. Erwartungsgemäß wurde zum Highlight das Côte de Boeuf aus der eigenen Reifekammer mit Gemüse Vol en Vent, Sauce Béarnaise und Madertajus. Dazu der 2022 Le Volte, Tenuta Ornellaia, Italien - Herz was willst Du mehr!

Vor dem süßen Finale erhielt das Ehepaar Schindler die Aufnahmeurkunden und Vice-Conseiller Gastronomique Hon. Edgar Pauly die Commandeur Plakette. Der krönende Abschluss war eine Rhabarber-Tarte mit Tahiti-Vanilleeis und einem 15 Jahre alten Twany Royal Port. Nach den Canelés und Maccarons hat Bailli Gabriele Steyer den Maître, die Küchenmannschaft und den immer aufmerksamen und freundlichen Service mit Chaîne-Urkunden und Geschenken geehrt. Es war kurzgesagt wieder einmal ein großartiges kulinarisches Erlebnis!

Text & Fotos: Walter Johannes Steyer – Vice Chancelier

Die Ratsstuben

Kirchplatz 1 · 76275 Ettlingen

Tel. 07243 219 93 99 · ratsstuben@leonhardbader.de · www.die-ratsstuben

"100 JAHRE HOTELFACHSCHULE HEIDELBERG"

Gourmetfestival am 2. Mai 2025 im Heidelberger Schloss

Zu dem besonderen Anlass „100 Jahre Hotelfachschule Heidelberg“ organisierte Martin Scharff - Vice Conseiller Culinaire der Bailliage Baden Schwarzwald - ein Gourmetfestival der Superlative. Zum Auftakt des Abends organisierte unsere Regionalrätin Lilo Cappell einen kurzen Empfang im Europäischen Hof mit der Hoteldirektorin Dr. von Kretschmann.

Auf dem berühmten Heidelberger Schloss bereiteten folgende fünf preisgekrönte Spitzenköche, allesamt Absolventen der Hotelfachschule, ein einzigartiges Menü mit dem Anspruch an höchste Kochkunst:

- Martin Scharff – 30 Jahre Sternekoch Schlossweinstube im Heidelberger Schloss
- Christian Krüge – Sternekoch & Teilnehmer am Bocuse d’Or-Weltfinale in Lyon
- Rolf Straubinger – seit 33 Jahren Sternekoch & ebenfalls Bocuse d’Or-Finalist aus Burg Staufenek
- Tristan Brandt – Deutschlands ehemals jüngster 2-Sternekoch
- Jürgen Koch – mit einem Michelin Stern im Hotel Laurentius in Weikersheim

Natalie Lumppp präsentierte in ihrer charmanten und professionellen Art diese Weingüter:

- Weingut Sauer – Rainer Sauer – Escherndorf, Franken

- Weingut Salwey – Konrad Salwey – Oberrotweil, Baden
- Weingut Emrich Schönleber – Frank Schönleber – Monzingen, Nahe
- Weingut Kuhn – Philipp Kuhn – Laumersheim, Pfalz

Zwischen den Gängen führte die renommierte Freddy Wonder Combo durch die Musikgeschichte der letzten 100 Jahre und brachte den Saal stimmungsmäßig auch "zum Kochen".

Die anwesenden Chaîne-Mitglieder zeigten deutlich, dass sie nicht nur genießen, sondern auch richtig feiern können - nach dem hochklassigen Menü war der Abend noch lange nicht zu Ende, denn an den aufgebauten Bars wurde noch in bester Laune weitergefeiert.

Variatio delectat - bei diesen Gourmetfestival in einem anderen Format kann das Genießen auch richtig Spaß machen. Die Anwesenden hoffen auf eine Neuauflage nächstes Jahr.

Text & Fotos: Walter Johannes Steyer – Vice Chancelier



Heidelberger Schloss Restaurants & Events GmbH Co. KG

Schlosshof 1 · 69117 Heidelberg

Tel. 06221 872 70 10 · info@hdre.de · www.heidelberger-schloss-gastronomie.de

EIN EINSTAND NACH MASS

Dîner Maison im Hotel & Restaurant Lamm in Remshalden-Hebsack



14. März 2025: Premieren erzeugen Spannung und erwecken Erwartungen. Das ist bei der Chaîne des Rôtisseurs nicht anders als im Theater. Das erste „Stück“ von Neumitglied Maître Rôtisseur Moritz Polinski und dessen Vater Markus sowie dem gesamten Team aus dem Hotel & Restaurant Lamm in Remshalden-Hebsack stieß deshalb bei den Mitgliedern der Bailliage Baden-Württemberg auf ein besonderes Interesse. Gleich 50 Consœurs und Confrères und ihre Gäste strömten in die gemütlichen Stuben des weit über das Remstal hinaus bekannten Restaurants. Empfangen wurden sie mit einem hochkarätigen Apéritif: Einem 2018er Reserve Blanc de noirs vom Weingut Rainer Schnaitmann aus Fellbach. Dazu servierte Moritz Polinski zum Auftakt seines Dîner Maison eine geschmorte Harissa Möhre mit Sesam und Mango in einem Blatt Romana-Salat. Diese Kombination aus Klassik und Innovation bestimmte das ganze Menü von Vater und Sohn Polinski.

Ein Glück, dass die Bailliage Baden-Württemberg nicht nur Köchinnen und Köche von Format in ihren Reihen hat, sondern auch exquisite Weingüter. Rainer Schnaitmann, Marcel Idler und Martin Kurrle (Remstallkellerei) schenken mit ihren Weinen nicht nur die passenden Begleiter zum Menü ein, sondern wussten ihre Produkte auch wortgewandt den

Gästen zu präsentieren. Insgesamt war die Weinbegleitung bei diesem Dîner Maison im Lamm von einer Qualität, die es längst nicht bei allen Veranstaltungen der Chaîne zu genießen gibt.

Mit fast 200 Mitgliedern ist die Bailliage Baden-Württemberg eine der größten in Deutschland und deshalb sind die Diners oder Déjeuners regelmäßig eine Gelegenheit, um neuen Mitgliedern die Ernennungsurkunden zu übergeben oder langjährige Mitglieder zu befördern. Im Hebsacker Lamm zeichneten Bailli Joachim Schramm und Vice Chancelier Argentier Prof. Dr. Wolfgang Biegert auf diesem Weg Cornelia Mertz, Prof. Dr. Regina Nolte und Daniel Sander aus. Dr. Eberhard Rau erhielt für seine langjährige Mitgliedschaft den Titel Pair de la Chaîne verliehen. Sichtbare Freude auf beiden Seiten herrschte als Joachim Schramm und Wolfgang Biegert die Geschenke und die Urkunden der Chaîne des Rôtisseurs an die Teams aus der Küche und dem Service übergeben konnten.

Text & Fotos: Gerhard Schertler – Vice Chargé de Presse

Hotel & Restaurant Lamm

Winterbacher Str. 1-3 · 73630 Remshalden
info@lamm-hebsack.de · www.lamm-hebsack.de

TRADITION & FRISCHER WIND

Dîner Amical der Bailliage Baden-Württemberg im Hotel Adler-Restaurant in Asperg

12. April 2025: Die Mitglieder der Bailliage Baden-Württemberg können sich mittlerweile in fast 30 Häusern, die sich im Wirkungsbereich der Bailliage befinden, kulinarisch verwöhnen lassen. Von Anfang an dabei: Das Hotel Adler-Restaurant in Asperg. Seit 125 Jahren und über vier Generationen der Familie Ottenbacher ist in dem schmucken

Fachwerkhaus in der Ortsmitte die gehobene Gastronomie zu Hause. Und einen guten Teil dieser Erfolgsgeschichte durfte die Chaîne des Rôtisseurs begleiten.

Damit Gäste über mehr als 100 Jahre gastronomisch und kulinarisch genießen können, braucht es aber mehr als

Tradition. Hin und wieder sind für den stetigen Erfolg auch neue Impulse und frischer Wind nötig. Für diese Effekte sorgt seit 2024 der 26 Jahre alte Sternekoch Moritz Feichtinger im Asperger Top-Haus. Seine ersten Meriten erwarb sich der neue Küchenchef der Adler-Schwabenstube im renommierten Hotel Traube in Tonbach.

In der Schwabenstube kocht Moritz Feichtinger auf Sterne-Niveau weiter. Was er darunter versteht, genossen jüngst fast 40 Chaîne-Mitglieder und ihre Gäste bei einem Dîner Amical im Adler. Wenn es für das Menü für diesen Abend eine Überschrift bräuchte, könnte sie so lauten: „Von der Haustür bis zur Tiefsee.“ Aus Feichtingers Küche trug der Service unter anderem Lauchquichetartelettes zum Apéritif auf, um wenig später Gänge mit Tiefseegarnelen und Steinbutt zu servieren. Die begleitenden Weine stammten aus verschiedenen deutschen Anbaugebieten und einer Rarität aus dem Rhôneal. Das Lob, die Urkunden und die Geschenke, die Bailli Joachim Schramm an die Brigaden aus der Küche und

dem Service überreichte, waren jedenfalls mehr als verdient. Zuvor übergab der Bailli die Aufnahmeurkunde zur Dame de la Chaîne an Katrin Eisele und die Promotionsurkunde zum Officier an André Bartel.

Text: Gerhard Schertler – Vice Chargé de Presse

Fotos: Werner Widmann – Vice Chargé de Mission Hon.



Hotel Adler Asperg

Stuttgarter Straße 2 · 71679 Asperg

Tel. 07141 266 00 · info@adler-asperg.de · www.adler-asperg.de

BESSER SITZEN – BESSER ESSEN

Bailliage Baden-Württemberg zu Gast im Restaurant zur Weinsteige in Stuttgart

23. Mai 2025: Einer Quadriga verdanken es fast 40 Consœurs und Confrères der Bailliage Baden-Württemberg der Chaîne des Rôtisseurs, dass sie im Stuttgarter Restaurant Weinsteige ein Dîner Amical aus der kulinarischen Championsliga genießen durfte. Das Vierergespann aus der Weinsteige zieht allerdings keinen Streitwagen, ist aber auch auf Eroberung aus: die Geschmacksknospen ihrer Gäste zu reizen und zu verwöhnen ist das Ziel. Und das gelingt Küchenchef Holger Haag und Sternekoch Jörg Scherle auf das Trefflichste mit ihren japanisch-schwäbischen Kreationen.

Natürlich ließ auch die Weinauswahl keine Wünsche offen. Serviert werden die Köstlichkeiten aus der Küche umsichtig von den Restaurantleitern Sebastian Falge und Weinsteige-Mitbesitzer Andreas Scherle und deren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in einem neugestalteten Restaurant-Ambiente, in dem es sich bequem sitzen und bestens genießen lässt.

