

AUSGABE 96 · APRIL 2025

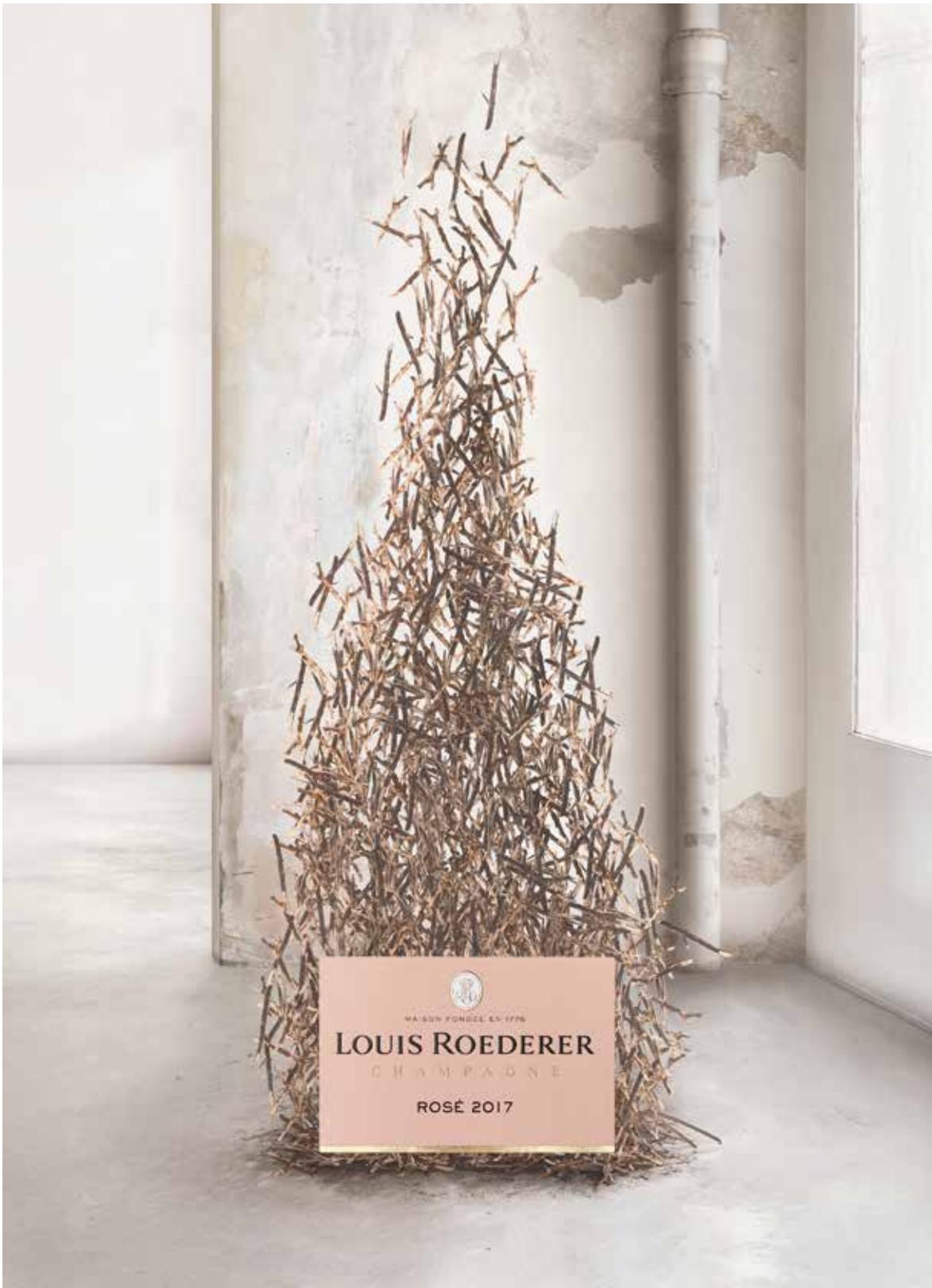
CHAINE®

Journal



Association
Mondiale de la
Gastronomie





LOUIS ROEDERER
HAND IN HAND WITH NATURE

Chères Mesdames, chers Confrères, liebe Freunde der Chaîne,



Kochen ist weit mehr als die Zubereitung von Speisen. Es ist eine Kunst, eine Wissenschaft und vor allem eine Leidenschaft. In dieser Ausgabe widmen wir uns ganz diesem besonderem Thema und Beruf. Ob in eleganten Restaurants, Kantinen oder auf Catering-Events – Köche tragen eine enorme Verantwortung. Sie müssen nicht nur abwechslungsreiche und tolle Gerichte zaubern, sondern auch auf Qualität, Hygiene und die Bedürfnisse der Gäste eingehen. Dabei spielt Teamarbeit eine ebenso wichtige Rolle wie das individuelle Können.

Die Küche ist ein Ort der Kreativität, der Begegnung und des Genusses. Hier verschmelzen Tradition und Innovation, Erinnerungen und neue Erfahrungen. Ein gut zubereitetes Gericht kann uns in unsere Kindheit zurückversetzen, uns auf eine kulinarische Weltreise mitnehmen oder einfach nur ein Moment des puren Glücks sein.

Trotz des oft anstrengenden Arbeitsalltags und der stressigen Atmosphäre in der Küche ist der Beruf des Kochs auch sehr erfüllend. Der Moment, wenn ein Gast das mit viel Aufwand zubereitete Menü genießt und seine Begeisterung ausdrückt, ist für viele Köche das größte Kompliment. Der Beruf des Kochs ist eine Leidenschaft, die – auch wenn sie nicht immer im Rampenlicht steht – für viele einen wichtigen Teil der Gesellschaft ausmacht. Doch kochen bedeutet auch Verantwortung. Der bewusste Umgang mit Lebensmitteln, die Wertschätzung regionaler und saisonaler Zutaten sowie die Nachhaltigkeit in der Küche sind heute wichtiger denn je.

Wir sprechen mit Spitzenköchen, die ihre Liebe zur Kulinarik mit uns teilen. Außerdem erwarten Sie inspirierende Interviews, spannende Trends und praktische Tipps für Ihre eigene Küche.