Text: Gerhard Schertler – Vice Chargé de Presse

Fotos: Jochen Schramm – Bailli | Jochen Lang – Vice Chargé de Missions



Restaurant zur Weinsteige

Hohenheimer Straße 28-30 · 70184 Stuttgart

Tel. 0711 72 36 70 00 · info@zur-weinsteige.de · www.zur-weinsteige.de

OSTBAYERN IM FRÜHJAHR 2025:

Die Mitglieder und Gäste erlebten im März eine exklusive Führung durch die Glaskathedrale in Amberg, Gropius' letzten Industriebau und anschließend innovative Sterneküche im Cheval Blanc in Illschwang, im April feierten wir große James Bond Nacht mit Octopussy, Golden Eye und Wodka Martini bei Vice Conseiller Culinaire Helmut Schwögler

und im Mai genossen wir klassische Nouvelle Cuisine bei unseren „Rückkehrern“ Katharina und Erich Schwingshackl im Naturhotel Rebling. Detaillierte Berichte zu allen unseren Veranstaltungen und viele Fotos gibt es stets auf: www.chaine.de sowie auf www.baviere-orientale.de. Oder scannen Sie einfach den QR-Code.

SCAN ME



Landhotel Weißes Roß

Am Kirchberg 1 · 92278 Illschwang · www.weisses-ross.de



Restaurant Schwögler

Stinkelbrunnstr. 18 · 93077 Bad Abbach · www.schwoegler.de



Naturhotel Rebling

Rebling 3 · 94505 Bernried · www.naturhotel-rebling.de

GROSSARTIGE EVENTS IM SOMMER 2025

SAVE THE DATE

WOCHENENDE 08. & 09. AUGUST IN OSTBAYERN

Besuchen Sie uns am Wochenende 08./09. August in Ostbayern und erleben Sie am Freitagabend ein elegantes Diner Amical en blanc auf der Terrasse des Fine-Dining-Restaurants Ontra in Regensburg. Am Samstag geht es ins benachbarte Straubing zum Gäubodenvolksfest, nach dem Oktoberfest das zweitgrößte seiner Art. Hier feiern wir in der Genussarena Wenisch bei bayrischen Schmankerln und zünftiger Stimmung.



OLD- UND YOUNGTIMER- AUSFAHRT AM 06. 09.

Die bereits 4. Auflage unserer beliebten Old- und Youngtimer-Ausfahrt findet am Samstag, den 6. September statt. Wir starten mittags nach einem Imbiss in der Klosterschenke Weltenburg am berühmten Donaudurchbruch zu einer gemütlichen Tour entlang Donau und Altmühl. Zum abendlichen Diner Amical treffen wir in der Ritterschänke Burg Randeck bei Familie Sturm ein.



HERZLICHE EINLADUNG

Alle Chaîne-Mitglieder und Freunde sind herzlich zu den Veranstaltungen der Bailliage Bavière Orientale eingeladen!

Kontaktieren Sie Joachim Hüther, Bailli, bereits jetzt unter: j.huether@weigl-tv.de für weitere Informationen und eine unverbindliche Vormerkung.



UNSERE ERSTE BERLINER „HOW2DINNER“-VERANSTALTUNG

Gutes für den Nachwuchs tun - gemäß unseren Confrérie-Zielen.

03. April 2025: Erstmals war es für unsere Baillage, eine Veranstaltung des Projektes „how2dinner“ der Chaîne-Stiftung Deutschland auszurichten. Initiatorin ist die Münchner Consœur Monika Oberndorfer, und u.a. vier Paten unserer Baillage (das Ehepaar Hauk, Matthias Maak und Dr. Martina Sandner) hatten das Ziel zu helfen, jungen Menschen im Alter zwischen 14 und 17 Jahren gute Manieren und respektvollen Umgang zu vermitteln, was in ihren geplanten Werdegang, evtl. in der Gastronomie, von hohem Nutzen sein wird. Dies tat bei einem 3-Gänge-Menü, bei dem die Paten bei ihrem „Patenkind“ saßen, elegant referierend Adrian Grandt, Bailli von Niedersachsen und Vorstandsmitglied der Deutschen Knigge-Gesellschaft. (Infos zum Projekt: www.how2dinner.de)

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

Restaurant „Austernbank“

Behrenstraße 42 · 10117 Berlin (Mitte)

Tel 030 7 67 75 27 24 · info@austernbank-berlin.de · www.austernbank-berlin.de

SEIT 15 JAHREN: KLEIN-FRANKREICH IN BERLIN-WILMERSDORF

Für französische Esskultur der richtige Ort.

Dîner Amical, 13. April 2025: Wie immer war das kleine Restaurant nahezu ausgebucht. Unser Confrère Vincent Garcia hatte zu einem 5-Gänge-Menü geladen, dem ein Empfang mit einem sehr guten Crémant de Loire (wahlweise weiß oder rosé) vorangestellt war, dazu Verrines (kleine Glasbehälter) mit kleinen Köstlichkeiten.

Der Start war mit einem Touch Skandinavien durch hausgebeizten Lachs mit seinem Kaviar, gut die Roulade von der Seezunge mit einem Hauch Italien durch das Parmesan-Risotto, perfekt gegart die Hirschkalbs-Medaillons und, superb für Auge und Gaumen, die Dessert-Variation. Dazu zwei Weine von der Loire bzw. dem Languedoc. Es gefiel allen wieder bestens.

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



Restaurant Pastis

Rüdesheimer Straße 9 · 14197 Berlin (Wilmersdorf)

Tel. 030 81 05 57 69 · info@restaurant-pastis.de · restaurant-pastis.de



EIN VORLÄUFIGER ABSCHIED DER RÔTISSERIE WEINGRÜN

*Herbert Beltle - ein außergewöhnlicher Gastronom
ging in den Ruhestand*

30. April 2025: Mit drei Restaurants, dem Aigner, dem Alten Zollhaus und der Rôtisserie Weingrün, die etliche Jahre lang sogar parallel unsere Mitgliedsbetriebe waren, konnte uns unser Confrère und Grand Officier Maître Rôtisseur Herbert Beltle mit vielen schönen Veranstaltungen beglücken. Doch nun wurde auch das letzte Restaurant in andere Hände übergeben.

Aber wer ihn kennt, den Berliner Meisterkoch 1997 sowie Gastronomischen Innovator 2012, weiß, dass er dies nicht sang- und klanglos macht. Mit einer würdigen Veranstaltung am letzten Tag als Betreiber verabschiedete er sich von Wegbegleitern, Kollegen, Geschäftspartnern und Stammgästen (darunter auch drei Chaîne-Mitgliedern).

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

FERN UND NAH ZUGLEICH – ABER SEHR LOHNEND!

*Ein neues Chaîne-Mitgliedshaus an der
Berlin-Brandenburger Landesgrenze*

10. Mai 2025: Zwar ist die Anreise für Berliner aus den östlichen Bezirken etwas vielkilometrig, doch nur gut 600 m trennen das neue Ristorante unseres Confrère Bernd Wolfgang Steuten, dem er den Namen „La Lupo“ gab, von Berlin, und die Anreise über die Bundesstraße B 2 ist unproblematisch. Und sie lohnt!

Mit einem imponierenden 5-Gänge-Menü und beachtlicher deutsch-italienischer Weinauswahl, davor ein Roséchampagner-Empfang mit Austern und Canapés, erfreute unser Confrère die insgesamt 34 erschienenen Gäste, darunter auch die Botschafterin von El Salvador mit ihrem Gatten. Bis kurz vor Mitternacht erstreckte sich der schöne Abend, der die teils weite Anreise wert war.

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

Ristorante La Lupo im Villenpark Potsdam

Heinz-Sielmann-Ring 1 A · 14476 Potsdam (OT Groß Glienicke)
Tel. 033201 69 06 45 · mail@la-lupo.de · www.la-lupo.de



DAS PAPAGENO IST ZURÜCK IN DER KONSTANZER ALTSTADT

Die Gourmets in der Konzilstadt und unsere Bailliage Bodensee feiern Confrère Maitre Rôtisseur Patrick Stier bereits seit 2020. Sein Handwerk lernte Patrick Stier im Heimatort Ellwangen. Erfahrungen sammelte er in Tirol und St. Moritz, wechselte dann nach Konstanz zunächst ins Hotel Halm und arbeitete ab 2012 als stellvertretender Küchenchef und Ausbilder im Papageno bei Johann Kraxner, damals noch in der Altstadt von Konstanz.

2019 eröffnete er sein Restaurant Papageno zur Schweizer Grenze, in dem wir schon viele köstliche Stunden verbracht haben – kulinarisch wie freundschaftlich. Mit viel Freude, Können und Engagement verwöhnte uns Patrick Stier mit seinem jungen Team immer wieder aufs Beste.

Jetzt ist das Papageno zurück in der Altstadt in einem alten Patrizierhaus in der historischen Stadtmauer. Patrick Stier gestaltet sein neues Restaurant in wunderbarer Kombination aus historischen Elementen und moderner Farb- und Möbelgestaltung in Anklang an Mozarts Zauberflöte. Wir dürfen auf eine sehenswerte architektonische Leistung gespannt sein, die sich wunderbar mit der Kreativität seiner Küche verbindet!

Die Tradition bildet das Handwerk, mit dem er die klassischen Rezepte der Haute Cuisine zubereitet. Doch seine Art der Kochkunst schafft neue Erlebnisse für Gaumen und Auge. „Ich muss keine Traditionen wahren, ich kann mich in meiner Küche frei und kreativ entfalten. Die Leitplanken der französischen Küche gelten, doch ich darf verschiedene kulinarische Traditionen mit den Spezialitäten der großen internationalen Gourmetwelt fusionieren.“ – so sein Credo.

Lieber Patrick, wir wünschen Dir viel Erfolg und Freude für den Start in Deinem wunderschönen Restaurant und freuen uns auf viele genussvolle gemeinsame Stunden im neuen Papageno!

Deine Consoeurs und Confrères
von der Bailliage Bodensee.

*Text: Dr. Daniela Hennes – Vice Chargée de Presse, Südlandküche
Fotos: Patrick Stier – Südlandküche*



SYLT

SAVE THE DATE



CHAPITRE VOM 24. BIS 29.09.2025

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

So werden wir zum Beispiel bei Austern Meyer / List folgendes Menü anbieten:

Champagnerempfang

Forellenkaviar mit Chips und crème fraîche

Austern Natur und auf verschiedene Arten überbacken

Hummer mit den üblichen Beilagen

Crêpes Suzette mit Eis und mit einem Schuss Calvados

Zu allen Gängen reichlich Champagner oder Weißwein

Folgende Restaurants werden voraussichtlich teilnehmen:

Hotel Runholt · www.hotel-runholt.de

Il Ristorante Kampen · www.il-ristorante.de

Dorfkrug Kampen · www.dorfkrug-kampen.com

Vogelkoje Kampen · www.vogelkoje.de

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

Söl'Ring Hof · www.soelring-hof.de

Dittmeyer Austern Company · www.sylter-royal.de

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

Sturmhaube · www.sturmhaube.de

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

Weitere Informationen folgen.