Was wäre die Welt nur ohne einen Koch? Wahrscheinlich hungriger und deutlich weniger zufrieden. Im Mai können wir gemeinsam diesen beeindruckenden Beruf beim 101. Grand Chapitre d'Allemagne in Köln erleben. Ich würde mich sehr freuen, Sie dort begrüßen zu dürfen. Bitte beachten Sie hierzu auch die beiliegende Einladung zur Mitgliederversammlung am 30. Mai 2025 mit Vorschlägen zur Satzungsänderung.

VIVE LA CHAÎNE !

Ihr Klaus Böhler
Conseiller Gastronomique d'Allemagne



ANTON SCHMAUS

Sternekoch aus Regensburg

Anton Schmaus (Jg. 1981), aufgewachsen im bayerischen Viechtach, entdeckte schon früh seine Leidenschaft für die Gastronomie. Als Spross einer Gastronomenfamilie lernte er das Gastgeberhandwerk von Kindesbeinen an und schärfte seine Disziplin im Benediktiner-Internat Metten. Nach seiner Kochlehre zog es ihn in die Welt hinaus: Stationen in Lugano, Stockholm und New York prägten seine Karriere. In Stockholm verliebte er sich in die skandinavische Schlichtheit und die Hochachtung vor Materialien, während New York ihm eine weltoffene Denkweise und den Blick für das Restaurant als Gesamtkunstwerk vermittelte.

Obwohl ihm internationale Türen offenstanden, kehrte Schmaus nach Regensburg zurück. 2014 eröffnete er das „Storstad“ – Schwedisch für „Großstadt“ – im denkmalgeschützten Goliath-Haus. Hier bringt er seine Erfahrungen aus der Spitzengastronomie mit seiner bodenständig-bayerischen Herkunft in Einklang. Das Storstad steht für eine zeitgemäße, unangestregte Küche, die Kreativität und Spitzenqualität vereint. Bereits kurz nach der Eröffnung wurde das Restaurant mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet und erhielt zahlreiche weitere Auszeichnungen, darunter erneut 3 rote Hauben von Gault Millau (2025).