EIN GENUSSVOLLES CHAÎNE- WOCHENENDE IN BREMERHAVEN IM „THE LIBERTY HOTEL“ UND DÎNER AMICAL IM „FINE DINING BY PHILLIP PROBST“

Am Wochenende vom 16. bis 18. Mai 2025 hatten wir wieder die große Freude, die Chaîne des Rôtisseurs bei uns zu Gast zu haben – und es wurde ein genussreiches Erlebnis vom ersten Moment bis zum letzten Glas! Der Auftakt am Freitagabend fand in unserer MULBERRY ST statt - mit einem leckeren 3 Gang-Menü, das von einer ganz besonderen Getränkebegleitung abgerundet wurde: statt Wein servierten wir Bier!

Die Union Brauerei Bremen bereicherte den Abend mit einer spannenden Auswahl an Bierspezialitäten – darunter zum Beispiel ein außergewöhnliches Lager: spritzig, fruchtig, mit einem Hauch Salz und Limette – eine überraschend harmonische Kombination zum Spargel. Biersommelier Carsten Eger präsentierte jede Sorte mit Charme und Fachwissen. Ein großes Dankeschön dafür an die Union Brauerei!

Am Samstag ging es nach einem actionreichen Tagesprogramm mit Speedbootfahrt und traditionellem Backfisch am Mittag, zum festlichen Höhepunkt des Wochenendes über: Bailli Rolf Müller, Maître Hôte Christian von Rumohr und Maître Rotisseur Phillip Probst begrüßten alle Gäste herzlich. Zum Empfang starteten wir mit Champagner und köstlichem, aufwendig gestaltetem Fingerfood, das die Gäste staunen ließ. Danach begann das Dîner Amical im FINE DINING BY PHILLIP PROBST – 5 Gänge, die kulinarisch keine Wünsche offen ließen und für echte Begeisterung sorgten.

Die perfekt abgestimmte Weinauswahl von Simone Stachel und Dimas Pratama setzte jedem Gang die Krone auf – ein geschmacklicher Volltreffer nach dem anderen. Und weil ein gelungener Abend nicht einfach endet, ging es zum Ausklang noch weiter in die NEW YORK BAR – wo bei guten Gesprächen und feinen Drinks bis in die frühen Morgenstunden angestoßen wurde. Wir sagen: Danke für Euren Besuch, liebe Chaîne-Freunde! Es war uns eine Freude, Eure Gastgeber zu sein. Wir freuen uns auf ein Wiedersehen!

Text: Christina Probst – Verkaufs- und Marketingabteilung THE LIBERTY Hotel Bremerhaven | Fotos: Monika Demuth-Müller – Vice Conseiller Gastronomique, Edda Grootes – Dame de la Chaîne



FINE DINING BY PHILLIP PROBST Liberty Hotel GmbH

Columbusstrasse 67 · 27568 Bremerhaven
Tel. 0471 90 22 40 · info@liberty-bremerhaven.com

ÜBERRASCHUNGSFEIER IM FICHTELGEBIRGE

In unserer Jahresplanung 2025 war für Samstag, 26.4.2025 ein Dîner Amical im Restaurant EGERTAL in Weißenstadt/Fichtelgebirge vorgesehen.

Gleich zu Beginn der Veranstaltung informierte unser Bailli Dieter Oster die Teilnehmer über den ausgerufenen World-Chaîne-Day, der an diesem Tag von der Chaîne-Bruderschaft weltweit gefeiert wurde. Eine eigens dafür angefertigte Plakette „10th Anniversary“ erhielten die Gäste vom Bailli.

In zweifacher Hinsicht waren wir froh:

- einmal dass unser Dîner Amical vor längerer Zeit schon unwissentlich auf den 26. April gelegt wurde

- und zum anderen, dass dieser herausragende Chaîne-Tag von uns im Restaurant EGERTAL würdig gefeiert werden konnte, denn Besitzer Confrère Theo Rupprecht ist seit nunmehr 44 Jahren ein treues und aktives Chaîne-Mitglied in unserer Bailliage.

Natürlich haben wir uns zur Feier des Abends zu einem Erinnerungs-Gruppenfoto postiert und danach konnten wir individuell aus der reichhaltigen Speisekarte unsere Lieblingsgerichte auswählen und genießen.

Text & Fotos: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse





SPARGELZEIT IN REICHELSHOFEN

17. Mai 2025: Schon seit nunmehr 39 Jahren trifft sich die Bailliage Franken traditionell zum jährlichen Spargelessen im urigen Brauereigasthof der Landwehr-Bräu. Ins Leben gerufen hatte diese Veranstaltung damals der leider schon sehr früh verstorbene und allseits beliebte Brauereibesitzer Wilhelm Wörner, dessen Kette als sichtbare Chaîne Insigne noch heute im Restaurant ihren Ehrenplatz gefunden hat.

Auch in diesem Jahr nahmen zahlreiche Chaîne-Mitglieder auf Einladung des jetzigen Geschäftsführers Confrère Roland Hausmann und seinem Team am Déjeuner Amical mit perfektem einheimischen Uffenheimer Stangenspargel und Prager Schinken teil.

Bei diesem Anlass konnte unser Bailli Dieter Oster auch eine Ehrung vornehmen: Madame Dr. Helen Heßler, unsere Schatzmeisterin, wurde von der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs in Paris mit der Commandeur Plakette in Gold für ihre 20-jährige ununterbrochene Mitgliedschaft ausgezeichnet.

Herzlichen Glückwunsch Helen!

Text & Fotos: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse

„DÈJEUNER MAISCHOLLE“ IN DER ALT HELGOLÄNDER FISCHERSTUBE AM 17. MAI 2025

Seit 2002 ist es eine liebgewordene Tradition der Hamburger Bailliage, sich zum Déjeuner „Maischolle“ im Restaurant ALT HELGOLÄNDER FISCHERSTUBE zu treffen. Ein Traumblick: Im Herzen von Altona, direkt am geschichtsträchtigen Fischmarkt befindet sich die „Fischküche für Genießer“.

Unsere Mme le Bailli Bettina Schliephake-Burchardt und Consœur Brigitte Estner Vice Chargée de Missions hon. in Vertretung von Confrère Alexander Stein erwarteten begrüßt uns. Das Déjeuner mit einem sehr leckeren Amuse Bouche und einer Spargel-Bärlauchsuppe begann. Es folgte dann die traditionelle Maischolle Finkenwerder Art satt mit zweierlei Kartoffelsalat. Besonders hervorhebend möchte ich den Nachtisch: Basilikum-Parfait mit einer Erdbeersauce. Ein Kompliment an die Küche: es war hervorragend.

Besonders herzlich fiel der Dank an Consœur Brigitte Estner und an die weiße Brigade und der freundliche und aufmerksame Service der schwarzen Brigade unter der Leitung von Thomas Quaas- -Golombek aus, der alles organisiert hat.

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



ALT HELGOLÄNDER FISCHERSTUBEN

Fischmarkt 4 a-c · 22767 Hamburg

Tel. 040 319 46 96 · restaurant@alhelgolaenderfischerstube.de · www.alhelgolaenderfischerstube.de

KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN MIT FEINER HANDSCHRIFT

Dîner Amical im Restaurant piment ist immer etwas ganz Besonderes. Die Zahl der Teilnehmer ist klein, das Restaurant ist wunderbar heimelig und das Menü immer herausragend.

Auf die herzliche Begrüßung durch Mme. le Bailli Bettina Schliephake-Burchardt und Maître Rôtisseur Wahabi Nouri folgte der Genuss eines feinen Menüs. Intensive Aromen, kunstvoll angerichtete Teller, begleitet von passenden Weinen begeisterten alle. So wurden wir mit marokkanischer Aubergine, Krustentier-Consommé, zart geschmorter Kalbsschulter und einem feinen Dessert verwöhnt. Ein herzliches Dankeschön an das Team für diesen wunderbaren und köstlichen Abend.

Text & Fotos: Beate Rabanus – Vice Chargée de Presse

Restaurant piment

Lehmweg 29 · 20251 Hamburg

Tel. 040 42 93 77 88 · info@restaurant-piment.de · www.restaurant-piment.de



SOMMERLICHES ASIA-MENÜ IM JIN GUI

Im stilvollen Restaurant Jin Gui in Hamburg begrüßte Mme. le Bailli Bettina Schliephake-Burchardt die Teilnehmer zum Dîner Amical. Der sommerliche Empfang im idyllischen Innenhof des Hotels TORTUE bot den perfekten Auftakt.

Das exzellente Menü, das mit Raffinesse und Kreativität überzeugte, bestand aus Spargelsuppe mit Zitronengras, traumhaft leckerem Tuna Tataki und zartem Rinderfilet auf Wasabi-Kartoffelstampf und ein köstliches Matcha Mille-Feuille zum Abschluss.

Ein kulinarischer Abend voller Genuss und geselliger Atmosphäre im Herzen der Hansestadt. Herzlichen Dank an das ganze Team, welches uns so wunderbar verwöhnte.

Text & Fotos: Beate Rabanus – Vice Chargée de Presse



Restaurant Jin Gui im Hotel Tortue

Stadthausbrücke. 10 · 20355 Hamburg

BEEF AT ITS BEST - MIT AUSBLICK

Dîner Amical 12. April 2025: Bei herrlichem Sonnenschein und Ausblick auf die Afrika Savanne wurde den Gästen zum Empfang auf der Terrasse der Lodge im Opel Zoo feinsten Champagner serviert. Vor aller Augen tummelten sich Zebras, Impalas, Gnus und Giraffen – letztere blieben mit der neugeborenen Baby-Giraffe extra für die Chaîne-Gäste eine Stunde länger im Freigehege.

Vor diesem Hintergrund überreichte Bailli Prokop mit großer Freude die Commandeur Plakette an den Hausherrn Dr. Thomas Kauffels und bedankte sich für seine Unterstützung der Chaîne Hessen.

Die Küchenbrigade, unter der Leitung von Robert Jürgensen, kredenzte nach einer köstlichen Vorspeise - getreu dem Motto des Hauses – feinstes und meisterlich zubereitetes Filet mit ganz hervorragenden Beilagen.

Ein fruchtiger Nachtisch mit Joghurteis rundete das Menu ab.

Der frische und freundliche Service, geleitet von Henrik Jürgensen, versorgte uns sehr zuvorkommend. Ja, die Namensgleichheit der beiden Herren ist kein Zufall, denn der Küchenchef und Serviceleiter sind Brüder – diese Konstellation ist einmalig in der Chaîne Hessen.

„Es war ein herrlicher Abend, der uns noch lange in Erinnerung bleiben wird“ waren Bailli Prokops Abschiedsworte.