Das Konzept des Storstad spiegelt Schmaus' Vision wider: eine Verbindung aus skandinavischem Design, urbanem Flair und regionaler Verwurzelung. Der lichtdurchflutete Raum im 5. Stock des Goliath-Hauses bietet eine atemberaubende Aussicht auf den Regensburger Dom. Puristische Naturmaterialien, feine Linien und ein modernes Ambiente schaffen eine entspannte Atmosphäre, die bewusst auf Steifheit verzichtet.

Kulinarisch setzt Anton Schmaus auf eine kreative Kombination aus klassischem französischem Handwerk und asiatischen Einflüssen. Hochwertige, saisonale und oft regionale Zutaten bilden die Grundlage seiner Menüs, die mittags drei bis vier und abends fünf oder sieben Gänge umfassen. Auch vegetarische und vegane Varianten sind Teil des Angebots. Beispielhafte Gerichte wie Bresse-Huhn mit Périgord-Trüffel oder Ravioli mit 30 Monate gereiftem Parmesan und Alba-Trüffel zeigen seine Hingabe zur Qualität und Einfachheit.

Neben seinen Restaurants engagiert sich Schmaus als Koch der deutschen Fußballnationalmannschaft, wo er die Spieler mit ausgewogenen Mahlzeiten versorgt. Privat findet er Ruhe bei seiner Familie in Regensburg, das für ihn trotz seiner beschaulichen Größe ein Ort voller Kreativität und Dynamik ist – ein Stück Großstadt eben.



INHALT

6	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG GmbH
7	Restaurant-Tipp Restaurant Haerlin **
8 - 9	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Hapag-Lloyd Cruises
10	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Hommage Luxury Hotels Collection
11	redaktionell Der Koch
12 - 14	redaktionell Die Küchenbrigade
15	Anzeige Welche Pfanne ist die richtige?
16 - 17	redaktionell Geschichte der Kochkunst
18	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Cove
19 - 22	Interview Die besten Köche Deutschlands
21	Buch-Tipp Stenberg – Das Kochbuch
23	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Staatl. Fachingen
24 - 25	redaktionell Gastronomie-Trends 2025
26 - 28	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Chefs Culinar
29 - 30	Anzeige Das Kochmesser
31	redaktionell Kulinarische Meisterwerke
32 - 34	redaktionell 5 berühmte Köche
35 - 36	Food Plating Kulinarische Kunstwerke
37	Buch-Tipp Der perfekte Teller
37	Rezept Fisch im Pergamentpapier
38	Wein-Tipp Weingut Idler
39	Nationaler Kooperationspartner Wempe Leipzig
40	Anzeige Lifestyle
41	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Champagne Louis Roederer
42 - 79	Berichte aus den Bailliagen
80 - 81	National Veranstaltungen von April bis Juli 2025
82	International Veranstaltungen 2025 & Impressum
83	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Radeberger
84	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Wempe Leipzig



Titelthema –
Der Koch



Interview –
Die besten Köche Deutschlands



Wein Tipp –
Weingut Idler



FÜRSTENBERG
1747

FLUEN HERITAGE GREEN



fuerstenberg-porzellan.com





RESTAURANT HAERLIN** – ein Ort, an dem kulinarische Exzellenz auf höchstem Niveau zelebriert wird.



Inmitten der kulinarischen Hochburg Hamburgs gelegen, begeistert das Restaurant Haerlin** mit einer exquisiten Mischung aus Tradition und Innovation. Das elegante Ambiente des Gourmetrestaurants bildet den perfekten Rahmen für erstklassige Sterne-Menüs, begleitet von einer vielfach prämierten Weinauswahl, die mit Sorgfalt und Expertise zusammengestellt wurde. Ob für festliche Anlässe, besondere Jubiläen oder genussvolle Entdeckungsreisen – hier wird die Kunst der Haute Cuisine in vollendeter Form zelebriert und zu einem unvergesslichen Erlebnis für die Sinne.