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





VIVE LA FRANCE

Dîner Amical 17. Mai 2025: Der Abend startete bei lauem Wetter mit einem hervorragend prickelnden Crémant de Loire Brut Rose. Bailli Prokop überreichte mit großer Freude die silberne Commandeur Plakette an Elke und Peter Ressel und die goldene Commandeur Plakette an Dr. Hans Lange. Eine besondere Officier Commandeur Plakette ging mit herzlichen Glückwünschen an Vilborg Asmus-Reuter.

Dann wurde ein wahres Feuerwerk von typischen französischen Vorspeisen an den Tischen eingesetzt, gefolgt von Hauptgängen und Dessert à la française – zubereitet von Küchenchef Momo Ikarri und seiner Brigade. Der Service, unter der Leitung von Milena Kolibarova und Souad Maknani, war äußerst freundlich und zuvorkommend. Besser hätte der Abend nicht sein können, war die einhellige Meinung aller Gäste.

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

CHEZ MAMIE

Spiegelgasse 9 · 65183 Wiesbaden
Tel. 0611 360 24 800 · wiesbaden@chez-mamie.de · www.henrich-hospitality.com

SPARGEL – TAUFSTEINHÜTTE

Déjeuner Maison 8. Juni 2025: Wunderbar eingebettet in die erholsame Natur des Vogelbergs, liegt das Erlebnis-Hotel und Restaurant Taufsteinhütte. Gespannt trafen sich die Gäste zum ersten Mal in dieser Location. Bailli Prokop überreichte sogleich die silberne Commandeur Plakette an Vice Echanson Hanns Fertsch und dankte ihm für seine Unterstützung im Regionalen Rat.

Das Spargel Menu mit internationalen Geschmacks-Komponenten, unter Verwendung regionaler Produkte, wurde von Inhaber Jürgen Carnier und seiner Brigade meisterhaft zubereitet. Daniel Spruck leitete den sehr aufmerksamen und sympathischen Service.

Das war ein entspannter und köstlicher Nachmittag - die Taufsteinhütte ist immer eine Reise wert!

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



TAUFSTEINHÜTTE

Am Hoherodskopf 2 · 63679 Schotten
Tel. 06044 23 81 · info@taufsteinhuette.de · www.taufsteinhuette.de



RAPSBLÜTENWOCHENENDE ZUM WORLD CHAÎNE DAY 2025

Zwischen malerischen Rapsfeldern und mit Blick auf die Ostsee fand bei bestem Wetter über das Wochenende die Veranstaltung zum World Chaîne Day statt.

Übernachtet wurde vor den Toren Lübecks im Schloss Harkensee, Lords to Huus, das von Consœur Tania Westendarp liebevoll betrieben wird. Nach dem Begrüßungsapéritif hieß es am Freitagabend „Back to the roots“ der Chaîne für die teilnehmenden Consœurs und Confrères. Hauptattraktion des Abends war ein von den örtlichen Jägern langsam und liebevoll über fünf Stunden am Spieß rotierend gebratenes Wildschwein.

Nach einem geschmackvollen Landhausfrühstück wurde das hochwertige Messingschild der Familie Westendarp in Beisein eines Journalisten der Ostsee Zeitung überreicht. Gleich danach startete das abwechslungsreiche Tagesprogramm voller Kultur und/oder Genuss.

Zur Auswahl standen ein Ausflug mit Besichtigung des nahegelegenen Schlosses Bothmer und ein Seminar zum

"Einblick in die pommersche Likörherstellung". Alternativ konnten die Teilnehmer des Events sich aber auch selbst organisieren und die nahezu unberührten Strände der nordwestmecklenburgischen Küste kennenlernen.

Am späten Nachmittag wurden wir dann in den Räumlichkeiten der Villa DUXCAAR in Groß-Schwansee herzlich von Consœur Barbara-Anette und Confrère Ulrich Wiesenevsky mit Crémant und delikaten Häppchen begrüßt.

Mit klassischer Musik sowie einer Reise in die spanische Salonmusik von Manuel de Falla erfreute beim Privatkonzert das Duo Alba (Cello und Klavier) in einer hervorragenden Darbietung.

Das anschließende Fünf-Gang-Menü, zubereitet von Confrère Holger Sudmann, Service unter der Leitung von Confrère Marc Spiegelt, lud zu anregenden Gesprächen ein, die zum Abschluss des Abends an der Bar von Schloss Harkensee weitergeführt wurden.



ROYAL TEA TIME IN HISTORISCHEM AMBIENTE

mit vorheriger Schlossführung im Grandhotel Schloss Bensberg



Samstag, 5. April 2025: Unsere Nachmittagsveranstaltung begann mit einer exklusiven Entdeckungstour durch eines der größten Barockschlösser Deutschlands, welches wir nach so vielen Jahren als Mitgliedshaus der Chaîne nun auch von seiner historischen Seite kennenlernen dürften. Unsere Hausführung nahm uns mit auf eine spannende Reise in die Regierungszeit von Kurfürst Johann Wilhelm II.

Anschließend genossen wir bei einer herrlichen Royal Tea Time in der wunderschönen Salvador Dali Bar des Hauses: zahlreiche Köstlichkeiten aus der hauseigenen

Pâtisserie sowie verschiedene Sandwiches und Scones mit Clotted Cream. Küchendirektor Marcus Graun meinte es an diesem Nachmittag besonders gut mit unseren Mitgliedern, so dass fast jeder noch ein kleines doggy-bag zum Naschen mit nach Hause nehmen konnte.

Text: Silke Lüssem – Vice Chancelier-Argentier

Fotos: Ulla Heyder – Mme le Bailli

UNKONVENTIONELLER ABEND AUF HOHEM NIVEAU

Dîner Amical am 09. April 2025:

Maître Rôtisseur Michael Urban beglückt uns regelmäßig als Gastgeber mit einem Menü der etwas anderen Art: Die Vorspeisen werden nicht in Einzelportionen, sondern zum Teilen gereicht und statt Sorbet gibt es vor dem Hauptgang einen „Verrückten Gruß von der Bar“. Aber wen soll das stören, wenn die Küche, für die Ulrich Zahlauer verantwortlich war, nicht nur mit einer

herausragenden Qualität der verwendeten Zutaten, sondern auch mit einem raffinierten Touch, der auch klassisch anmutenden Gängen gegeben wird, punkten kann? Der aufmerksame Service unter Leitung von Jan Schumm tat sein Übriges zu einem gelungenen Abend.

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

Restaurant La Bohème

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



CENTRO ESPAÑOL TAPAS UND PAELLA, WAS SONST?

Table Maison, 07. Mai

2025: Viele Jahre ist es her, dass wir zuletzt bei Steffen Eickhoff zu Gast sein durften. Bis zum nächsten Besuch soll nicht so viel Zeit verstreichen! Die Zahl der Tapas, die zum Auftakt nacheinander serviert wurden, schien kein Ende nehmen zu wollen, und sie waren samt und sonders köstlich. Die klassische Paella valenciana zum Hauptgang wurde vor unseren Augen in einer Riesenpfanne zubereitet. Das Küchenteam unter Leitung von Manuel Linde Alonso versteht sich auf die Kunst, die

einzelnen Komponenten zum richtigen Zeitpunkt hinzuzufügen, so dass am Schluss alles auf den Punkt gegart ist. Zu danken ist auch dem aufmerksamen Service unter Leitung von Christine Stappenbeck.

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





DER SOMMER KANN KOMMEN

Déjeuner Amical 03. Juni 2025: Seit sage und schreibe einem viertel Jahrhundert gibt es dieses Lokal bereits und es ist zu einer Institution in der Münchner Innenstadt geworden. Nicht ganz so lang, aber doch seit etlichen Jahren ist die Bailliege Anfang Juni zu Gast bei Maître Rôtisseur Johann Landersdorfer und Restaurantchef Robert Innerhofer und stimmt sich mit einem feinen und leichten Menü, das immer wieder mit Überraschen-

dem aufwarten kann, auf den Sommer ein. Nicht fehlen darf allerdings das berühmte Basilikumsorbet vor dem Hauptgang – in diesem Jahr ein wunderbarer Maibock -, das zum Signature Dish geworden ist. Auf ein Wiedersehen im Juni 2026!

*Text: Sibylle Gräfin zu Dohna – Vice Chargée de Presse
Fotos: Sibylle Gräfin zu Dohna – Vice Chargée de Presse
Julia Platte – Officier*



Landersdorfer & Innerhofer

Hackenstr. 6-8 · 80331 München
Tel. 089 – 26 01 86 37 · www.landersdorferundinnerhofer.de



EIN ABEND VOLLER GENUSS UND GESCHICHTE AM RANDE DES DEISTERS

Am 14 März haben wir einen festlichen Abend im traditionsreichen Gasthaus Müller gefeiert. Küchenchef Frank Müller begeisterte mit einem exzellent zusammengestellten Menü, das keine Wünsche offenließ. Seine Ehefrau, Grit Müller, führte mit ihrem Team den Service mit Perfektion, sodass sich die zahlreichen Gäste rundum wohlfühlen konnten.

Die Gesellschaft war hochkarätig: Neben Gästen aus der Bailliege Niedersachsen reisten auch viele Besucher aus anderen Bailliagen an, um diesen besonderen Abend zu genießen. Inmitten elegant gedeckter Tische mit wunderschöner Frühlingsdekoration wurde gespeist, gelacht und gefeiert. Dazu wurden edle Tropfen gereicht, die die kulinarischen Genüsse perfekt ergänzten. Ein weiteres Highlight des Abends war die stimmungsvolle Livemusik von André Rössig.

So blieb am Ende dieses unvergesslichen Abends vor allem ein Gefühl: Dankbarkeit für eine perfekt organisierte Veranstaltung, für kulinarische Höhepunkte, für wunderbare Gesellschaft und für ein Ambiente, das seinesgleichen sucht.

"SO SCHMECKT DER FRÜHLING" DÎNER MAISON IM GASTHAUS LEGE

Ein Abend voller Genuss, Herzlichkeit und neuer Anfänge für die Chaîne des Rôtisseurs Niedersachsen

Ein ganz besonderer Abend für die Chaîne des Rôtisseurs Niedersachsen: Mit dem Dîner Maison im Gasthaus Lege in Tönse wurde nicht nur ein neues Haus feierlich in die Gemeinschaft aufgenommen – es war zugleich die erste Aufnahme eines neuen Betriebes unter der Leitung des Bailli Adrian Marius Grandt. Im Innenhof des traditionsreichen Gasthauses, das seit 110 Jahren in Familienbesitz ist, begrüßten Frau und Herr Schulze ihre Gäste mit herzlicher Wärme – eine Gasfreundschaft, die den gesamten Abend tragen sollte. Nach der Begrüßung durch die Gastgeber führte

der Weg hinein in die liebevoll eingerichteten Gasträume – und dort begann eine kulinarische Reise, die dem Frühling gewidmet war. Gang für Gang zelebrierte das Küchenteam die Saison mit Fingerspitzengefühl, Kreativität und Sinn für Balance.

Unser Dank gilt dem Ehepaar Schulze und ihrem großartigen Team für diesen unvergesslichen Abend. Mit dem Gasthaus Lege gewinnt die Chaîne des Rôtisseurs Niedersachsen ein Haus mit Seele, Geschichte und großer Kochkunst. Willkommen in unserer Mitte!"





EIN ABEND VOLLER GENUSS UND CONFRÉRIE: DÎNER MAISON IM RESTAURANT VOTUM

Es war ein Abend, der in Erinnerung bleibt – voller kulinarischer Höhepunkte, feierlicher Momente und gelebter Gemeinschaft: Die Bailliege Niedersachsen lud zum Dîner Maison in das Zwei-Sterne-Restaurant VOTUM im historischen Leineschloss Hannover, und zahlreiche Mitglieder folgten dieser Einladung mit großer Vorfreude.

Die außergewöhnliche Kulinarik des Abends verantwortete kein Geringerer als der zwei Sterne Koch Benjamin Gallein, der mit seinem Team eindrucksvoll unter Beweis stellte, warum das VOTUM zu den Spitzenadressen der deutschen Gastronomie zählt. Fein komponierte Gänge, inspiriert von regionaler Raffinesse und internationaler Eleganz, trafen auf eine Weinbegleitung, die ihresgleichen sucht – mit großer Sorgfalt und Sachverstand zusammengestellt.

In diesem festlichen Rahmen hatte die Bailliege Niedersachsen zudem die große Freude, ein neues Mitglied in ihre Reihen aufzunehmen: Maître Sommelier Jonas

Gohlke wurde im Rahmen des Abends feierlich in die Confrérie aufgenommen. Mit seiner tiefen Kenntnis der Weinkultur, seinem feinen Gespür für Geschmack und Gastlichkeit sowie seiner sympathischen Präsenz ist er eine wertvolle Bereicherung für unsere Gemeinschaft.

Begleitet wurde der Abend von stilvoller Livemusik, die die Atmosphäre ebenso dezent wie stimmungsvoll untermalte. Der exzellente Service des VOTUM trug dazu bei, dass sich die Gäste rundum wohlfühlten. Es war ein Abend, der das Wesen der Chaîne – die Verbindung von Genuss, Kultur und Freundschaft – auf wunderbare Weise zum Ausdruck brachte.

Die Fotos geben einen lebendigen Eindruck dieses besonderen Abends, der einmal mehr bewiesen hat, wie lebendig und stilvoll die Chaîne des Rôtisseurs in Niedersachsen gelebt wird.

VIVE LA CHAÎNE !



„DEM FRÜHLING ENTGEGEN“

im Sterne-Restaurant „Im Schiffchen“ in Düsseldorf

05.04.2025: Das Motto „Dem Frühling entgegen“ passte mit dem sonnigen Wetter zu 100 Prozent überein. Die Gästeschar drängte es schon sehr früh in die 1. Etage des Sterne-Gourmet-Restaurants „Im Schiffchen“ in Düsseldorf im historischen Ortskern von Kaiserswerth. In frühlingshafter Stimmung aller Anwesenden begrüßten Bailli Dr. Joachim v. Gratkowski und Officier Maître Rôtisseur Jean-Claude Bourgeuil die Gäste. Des Weiteren wurden die Gäste aus den Bailliagen Mecklenburg-Vorpommern, Mittelrhein, Niedersachsen und Westfalen-Lippe begrüßt.

Ein Lob an Dich, liebe Bettina, Du hast fast bis zum Schluss an der Tischordnung in bewährter Art gefeilt, bis alles wieder passte durch kurzfristige Änderungen und Sonderwünsche.

Seit 1977 steht der kreative Botschafter der französischen Kochkunst in seinem „Schiffchen am Herd“ und man kann getrost, wie es im Michelin geschrieben steht, vom Altmeister der Hochgastronomie sprechen. Der hohe handwerkliche Anspruch des Chefs resultiert in

Speisen in Spitzenqualität, womit sich das Restaurant auszeichnet. 51 Mitglieder und Gäste konnten sich davon überzeugen und gingen damit absolut d'accord. Hervorzuheben wäre der exzellente Einstieg als Flying Buffet mit „Melba von der Périgord-Entenleber mit schwarzen Trüffeln“. Ein Gedicht! Das Menue begann mit „Tatar vom Simmerthaler Rind mit Arenkha-Kaviar“, „Baby-Languste auf Misosauce“, „Tourte von der Bresse-Poularde nach Brillat-Savarin“, „Getrüffelter Brie de Meaux“ und zum Abschluss „Mon Cheri mit Wildkirschorbet“.

Der Service war erstklassig, herzlich und freundlich. Es war eine sichtliche Zufriedenheit bei den Gästen und dies brachte auch Bailli Dr. v. Gratkowski bei der Verteilung der Urkunden zum Ausdruck. Die Anwesenden schlossen sich dem Lob mit viel Applaus an.

Herzlichen Dank für die erwiesene Gastfreundschaft und den genussvollen Abend.

Text & Fotos: Uschi Biskamp – Vice Chargée de Presse



DÎNER MAISON IM FISCHHAUS – DÜSSELDORF

17.05.2025: Für Fischfreunde ist die Bergerstrasse 3 in der Düsseldorfer Altstadt seit 1899 ein Mekka. Die von der Familie Maaßen jahrzehntelang gepflegte Tradition, frischen Fisch inmitten der Düsseldorfer Altstadt anzubieten, wird vom Fischhaus (als Restaurant) seit 1998 fortgeführt. Seit Anfang 2024 führen Maître Rôtisseur Florian Conzen und sein Mitgesellschafter Pablo Garcia die traditionsreiche Adresse. Nach seinem Abschied als Küchenchef in der Brasserie Stadthaus (ebenfalls ein Chaîne Haus) nahm Florian Conzen, zusammen mit Herrn Garcia, den Fisch selber in die Hand und setzt seitdem die Tradition eines hervorragenden Fischrestaurants fort.

Zum Dîner Maison geladen, trafen sich die Mitglieder und Gäste der Chaîne Nordrhein im ersten Stock des Fischhauses. Der gereichte spanische Cava, zusammen mit Tartelette Hamachi an der wunderbaren Art-Deco-Bar genossen,

stimmte auf einen genussvollen Abend ein und setzte den Ton für den weiteren kulinarischen Verlauf. Im angrenzenden Raum niedergesetzt, konnten die Gäste sowohl die angelegte Konversation an den Tischen genießen als auch einen Blick in die halboffene Etagenküche werfen, in der Florian Conzen mit seinem Team zauberte. Im Anschluss an das Dîner wurde das Fischhaus offiziell in die Chaîne aufgenommen. Ein letzter Kreis schloss sich an diesem Abend noch, als dass Florian Conzen, neben der Plakette und die Aufnahme des Fischhauses in Chaîne, selber noch die Ernennung zum Commandeur feiern konnte für sein 10-jähriges Jubiläum.

Text: Thomas Hopp – Vice Chancelier-Argentier

Fotos: Christine Elisabeth von Brockhausen – Vice Echanson

Restaurant Fischhaus

Berger Str. 3-7 · 40213 Düsseldorf

Tel. 0211 854 98 64 · www.fischhaus.de



DÎNER AMICAL BEI AGATA'S

14.06.2025: Agata's Sternelokal in Düsseldorf. Doch wie kommt es zu dem Namen? Vor ca. 10 Jahren wurden wir auf ein neues Lokal in Derendorf, in der Münsterstrasse aufmerksam. Agatha's. Ein Besuch mit einem Teil des Regionalrats machte uns blitzschnell klar, das gehört in die Chaîne. Kaum aufgenommen überraschte uns Agata mit einem Michelin Stern. Da die Situation in Derendorf nicht optimal war, zog sie nun in die Kirchfeldstraße mit "Parkhaus um die Ecke". Den Stern hat sie Jahre behalten und bietet mit ihrem Küchenchef Marcel Förster ein phantastisches

Sternemenü. Hiervon konnten sich die Gäste selbst überzeugen. Vom Champagnerempfang, der sehr ausreichend angeboten wurde, über Fingerfood bis hin zum Dessert, war alles exzellent. Die Weine waren gut ausgewählt, so dass wir auch neue Weine und Lagen kennenlernen konnten. Es war ein ausgesprochen gelungener Abend. Danke liebe Agata mit Deinem super Serviceteam, danke Marcel für das gelungene Menü. Wir kommen wieder.

Text: Dr. Joachim von Gratkowski – Baill

Fotos: Hans Martz – Officer

DER BRÜHLER HOF – EIN NEUES HAUS MIT APPLAUS! IM HOTEL & RESTAURANT BRÜHLER HOF WINTRICH

Wintrich 22.März 2025: Zum Dîner Maison versammelten sich Bailli Peter Kinzer, die Consœurs und Confrères bei unserem neuen Mitglied Maître Rôtisseur Christoph Eckert. Alle waren schon gespannt auf das vielversprechende Menü. Bereits schon im Jahr 2016 gewann Confrère Christoph Eckert, mit erst 24 Jahren, die 40. Weltmeisterschaft der Jeunes Chefs Rôtisseurs in Manchester. Dort errang er den Sieg gegen 23 Mitbewerber aus aller Welt. Damals war er noch im Sternrestaurant „der Butt“ in Rostock beschäftigt. Sein Weg führte den Weltmeister weiter als Sous Chef ins Sternrestaurant „Storstad“ nach Regensburg und als Chef de Cuisine ins Hotel „Der Unterschwarzachhof“ nach Saalbach-Hinterglemm, bevor er als Chef de Cuisine mit seiner Schwester Vanessa und Schwager Andreas 2022 den Familienbetrieb übernahm.

Die gastronomischen Wurzeln der Familie Eckert lassen sich bis ins Jahr 1853 in Wintrich zurückverfolgen. Diese gewachsene Liebe zum Beruf und den Gästen in Gastronomie und Hotel durften die Chaîne-Mitglieder bei unserem Confrère Christoph Eckert und Familie mit aller Herzlichkeit erfahren. Die Neuaufnahme des Hotels & Restaurants Brühler Hof haben alle Gäste bei einem hervorragenden Dîner Maison mit Begeisterung gefeiert.

Confrère Christoph Eckert zauberte mit seinem Küchenteam „Große Küche“. Bereits zum Entrée wurden alle

Gaumenfreuden erfüllt: Austern, Tatar, Flammkuchen, Falafel begleitet von einem Riesling Sekt Brut, Sektmanufaktur Dirk Kessler, Wintrich. Schon der „Gruß von Andreas“ überzeugte uns vom Talent und Ideenreichtum. Danach eine getrüffelte Hähnchenrolle, Süßkartoffelcreme, Quitteperlen, Schwarze Knoblauchmayo. Darauf folgte porchierter Kabeljau, Rielingsud, Brennesselcreme, gepoppte Schweineschwarte. Als Hauptgericht Rinderrücken, Selleriekompott, Pumpernickelbiskuit, Kirschgel. Als Dessert gedämpfter Rosmarinkuchen, Bokopeis, Mandelcrunch, eingelegte Zwetschge. Diesen Genuss vervollständigte ein 2022er Mülheimer Elisenberg, Riesling Spätlese von unserem Confrère Maître Sommelier Jörg Bauer, Weingut Bauer, Mülheim, der sich diesen Abend nicht entgehen ließ und diesen Wein mit bereits 300igen Tradition extra für die Chaîne-Freunde mitgebracht hatte. Begleitende Weine: 2023er Grauburgunder trocken und 2019er Spätburgunder trocken Weingut Geierslay Wintrich.