Unter der Leitung von Küchenchef Christoph Ruffer erwartet Gäste eine Reise durch die Welt der Aromen, inspiriert von den vier Jahreszeiten. Seine raffinierte Handschrift ist in jeder Kreation spürbar – von kunstvollen Amuse-Bouches bis hin zu eindrucksvollen Hauptgängen, die mit einer geschmacklichen Tiefe überzeugen. Mit zwei Michelin-Sternen und zahlreichen Auszeichnungen gehört das Restaurant Haerlin** zu den besten Gourmetadressen weltweit. Gäste erleben die perfekte Symbiose aus innovativen Geschmackskompositionen und raffinierten Texturen, die jedes Menü zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Ein ganz besonderes Highlight ist der exklusive Chef's Table, der ein privates und einzigartiges Gourmet-Erlebnis verspricht. Direkt im Herzen der Haerlin-Küche erleben Gäste die Perfektion und Passion der Spitzenküche hautnah. Der Blick hinter die Kulissen, gepaart mit der Möglichkeit, dem Küchenteam bei der Arbeit zuzusehen, macht dieses Erlebnis besonders eindrucksvoll.

Individuell abgestimmte Menüs, die mit Bedacht und kreativer Finesse entwickelt werden, kombiniert mit erlesenen Weinen aus dem hauseigenen Keller, sorgen für unvergessliche Momente. Ob für besondere Feiern oder die Entdeckung innovativer Geschmackskompositionen – Das Restaurant Haerlin** verspricht kulinarischen Hochgenuss auf höchstem Niveau und einen Abend voller Genuss und Inspiration.

CHRISTOPH RUFFER

Christoph Ruffer blickt auf eine langjährige Karriere zurück und ist fester Bestandteil der Deutschen Gourmetszene. Die klassische Haute Cuisine hat Christoph Ruffer im Restaurant „Le Gourmet“ (seinerzeit 1 Michelin-Stern) in München gelernt – weitere Erfahrungen sammelte er im „Hotel Résidence“ (2 Michelin-Sterne) in seiner Heimatstadt Essen bei Henri Bach, in Baiersbronn bei Claus-Peter Lumppe im „Hotel Bareiss“ (3 Michelin-Sterne) und in der „Traube Tonbach“ (3 Michelin-Sterne) unter der Leitung von Harald Wohlfahrt.

Heute ist Christoph Ruffer eine feste Größe in der Welt der Haute Cuisine. Mit seinem Streben nach Perfektion und seiner tiefen Leidenschaft für außergewöhnlichen Genuss, setzt er Maßstäbe in der gehobenen Gastronomie. Das Restaurant Haerlin** bleibt eine herausragende Adresse für alle, die kulinarische Perfektion auf höchstem Niveau erleben möchten und sich von exquisiten Geschmackserlebnissen inspirieren lassen wollen.



HAPAG ¹⁸/₉₁ LLOYD
CRUISES

ABENTEUER,
DIE DAS
HERZ
EROBERN.



MIT ALLEN FÜNF SINNEN ÜBER ALLE SIEBEN MEERE

Alle Kreuzfahrten sollten 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.

Eine Kreuzfahrt will wohlüberlegt sein, denn es ist davon auszugehen, dass man von dieser Reise als ein anderer Mensch zurückkehrt. Wachter, bewusster, zutiefst beeindruckt – und unermesslich reich! Man bringt einen Schatz kostbarer, unvergesslicher Erinnerungen mit nach Hause. Es spielt keine Rolle, ob man allein reist oder in Gesellschaft. Nebensächlich, wohin die Reise führt oder wie lange ein Passagier unterwegs ist. Man darf damit rechnen, überwältigt zu sein, ganz gleich, ob man als Erinnerungsschatz fürs Leben eine Entdeckungsreise in die Antarktis wählt oder eine luxuriöse Kreuzfahrt in exotische Gefilde.

ALLE SINNE GEHEN AUF EMPFANG

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 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. 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.