Bailli Peter Kinzer würdigte die Leistung und bedankte sich für den unvergleichlich genussvollen Abend bei Confrère Christoph Eckert, seinem Küchenteam und seiner Mutter, Schwester und Schwager für den aufmerksamen Service mit der Chaîne-Plakette, Urkunden und Blumenstrauß. Ein wunderschöner Abend klang mit Petit Four, Kaffee, Digestif und Bier aus.

*Text & Fotos: Edna Gander – Vice Chargée de Presse
Anke Frenzel – Dame de la Chaîne*





IN ALTER TRADITION - GENIESSEN DÎNER AMICAL IM RESTAURANT NIEDMÜHLE

Rehlingen-Siersburg 10.Mai 2025: Gerne besuchten unsere Chaîne-Mitglieder und Freunde der Bailliage Pfalz-Saar-Mosel das Restaurant Niedmühle bei Confrère Maître Rôtisseur Stefan Burbach. Bailli Peter Kinzer begrüßte alle Consœurs und Confrères, darunter Confrère Francis Sandt, Bailli Délégué von Luxembourg.

Der Apéritif mit Fingerfood konnte auf der schönen Terrasse mit Blick in den großzügigen Garten bei sonnigem Maiwetter eingenommen werden. Danach konnte das hervorragende Menü mit einem Amuse-Bouche beginnen. Darauf folgte ein Tafelspitz Sous vide gegart, Tataki Thunfisch, Möhre, Kapernapfel begleitet von einem 2023 Grauburgunder 2MW Baden, dann eine Lachsforelle von dem Forellengut Rosengarten, Spinat Savarin, Safran Velouté, Imperial Kaviar begleitet von

einem 2022 Chardonnay Alte Rebe Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm, anschließend ein Filet vom Joselito Iberico, grüne Bohnen, Tomate, Kartoffel- Mille-feuille begleitet von einem 2021 Ontanon Crianza Rioja. Zum krönenden Abschluss als Dessert Erdbeer 2025, Ragoût, gebrannte Pistazien, Tahiti Vanille Eis begleitet von einem 2023 Gewürztraminer Hensel.

Bailli Peter Kinzer bedankte sich für die hervorragende Leistung der Küche und den aufmerksamen Service mit einer Chaîne-Plakette und einem Blumenstrauß. Der genussvolle Abend endete mit guten Gesprächen bei einem frisch gezapften Pils, Kaffee und Digestif.

Text & Fotos: Edna Gander – Vice Chargée de Presse

Restaurant Niedmühle – Land und Genuss Hotel

Niedtalstr. 13-14 · 66780 Rehlingen-Siersburg,
Tel. 06835 674 50 · info@restaurant-niedmuehle.de



LEIPZIGER NEUIGKEITEN

Dîner Amical, 14. Juni 2025: Unser Dîner Amical im Steigenberger Icon Grandhotel Handelshof stand unter dem Motto „Leipziger Neuigkeiten“. Darauf waren offenbar viele unserer Mitglieder und Freunde gespannt, denn die Veranstaltung war ausgebucht.

Aber was gab es denn Neues? Zum einen freuten wir uns darüber, dass Peter Peters, ein Leipziger Chaîne-Urgestein und langjähriger Bailli von Sachsen, nun neuer Bailli Délégué d'Allemagne ist. Zum anderen konnten wir mit Maître Hôtelier Charlotte Holtmann ein neues Mitglied in unserer Bailliege begrüßen. Sie hat zum Jahreswechsel als General Manager die Führung des Grandhotels übernommen und sichert mit ihrer Mitgliedschaft den Bestand des Hotels als Chaîne-Haus. So war der Abend eine gute Gelegenheit zum gegenseitigen Kennenlernen. Für uns neu war auch das Restaurant. Erstmals trafen wir uns in der Brasserie Le Grand. Dem

Namen machte das Küchenteam um Kai Becker mit einem französisch inspirierten 5-Gang-Menü alle Ehre. Überaus aufmerksam und freundlich umsorgte uns der Service unter Leitung von Markus Weller. Die Weinauswahl war harmonisch auf das Menü abgestimmt und selbst Sonderwünsche der Gäste wurden gern erfüllt.

Dass es ein großartiger Abend war, bewies der lange Applaus, mit dem sich die Gäste am Ende des Abends bei Küche und Service bedankten. Die Gäste hatten sich offenbar gut unterhalten, erfreuten sich bester Laune und die meisten schienen noch gar nicht nach Hause zu wollen. So zog sich dann auch der Ausklang an der Bar bis in die frühen Morgenstunden.

Text: Gunter Anton – Bailli

Fotos: Anke Anton – Vice Chargée de Presse

WAS IST LOS BEI DEN SACHSEN?

Ein Ausblick auf unsere nächsten Veranstaltungen

SAVE THE DATE

29. bis 31. August 2025

SACHSENTREFFEN IM RAUM FREYBURG (UNSTRUT)

Nachdem vor 2 Jahren die Bailliage Sachsen Gastgeber des traditionellen Sachsentreffens war, haben wir den Staffelstab nun an die Bailliage Sachsen-Anhalt weitergegeben. Wir freuen uns auf spannende Tage im Weinanbaugebiet Saale-Unstrut, wo sich wieder Mitglieder aller vier Bailliagen, die „Sachsen“ im Namen tragen, treffen. Natürlich sind uns auch Gäste aus anderen Bailliagen willkommen.



Freitag, 26. September 2025

OMGD DÎNER AMICAL IM SÄCHSISCHEN STAATSWEINGUT SCHLOSS WACKERBARTH

Schloss Wackerbarth mit seiner malerischen Lage am Fuße der Radebeuler Weinberge sorgt allein schon für romantisch-festliche Stimmung. Und wie es sich dort gehört, werden bei unserem Dîner die Sekte und Weine des Hauses im Vordergrund stehen, schließlich gehören sie zu den besten in Sachsen. Der leitende Önologe des Weingutes, Officier Maître Sommelier Jürgen Aumüller, entführt uns dabei kompetent und unterhaltsam in die Geheimnisse des Weinbaus.

Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth

Wackerbarthstraße 1 · 01445 Radebeul · www.schloss-wackerbarth.de



24. bis 26. Oktober 2025

HERBSTAUSFLUG NACH GÖRLITZ MIT DÎNER AMICAL IM ROMANTIK HOTEL TUCHMACHER

Die goldene Jahreszeit lädt uns ein, das östlichste Chaîne-Haus Deutschlands zu besuchen. Die wunderschöne historische Altstadt von Görlitz ist immer eine Reise wert. Eingebettet darin liegt das Hotel Tuchmacher in den alten Gemäuern eines ehemaligen Patrizierhauses. Grand Officier Maître Hôtelier Martin Vits und sein kreatives Küchenteam werden uns sicher rundum verwöhnen und ein spannendes Rahmenprogramm bereithalten.

Romantik Hotel Tuchmacher Görlitz

Peterstraße 8 · 02826 Görlitz · www.tuchmacher.de



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

Text: Gunter Anton – Bailli

Fotos: Anke Anton – Vice Chargée de Presse; Norbert Graube

EINE KULINARISCHE OFFENBARUNG IRGENDWO IM NIRGENDWO

Im Flairhotel Deutsches Haus in Arendsee

Dîner Amical, 15.03.2025: Bailli Claas Plesch und Maître Hôte Sascha Bannier luden ein in die Altmark nach Arendsee „ins Nichts“, zu einem Wochenende voller Überraschungen mit Rahmenprogramm. Am Freitagabend traf sich schon eine kleine Gruppe zu einem kleinen aber feinen 3-Gänge-Menü im Deutschen Haus. Das Dessert, sehr kreativ als „Frühstück zum Begrüßungsabend“ titulierte, war eine raffinierte Komposition aus Frühstückskomponenten, wie Cerealien, Obst und Schokolade.

Am Samstag ging es nach Havelberg. Vom Hügel grüßte der imposante Mariendom mit seinem mächtigen Wehrturm. Der Stadtführer erzählte Anekdoten aus der Stadtgeschichte, vom Treffen von Zar Peter I. mit König Friedrich Wilhelm I., dem Soldatenkönig. Zur Erinnerung an dieses historische Ereignis, sind zwei lebensgroße Bronzestatuen vor dem Dom zu bewundern. Die Mittagseinkauf im Restaurant „Zur Guldernen Pflanze“ wurde zu einem interessanten Ausflug in die Welt der Algen. Der Koch und 1. Algensommelier von Sachsen-Anhalt, Manfred Hippeli, überraschte mit der Vielfalt der verwendeten Algen. Rot-, Braun-, Grün- und Blaualgen in vielen Varianten wurden in einem mehrgängigen Menü serviert. Schmackhafte Brotaufstriche, Wakamesalat, Gemüsebrühe, Pufferella, gebackene Stinte in Meeressalgkugelhülle, Meerlattich und Spirulinacreme.

Nach dem üppigen Algenmenü fürchteten wir, das Menü im Deutschen Haus gar nicht mehr vollständig genießen zu können. Aber die Sorge war unbegründet. Uns wurde ein

exquisites Menü serviert, was alle Erwartungen übertraf. Die erste Überraschung zum Empfang mit vorzüglichem Sekt von der Weinmanufaktur Reichsrat von Buhl war eine „Vegetarische Jakobsmuschel“. Der Stiel eines Kräuterseitlings war gebraten und gewürzt wie eine Jakobsmuschel schmeckte auch nahezu wie dieselbe. Eine absolut vollwertige Alternative für Vegetarier und Veganer. Als zweiten Gruß aus der Küche gab es Würfel von geschmortem Herz. Wunderbar einmal auch Innereien zu bekommen. Nach Erbse/Speck/Kaviar, folgte ein sehr zarter Pulpo, eine Variation von der Gänsestopfleber und Zanderfilet mit Blutwurstkruste. Die Blutwurst passte sehr gut zum Fisch, hob dessen Geschmack sogar. Anschließend wurden Hirschfilet im Kräutermantel und sensationelles Hirschbäckchen als Hauptgang serviert. Krönen der Abschluss war die Dessertkomposition aus dem Wald, begleitet von einem wunderbaren 20 Jahre alten Burmester Tawny Port. Das ganze Menü war hochkreativ, die einzelnen Gänge perfekt in Szene gesetzt, ohne dabei übertrieben extravagant zu sein. Die hochwertige Weinbegleitung war zudem sehr sorgfältig und passend ausgewählt.