Scannen und mit allen
Sinnen eintauchen.

hl-cruises.de/sinne

EIN BESONDERES FLAIR

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 Passagieren ist nahezu 1:1. Jeder hier weiß, dass jede Sekunde der Reise ein Schatz ist, der die Möglichkeit in sich trägt, absolut einmalig und unvergesslich zu sein. 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. Einmal in der Südsee mit Zodiacs zu einsamen Stränden und auf 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.



LUXUS À LA HAPAG-LLOYD CRUISES

Großzügige Kabinen und Suiten, fast alle mit Balkon. Originale Werke bedeutender Künstler wie Gerhard Richter. Einfühlsamster 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. Zwischen Indischem Ozean und Antarktis, zwischen Karibik und Südsee verwöhnt man seine Passagiere – laut Insight Guides 2025 – auf 5-Sterne-Niveau. Allein an jedem Tag der Kreuzfahrt von Genuss zu Genuss zu schweben und in den exklusiven Restaurants kulinarisch verwöhnt zu werden, ist eine Reise wert. Das Handwerk der Küchenchefs von Hapag-Lloyd Cruises hat es wirklich verdient, Kunst genannt zu werden.

SCANNEN UND MIT ALLEN
SINNEN EINTAUCHEN:
hl-cruises.de/sinne



KULINARISCHE STERNSTUNDEN MIT KEVIN FEHLING

Im Restaurant "The Globe by Kevin Fehling" an Bord der EUROPA dürfen Sie sich auf unkonventionelle, moderne Kreationen des innovativen Drei-Sterne-Kochs freuen. Ihre Sinne werden auf eine exquisite kulinarische Weltreise gehen, verführt von Zutaten und Aromen unterschiedlichster Breitengrade. Als Perfektionist überlässt er nichts dem Zufall: von der Auswahl der Zutaten bis zum perfekten Service. Jeder Gast findet auf seinem Teller einen kleinen persönlichen Willkommensbrief, indem er verrät, was ihn zu seinem Menü inspiriert hat. Sein Restaurant THE TABLE in Hamburg zählt zu den besten der Stadt. THE GLOBE ist für ihn die Erfüllung eines Traums, denn die EUROPA ist mehr als ein Schiff für ihn - hier nahm seine Karriere vor 20 Jahren ihren Lauf. Freuen Sie sich auf unvergleichlichen Genuss auf höchstem Niveau und erleben Sie Kevin Fehling -persönlich an Bord der EUROPA:

WESTEUROPA IN ALL SEINEN FACETTEN

24.10. – 09.11.2025, 16 Tage, Reise EUR2580
von Hamburg nach Teneriffa

pro Person ab € 6.290
Seereise (Doppelbelegung, SILBER-Tarif)

Sichern Sie sich jetzt den limitierten SILBER-Tarif.

SCANNEN UND WEITER
GENUSSREISEN ENTDECKEN:
hl-cruises.de/kevin-fehling





HOMMAGE
LUXURY HOTELS COLLECTION

GENUSS IN PERFEKTION

Im Hotel Nassauer Hof in Wiesbaden erwartet Sie mit der ENTE ein kulinarisches Highlight, das seit 1980 ununterbrochen mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist. Unter der Leitung von Küchenchef Michael Kammermeier, der seit 2006 die Küche prägt, genießen Sie eine modern inspirierte, klassische Küche in elegantem Ambiente.

WHERE MOMENTS MAKE MEMORIES


SÖL'RING HOF
SYLT


PARKHOTEL
BREHMEN


HOTEL KÖ59
DÜSSELDORF


HOTEL
NASSAUER HOF
WIESBADEN


MAISON MESSMER
BADEN-BADEN


GRAND TIROLIA
KITZBÜHEL

Die geheime Welt der kulinarischen Künstler:

EIN BLICK HINTER DIE KULISSEN DES BERUFS KOCH

In einer Welt voller Geschmacksexplosionen und raffinierter Aromen gibt es eine Gruppe von Menschen, die leidenschaftlich daran arbeitet, unsere Gaumen zu verwöhnen und uns unvergessliche kulinarische Erlebnisse zu beschere. Die Rede ist von den Köchen, deren Beruf nicht nur aus dem Kochen besteht, sondern ein ganzes Universum an Kreativität, Hingabe und Präzision umfasst. Begleiten Sie uns auf einer Reise in die Welt der Kochkunst und entdecken Sie die Geheimnisse hinter den verschlossenen Türen der Küchen.

DIE HEKTIK DER KÜCHE

Der Arbeitsplatz eines Kochs ist nicht für schwache Nerven. Die Hektik und der Druck in einer Küche sind unvergleichlich. Inmitten eines gut choreografierten Tanzes aus Schneiden, Braten, Rühren und Abschmecken jonglieren die Köche mit scharfen Messern und heißen Pfannen. Jeder Handgriff muss sitzen, denn Zeit ist ein kostbares Gut. Die Koordination und Kommunikation zwischen den Köchen sind von entscheidender Bedeutung, um den reibungslosen Ablauf in der Küche zu gewährleisten.

KREATIVITÄT AUF DEM TELLER

Ein wahrer Koch ist nicht nur ein Meister des Handwerks, sondern auch ein kreativer Künstler. Die Zusammenstellung von Zutaten und die Präsentation der Gerichte sind wie ein Gemälde auf einem Teller. Die Köche experimentieren mit Geschmacksrichtungen und Texturen, um ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis zu schaffen. Dabei spielen saisonale Zutaten und regionale Einflüsse eine wichtige Rolle. Sie folgen den aktuellen Trends, sind aber auch bereit, Traditionen zu bewahren und neu zu interpretieren.

DIE LIEBE ZUM DETAIL

In der Welt der Köche dreht sich alles um Details. Die Auswahl der frischesten Zutaten, das präzise Abmessen von Gewürzen und das feine Gespür für die richtige

Garzeit sind entscheidend für das Endergebnis. Die Köche arbeiten oft unter hohem Druck und müssen dennoch die Qualität und den Geschmack ihrer Gerichte gewährleisten. Sauberkeit und Hygiene sind oberstes Gebot, um die Sicherheit der Gäste zu gewährleisten.

DIE BELOHNUNG

Trotz der Anforderungen und des Stresses ist der Beruf des Kochs erfüllend. Die Möglichkeit, Menschen mit den eigenen Kreationen zu begeistern und ihnen unvergessliche kulinarische Erlebnisse zu beschere, ist unbezahlbar. Die Anerkennung und das Lob der Gäste sind die größte Belohnung für die harte Arbeit der Köche. Sie treiben sich ständig an, um besser zu werden und ihre kulinarischen Fähigkeiten weiterzuentwickeln.

Der Beruf des Kochs ist eine Kunst, die weit über das bloße Kochen hinausgeht. Die Köche sind die unsichtbaren Helden, die hinter den Kulissen arbeiten, um uns mit ihren kreativen Kreationen zu begeistern. Die Welt der Küche ist ein Ort der Hingabe, Leidenschaft und Präzision. Also, das nächste Mal, wenn Sie ein außergewöhnliches Gericht genießen, denken Sie daran, dass ein talentierter Koch sein Herz und seine Seele in jede einzelne Zutat gesteckt hat, um Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

www.vko.at





DIE KÜCHENBRIGADE

Eine gut strukturierte Küchenbrigade ist das Herzstück jeder professionellen Küche. Sie wurde Ende des 19. Jahrhunderts von Auguste Escoffier entwickelt, um die Abläufe in großen Küchen zu optimieren und effizienter zu gestalten. In der Küchenbrigade übernimmt jede Position klar definierte Aufgaben, was die Qualität der Gerichte und den reibungslosen Ablauf sicherstellt. Von der Führungsebene bis zu den Küchenhilfen arbeitet jeder in der Brigade Hand in Hand. Diese Struktur ist bis heute in vielen Küchen weltweit im Einsatz.

DIE HIERARCHIE IN DER KÜCHENBRIGADE

Die Struktur der Küchenbrigade folgt einer klaren Hierarchie, die sowohl in kleinen als auch in großen Küchen von Bedeutung ist. Diese Rangordnung stellt sicher, dass alle Aufgaben effizient verteilt und ausgeführt werden. Sie ermöglicht es dem Küchenteam, selbst bei hohem Druck geordnet und zielgerichtet zu arbeiten.