Dieses Menü gehörte für mich zu den besten, die ich bisher bei der Chaîne des Rôtisseurs genießen durfte und das in einem familiären Haus voller Herzlichkeit, in der Perle der Altmark am schönen Arendsee. Es lohnt sich unbedingt dort vorbeizuschauen.

*Text & Fotos: Beate Harten – Grand Officier
Fotos: Antje Plesch – Vice Chargé de Presse Hon.*



Flair Hotel Deutsches Haus Arendsee

Friedensstraße 91 · 39619 Arendsee (Altmark)

Tel. 039384 25 00 · www.dh-arendsee.de



SEASIDE DÎNER AM SÜSSEN SEE DÎNER MAISON IN DER ORANGERIE SEEBURG

10.05.2025: Am alten Handelsweg, ungefähr zwischen der Händelstadt Halle an der Saale und der Lutherstadt Eisleben, liegt der Süsse See mit dem Örtchen Seeburg in der Region Mansfeld-Südharz. Am Fuße, der zum Renaissanceschloss umgebauten, über 1000 Jahre alten Burg, mit phantastischem Blick über den Süssen See, liegt an dessen Ufer das Restaurant Orangerie Seeburg. Im wunderbaren Licht der untergehenden Sonne hatten wir am 10.05.2025 die besondere Freude, bei einem Dîner Maison mit dem Küchenchef Maître Rôtisseur Alexander Mönch ein neues Haus in unsere Bailliage aufzunehmen.

Nach der Begrüßung mit einem gut gekühlten Champagner legte der Küchenchef einen tollen Start, mit einer Hummersuppe, garniert mit einer Sumach-Garnele in Kartoffelstroh und einem Thunfischsalat getoppt mit einem Kapern - Geleé vor.

Es folgten sechs weitere außergewöhnlich - kreative Gerichte mit regionalen- und internationalen Zutaten, wie Grützwurst aus Wildgeflügel mit Foie Gras von der Ente oder in Heu gegerate Färse mit einer Reduktion aus Gewürztraminer, Kalbsfond, abgebunden mit Valrhona-Schokolade und abgedeckt mit Rosmarin. Die hervorragend passenden Weine rundeten die Gänge ab. Freundlicher und immer präserter Service machten das Dîner zu einem außergewöhnlich schönen Abend.

Die nahezu mediterrane Atmosphäre am Süssen See ist ohnehin einer Reise Wert und jetzt erst recht mit unserem neuen Chaîne-Haus Restaurant Orangerie Seeburg und seinem Küchenchef Maître Rôtisseur Alexander Mönch.

*Text & Fotos: Olaf Matho – Vice Chargée de Presse
Fotos: C. Thun – FT THUN GmbH*

HANDWERKLICHE KOCHKUNST IN DER MITTE SCHLESWIG-HOLSTEINS



Im geschmackvollen Ambiente des Restaurants wurden wir sehr herzlich mit einem Crémant vom Weingut Zähringer oder einem Secco „Leiners Fusion“ begrüßt. Das Haus hat sich der Verwendung regionaler Produkte verschrieben und so starteten wir mit Emkendorfer Wildschinken, Eiszapfen, Apfel und Estragon als Amuse bouche.

Im Menü folgten eine Variation von der Rader Lachsforelle, eine überbackene Essenz vom Emkendorfer Frischling und Bärlauch Süppchen, zweierlei von der Holsteiner Färse mit Schalotten-Barolo-Jus, Gelber Bete, wilden Brokkoli, Kartoffel-Mandelpätzchen und Kartoffelgratin. Der krönende Abschluss dieses hervorragenden Menüs war ein Topfenkringel mit Mocca-Rahm-Eis und Heidelbeeren.

Uns hat die Verflechtung mit der Region und die Verbindung von traditioneller und anspruchsvoller Gastronomie mit zeitgemäßer Moderne und viel Liebe zum Detail sehr beeindruckt. Wir haben uns zu Hause gefühlt in Kirchspiels Gasthaus!

Text & Fotos: Dr. Susanne Andree – Vice-Chancelier

Table Maison im Hotel Kirchspiels Gasthaus in Nortorf, 5. April 2025: Mit großer Freude sind wir der Einladung in dieses gastliche Haus unter Leitung von Ulf Heesch gefolgt. Nach erfolgreichen Stationen u.a. in Hamburg, Baiersbrunn und Baden-Baden betreibt Herr Heesch es seit 2009 in 6. Generation. Das Gasthaus ist seit 1854 in Familienbesitz. 120 Jahre wurde gleichzeitig Land- und Gastwirtschaft betrieben und es diente auch als „Ausspann“ für Ross und Reiter. Der historische Ochsenweg führt direkt am Gasthaus vorbei. Die zentrale Lage an der Verbindungsroute zwischen Hamburg und Dänemark führte zur Gründung des Hotelbetriebs. Der Name geht auf die Zeit des Nortorfer „Kirchspiels“, vergleichbar mit heutigen Amtsbezirken zurück.





FEINES AUS MARSCH UND MEER – 10 JAHRE HALLIG-KROG –

Déjeuner, 9. Mai 2025: Um zur Hamburger Hallig im schleswig-holsteinischen Wattenmeer zu gelangen, müssen die meisten Chaîne-Mitglieder einen weiten Weg auf sich nehmen. Doch in diesem Jahr wurden alle Teilnehmenden schon während der Anfahrt belohnt. Bei strahlendem Sonnenschein leuchtet das frische Grün an den Bäumen mit den gelben Rapsfeldern um die Wette. Und nach dem Überqueren des Deiches eröffnet sich ein weiter Blick auf die Hamburger Hallig und die glitzernen Wattflächen.

Es ist wie ein „nach Hause kommen“: Im Hallig-Krog begrüßen uns Silke und Erik Brack so herzlich, als würden wir zur Familie gehören. Einen Hallig-Spritz mit hausgemachtem Sanddornlikör in der Hand stehen wir in geselliger Runde vor dem alten Reetdachhaus im Sonnenschein. Die gute Laune zeigt sich auch auf unserem Gruppenfoto vor dem Oldtimer-Bulli von Silke. Schon mit dem ersten Gang überrascht uns Erik Brack wieder einmal. Kaum einer versteht es so gut, aus den Produkten, die er vor der Tür hat, solche Köstlichkeiten zu zaubern. Ein getrüffeltes Labskaus von der Graugans mit

geräucherter Brust und gebratener Leber hat bisher niemand von uns gegessen. Und es mundet hervorragend!

Die Bouillabaisse kommt ganz klassisch mit geröstetem Weißbrot und Rouille auf den Tisch. Aber die verwendeten Fische sind natürlich aus der Nordsee, und die liebevoll gestaltete Präsentation des Gerichtes lässt den Gang zu einem Highlight werden. Was wäre die Westküste ohne die Schafe als Deichpfleger? Und da gehört das Lamm natürlich zu den Spezialitäten des Hallig-Krogs. Als Hauptgang gibt es eine mit konfierten Tomaten gefüllte Deichlammschulter auf Austernpilzen in Rahm, Zuckerschoten in Kapern-Vinaigrette und gestampfte Nordstrander Kartoffeln. Abgerundet wird das regionale Menü mit den ersten Erdbeeren der Saison und köstlicher Pistaziencreme.

Verwöhnt von Eriks Kochkunst und Silkes umsorgenden Service genießen wir entspannte Stunden bei Vogelgezwitscher im Weltnaturerbe Wattenmeer und versprechen: Wir kommen wieder!

Text & Fotos: Dr. Dorit Kuhnt – Vice Conseiller Gastronomique

Hallig-Krog

25821 Reußenköge · Nordfriesland
Tel. 04671 94 27 88 · www.hallig-krog.de

NASHI DINING NASHI DINING

親愛なるチェーヌの女性たち、親愛なる同僚たち、チューリンゲンのバイリヤージュの親愛なるメンバーと友人たち、

Mit dieser Überschrift luden Bailli Dirk Müller sowie Rico Raßbach (Geschäftsführer) und Maximilian Perdacher (Küchenchef) Mitglieder und Freunde der Bailliage Thüringen zu einem „Dîner Maison – kulinarische Reise nach Japan“ in das Restaurant Nashi Dining ein. Dieses befindet sich in einem aufwendig sanierten Haus (erbaut 1761) im Zentrum der Erfurter Altstadt. Mitte 2023 eröffneten Rico Raßbach und Maximilian Perdacher, beide im Land der aufgehenden Sonne zu Sushi-Meistern ausgebildet, ihr Japan Restaurant mit dem Anspruch gehobene moderne japanische Küche mit lokalen Rohstoffen zu realisieren.

Dies konnten wir bei einem 6-gängigen Menü testen und uns vom hervorragenden Gelingen überzeugen. Mit einem prickelnden Grande Cuvée 1531 de Aimeiry Brut Crémant de Limoux wurde der Abend eröffnet. Ganz leicht angegrillte Scheiben vom Thunfisch mit Zitrus in haus-gemachter Sojasauce und Nussbutter wurden als erstes gereicht. Gefolgt von drei exquisiten Nigiri Variationen mit Jakobsmuschel, Hamachi und Lachs. Dazu wurde ein kräftiger Kakurei Junmai Ginjo (Sake) offeriert. Daran schloss sich ein in einer tiefen Muschel servierter feiner Eierstich, der mit Rauchaal und Topinambur ergänzt wurde, an. Als nächster Gang folgten köstliche, glasig gegarte Kabeljaubäckchen in Erfurter

Brunnenkresse Schaum und mit Nori Staub überpudert. Als Wein wurde ein Rheingauer Riesling GG Jesuitengarten der Familie Allendorf gereicht. Anschließend wartet ein zartes, rosa gebratenes Filet vom Simmentaler Rind mit Yakiniku Sauce und geschmorten Lauch auf die Gäste. Dazu passend wurde ein kraftvoller Cuvée M des rheinhessischen Weinguts Manz serviert. Das zum Finale kredenzte Dessert setzte sich aus mit Kirschblüten (Sakura) pochierter Rhabarber, weißer Luftschokolade und Sakura Eiscreme zusammen. Die edle Beerenauslese vom Grünen Veltliner des Weinguts Lagler aus der Wachau ergänzte die Nachspeise bestens.

Der Bailli bedankte sich herzlich bei der weißen und schwarzen Brigade, letztere angeführt von der sehr gewandten Laura Dittrich und überreichte Urkunden sowie eine Plakette als Erinnerung an einen wunderbaren, genussvollen Abend. Der langanhaltende Beifall der Gäste unterstrich deren selben Meinung.

Das Land des Lächelns hat – kulinarisch gesehen – mit dem Restaurant Nashi Dining eine herausragende Dèpendance in der Thüringer Landeshauptstadt Erfurt.

Text & Fotos: Ernst Herrbach – Vice Chargé de Presse





MAGICA ASPARAGI IM RESTAURANT HINTERDING

Déjeuner Amical am 27. 04. 2025 der Bailliage Westfalen-Lippe

Wenn Klaus Weingartz und Elke Zeitner ins magische Restaurant Hinterding in Lengerich laden, erfreut uns nicht nur bestes Wetter zum Empfang im Garten: dieses Mal werden wir darüber hinaus und passend zur Jahreszeit mit dem „Elfenbein zum Essen“ verwöhnt – regionaler Spargelgenuss unvergesslich interpretiert! Kein Wunder also, dass Herr Dr. Gerhard Nordmann seinen Ehrentag hier begeht – in diesem Sinne: Alles Gute zum Geburtstag!

Raffiniert zubereitete Häppchen zum Aperitif auf der Terrasse geben den Auftakt zu einem Feuerwerk des Genusses rund um den Spargel. Sei es als grüner Spargel zu den Gambas, den Steinbutt mit flüssigem Eigelb umspielend oder klassischer mit Sauce Hollandaise zum

Kalbsfilet mit Morcheln - der Maître de Cuisine zaubert mit Verve die geschmacklichen Nuancen zu einem Gesamtkunstwerk zusammen, welches von der schwarzen Brigade rasant und einfühlend präsentiert wird.

Bei solchen sinnlichen Freuden fällt die Huldigung des gesamten Teams sowie Laudatio des Baillis Michael Rabe nicht nur leicht und anhaltend aus sondern führt zu einem abschließenden Beweisfoto vor dem Restaurant. Bei einer solch legendären Geschmacks-Varieté möchten alle für die Nachwelt sichtbar dabei gewesen sein.

Text & Fotos: Florian Schinz – Vice Chargé de Presse

Hotel & Restaurant Hinterding

Bahnhofstraße 72 · 49525 Lengerich · Tel. 05481 942 40
mail@hinterding-lengerich.de · www.hinterding-lengerich.de

TERMINE 2025

JULI 2025

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
20.07.	Restaurant Leuchtturm	"Sommerliches Grillen"	Hamburg	Hamburg
21.07.	JW Marriott Hotel	Dîner Maison & Regionalversammlung	Berlin	Berlin-Brandenburg
25.07.	Gänsezucht Wermisdorf	Dîner Amical "Sommerfest"	Grimma OT Mutzschen	Sachsen
26.07.	Kastens Hotel Luisenhof	Dîner Maison	Hannover	Niedersachsen

AUGUST 2025

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
02.-11.08.		Segelreise mit der "Sea Cloud Spirit"	Venedig - Kroatische Küste - Venedig	Berlin-Brandenburg
02.08.	Restaurant La Becasse	Küchenparty	Aachen	Mittelrhein
08.08.	Restaurant Ontra	Dîner Amical "Dîner en blanc"	Regensburg	Bavière Orientale
09.08.	Festzelt Wenisch	Table Maison "Gäubodenfest"	Straubing	Bavière Orientale
09.08.	Arvena Park Hotel	Déjeuner Amical "BBQ"	Nürnberg	Franken
10.08.	Linke Catering	"Jazz-Brunch"	Velbert	Nordrhein
23.08.	Hotel & Restaurant Alte Schule	Table Maison	Siek	Schleswig-Holstein
24.08.	Hotel Kaiseralm	Dîner Amical "West Side Story"	Bischofsgrün/ Fichtelgebirge	Franken
29.-31.08.	Eatbar 51°, Weinbaubetrieb Gabert, Weingut Thürkind, Edelbrennerei Schloss Neuenburg	Sachsen-Treffen 2025 in Freyburg/Unstrut	Freyburg/Unstrut	Sachsen-Anhalt / Bremen, Westnieder- sachsen, Ostfriesische Inseln & Helgoland / Niedersachsen / Sachsen
29.08.	Mövenpick Hotel	Dîner Amical "alles ist Chaîne"	Münster	Westfalen-Lippe
30.08.	Rutz-Zollhaus	Dîner Amical	Berlin	Berlin-Brandenburg
30.08.	Weingut Idler	Dîner Maison	Weinstadt- Strümpfelbach	Baden-Württemberg

SEPTEMBER 2025

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
01.09.	Restaurant Henriks	Dîner Amical	Hamburg	Hamburg
06.09.	Ritterschänke Burg Randeck	Dîner Amical "Oldtimer Ausfahrt"	Essing	Bavière Orientale
08.09.	Hotel Kronenschlösschen	"Herrenabend"	Eltville-Hattenheim	Hessen
11.09.	Atlantik Fisch	Dîner Amical	München	Munich & Haute Bavière
13.09.	Grand Hotel Schloss Bensberg	Dîner Amical "Glockenklang"	Bergisch Gladbach	Westfalen-Lippe / Mittelrhein
13.09.	Restaurant Vendome	Dîner Amical	Bergisch Gladbach	Mittelrhein / Nordrhein / Westfalen-Lippe
13.09.	Parkhotel Bremen	Dîner Amical	Bremen	Bremen, Westnieder- sachsen, Ostfriesische Inseln und Helgoland

SEPTEMBER 2025

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
19.-21.09.		Fahrt nach Posen/Poznan		Berlin-Brandenburg / Mecklenburg- Vorpommern
19.09.	The Living	Diner Amical	Hannover	Niedersachsen
20.09.	ZweiSinn Meiers Bistro + Fine Dining	Table Maison	Nürnberg	Franken
20.09.	Berg- und Jagdhotel Gabelbach	Table Maison "Hirschebrüllen in Gabelbach"	Ilmenau	Thüringen
20.09.	Hugos Restaurant & Bar	Diner Amical und Golfturnier	Dessau-Roßlau	Sachsen-Anhalt
23.09.	Maison Morel	Table Maison "Ein Bretonischer Abend"	Münster	Westfalen-Lippe
26.09.	Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth	Diner Amical OMGD	Radebeul	Sachsen

OKTOBER 2025

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
02.-05.10.		Norderney-Reise		Bremen, Westnieder- sachsen, Ostfriesische Inseln und Helgoland
02.-05.10.		Champagner-Reise		Nordrhein
07.10.	Bergson Kunstkraftwerk	"After Work"	München	Munich & Haute Bavière
09.10.	Ratshotel und Ratsstuben	Diner Amical "Bunt sind schon die Wälder"	Münster	Westfalen-Lippe
10.10.	Restaurant Papageno	Diner Amical	Kostanz	Bodensee
10.-12.10.	Grandhotel Heiligendamm	Premium Wochenende Herbsttage an der Ostsee	Bad Doberan	Mecklenburg- Vorpommern
10.10.	Brenner's Park Hotel & Spa	Diner Amical	Baden-Baden	Baden-Schwarzwald
11.10.	Restaurant Austernbank	Diner Amical	Berlin	Berlin-Brandenburg
11.10.	Herrmanns Romantik Posthotel	Table Maison "Oktoberfest"	Wirsberg	Thüringen / Franken
11.10.	Brauereigasthof zum Kuchlbauer	Diner Amical "Ganserlessen"	Abensberg	Bavière Orientale
16.-19.10.	Antinori Weinreise	Chaîne-Reise nach Italien		Sachsen-Anhalt
18.10.	Bens Weinstube Klink	Diner Maison	Stuttgart-Degerloch	Baden-Württemberg
19.10.	Waldhaus Reinbek	Diner Amical	Reinbek	Schleswig-Holstein
19.10.	Burgrestaurant Nideggen	Déjeuner Amical "Eifeler Köstlichkeiten"	Nideggen	Mittelrhein
23.10.	Transmar Travel Hotel	Diner Amical	Bindlach	Franken
24.10.	Romantikhotel Tuchmacher	Diner Amical	Görlitz	Sachsen
25.10.	Weinhandlung le Sommelier	Diner Amical	Hannover	Niedersachsen
25.10.	Landhaus Diedert	Diner Amical "Herbst-Kulinarik"	Wiesbaden	Hessen
25.10.	Restaurant Le Bouchon	Diner Amical	Düsseldorf	Nordrhein

TERMINE INTERNATIONAL 2025

Datum	Land/Ort	Veranstaltung
09.08.	New South Wales - Sydney	Chapitre Sydney
22.08.	Finland - Lahti	Grand Chapitre of Finland
29.08.	Norway - Oslo	Grand Chapitre of Norway
10.09.	Switzerland - Geneva	Grand Chapitre of Switzerland & International Competition of the Jeunes Sommeliers
18.09.	Grande-Bretagne - Bath	65th Grand Chapitre - Bath
19.09.	Turquie - Sapanca	Grand Chapitre Bailliage de Turquie
19.09.	Sweden - Falun	Grand Chapitre Sweden 2025 - Bailliage of Dalarna
01.10.	South Africa - Cape Town	Heritage & Pinotage: A Century of Passion - Stellenbosch, Cape Town

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



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

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

CHANCELLERIE - FRAU BEATE SPRINGER

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

Herausgeber:

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

Chefredaktion, Konzeption & Idee

Karin Deißner – Chargée de Presse d'Allemagne

Verlag, Gestaltung, Druck & Vertrieb:

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

Titel: Foto: ©Adobe Stock

Texte und Fotos:

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

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

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

Preis: Einzelheft 8,00 EUR, Jahres-Abo 20,00 EUR.

Das Abonnement ist für Mitglieder der Chaîne
im Jahresbeitrag enthalten.

Betreuung Lizenzpartner:

Chaîne des Rôtisseurs
Karin Deißner – Chargée de Presse d'Allema
mail@chaine.de · www.chaine.de

**Das nächste Chaîne Journal erscheint im Oktober 2025,
der Redaktionsschluss für diese Ausgabe ist der 11.09.2025.**



Zuhause in den besten Häusern.

**STAATL.
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.

Nationaler Kooperationspartner von



Association
Mondiale de la
Gastronomie

RÜCKGRAT ERKENNT MAN AM HANDGELENK.

Die Wempe Glashütte Iron Walker ist die Essenz einer zeitlos modernen und zugleich sportlichen Uhr. Reduziert auf das Wesentliche und kompromisslos in der Verarbeitung, wird sie höchsten Ansprüchen gerecht, weil sie an einem Ort gefertigt wurde, der wie kein zweiter in Deutschland für exzellente Uhrmacherkunst steht: Glashütte in Sachsen.



WEMPE IRON WALKER

Glashütte I/SA | Automatik 40 | Edelstahl | Geprüftes Chronometer | 2.855 €

LEIPZIG, MÄDLER-PASSAGE/GRIMMAISCHE STRASSE 2-4, T 0341 211 31 12
UND AN DEN BESTEN ADRESSEN DEUTSCHLANDS UND IN NEW YORK, PARIS, WIEN, MADRID - WEMPE.COM
GERHARD D. WEMPE GMBH & CO. KG, STEINSTRASSE 23, 20095 HAMBURG