An der Spitze steht der Küchenchef, der das gesamte Küchenteam leitet und für die Speiseplanung, Qualitäts-

kontrolle und das Management verantwortlich ist. Direkt unter ihm steht der Souschef, der den Küchenchef unterstützt und in dessen Abwesenheit die Verantwortung übernimmt.

Jede Station innerhalb der Küche, wie z.B. die Saucenstation oder die Fischstation, wird von einem Chef de Partie geleitet, der für die Organisation und Zubereitung der Gerichte an seiner Station zuständig ist. Ihm zur Seite stehen ein Demi-Chef de Partie und ein Commis, die unterstützende Aufgaben übernehmen. Diese Struktur sorgt dafür, dass auch in hektischen Situationen jeder weiß, was er zu tun hat. In großen Küchen gibt es zudem eine Unterstützungsebene, die aus Tournants (Springern), Stewards und anderen Hilfskräften besteht, die flexibel eingesetzt werden, um das Team zu entlasten und Routinearbeiten zu übernehmen. Auf der Konzernebene sorgen Area Directors und F&B Direktoren für eine übergreifende Koordination zwischen den verschiedenen Standorten und Betrieben.

Die wichtigsten Positionen und Hierarchie-Ebenen der klassischen Küchenbrigade:

MAÎTRE DE CUISINE / KÜCHENCHEF

Der Küchenchef ist der Kopf der Küche und trägt die Gesamtverantwortung. Er plant die Menüs, überwacht die Qualität und koordiniert das gesamte Team. Neben den kreativen Aufgaben ist er auch für das Budget und die Personalplanung verantwortlich.

SOUSCHEF / STELLVERTRETENDER KÜCHENCHEF

Der Souschef ist die rechte Hand des Küchenchefs und übernimmt in dessen Abwesenheit die Führung. Er sorgt dafür, dass alle Anweisungen des Küchenchefs umgesetzt werden und unterstützt bei der täglichen Organisation.

CHEF DE PARTIE / POSTENCHEF

Jede Station in der Küche wird von einem Chef de Partie geleitet. Er ist für die Zubereitung der Gerichte an seiner Station verantwortlich, sei es die Saucenstation, die Fischstation oder die Dessertstation. Der Chef de Partie sorgt für die Einhaltung der Rezepte und der Qualitätsstandards.

- SAUCIER / SAUCENKOCH

Der Saucier ist für die Zubereitung von Saucen und warmen Vorspeisen verantwortlich. Diese Position gehört zu den wichtigsten in der Brigade, da Saucen oft das Herzstück vieler Gerichte sind.

- POISSONIER / FISCHKOCH

Der Poissonier ist der Spezialist für Fischgerichte und Krustentiere. Er wählt den Fisch aus, bereitet ihn zu und stellt sicher, dass er perfekt gegart wird.

- ENTREMETIER / GEMÜSEKOCH

Der Entremetier ist verantwortlich für die Zubereitung von Gemüse, Suppen, Eierspeisen und Beilagen. In einigen Küchen übernimmt er auch die Zubereitung von Nudelgerichten und anderen Beilagen.

- RÔTISSSEUR / BRATENKOCH

Der Rôtisseur kümmert sich um die Zubereitung von gebratenem Fleisch, Geflügel und anderen Bratgerichten. Er ist auch für Grillgerichte und den Einsatz des Ofens verantwortlich.

- PÂTISSIER / KONDITOR

Der Pâtissier ist für die Herstellung von Desserts, Kuchen

und Süßspeisen zuständig. Er bereitet alles von Torten bis hin zu Pralinen und Sorbets zu.

- GARDEMANGER / KALTMAMSELL

Der Gardemanger ist für die Zubereitung kalter Speisen verantwortlich, wie Salate, Aufschnitt und kalte Vorspeisen. Er sorgt dafür, dass diese Gerichte frisch und ansprechend präsentiert werden.

DEMI-CHEF DE PARTIE / STELLVERTRETENDER STATIONSCHEF

Der Demi-Chef de Partie unterstützt den Chef de Partie bei der Vorbereitung und Zubereitung der Gerichte. Er übernimmt auch die Verantwortung, wenn der Chef de Partie abwesend ist.

COMMIS DE CUISINE / JUNGKOCH

Der Commis de Cuisine ist ein Jungkoch, der meist am Anfang seiner Karriere steht. Er führt grundlegende Vorbereitungsarbeiten aus, wie das Schneiden von Gemüse oder das Vorbereiten von Zutaten, und assistiert den erfahrenen Köchen bei der Zubereitung der Gerichte.

Neben den Hauptpositionen gibt es in einer Küchen-Brigade eine Reihe von Spezialisten und Unterstützungspersonal, die für einen reibungslosen Ablauf unverzichtbar sind. Diese Mitarbeiter entlasten die Chefköche und sorgen dafür, dass auch bei hohem Arbeitsaufkommen alle Aufgaben effizient erledigt werden.

TOURNANT / SPRINGER

Der Tournant ist eine flexible Position in der Küche, die überall dort einspringt, wo Bedarf besteht. Der Springer unterstützt verschiedene Stationen, wenn Mitarbeiter krank sind oder wenn an einer bestimmten Station gerade mehr Arbeit anfällt. Er muss über ein breites Wissen in allen Bereichen der Küche verfügen und vielseitig einsetzbar sein.

CASSEROLIER / TOPFSPÜLER

Der Casserolier sorgt für saubere Töpfe, Pfannen und andere Kochutensilien. Diese Position mag auf den ersten Blick unscheinbar wirken, doch ohne den Casserolier würde die Küche schnell im Chaos versinken. Er ist ein wichtiger Teil des Teams, da er für die ständige Verfügbarkeit von sauberem Equipment sorgt.

ANNONCEUR / ANSAGER

Der Annonceur ist dafür zuständig, die Bestellungen der Gäste aufzunehmen und an die jeweiligen Stationen weiterzuleiten. Er koordiniert den Ablauf, damit alle Gerichte zeitgleich und in der richtigen Reihenfolge die Küche verlassen. Diese Rolle erfordert eine gute Kommunikation und einen Überblick über alle Abläufe in der Küche.

STEWARD / SPÜLER

Der Steward ist für die Reinigung des Geschirrs und der Kochutensilien verantwortlich. Seine Aufgabe ist es, sicherzustellen, dass stets sauberes Equipment zur Verfügung steht. Der Steward spielt eine wichtige Rolle im Küchenteam, da ohne saubere Arbeitsmittel die Abläufe in der Küche schnell ins Stocken geraten würden.

STAGIAIRES / PRAKTIKANTEN

Die Stagiaires sind Praktikanten oder angehende Köche, die in der Küche arbeiten, um praktische Erfahrung zu sammeln. Sie assistieren den Köchen bei einfachen Aufgaben und lernen dabei die Abläufe einer professionellen Küche kennen. Oft sind sie für begrenzte Zeit in der Küche tätig und möchten sich so auf eine spätere Karriere als Koch vorbereiten.

AIDE DE CUISINE / KÜCHENHILFE

Die Aide de Cuisine unterstützt das Küchenteam bei einfachen, aber wichtigen Aufgaben. Dazu gehört das

Vorbereiten von Zutaten, das Sauberhalten der Arbeitsflächen und das Nachfüllen von Vorräten. Diese Position erfordert keine tiefgehenden Kochkenntnisse, ist jedoch für den reibungslosen Betrieb der Küche unerlässlich.

CUISINIER DU PERSONNEL / PERSONALKOCH

Der Cuisinier du Personnel ist für die Zubereitung der Mahlzeiten des Küchen- und Serviceteams verantwortlich. Er sorgt dafür, dass die Mitarbeiter mit nahrhaften und leckeren Speisen versorgt werden, oft zu Zeiten, an denen die reguläre Küche für Gäste nicht in Betrieb ist.

RÉGIMIER / DIÄTKOCH

Der Régimier ist ein Spezialist, der sich auf die Zubereitung von Diätgerichten und speziellen Ernährungsplänen konzentriert. Diese Position findet man oft in größeren Betrieben, die besondere Rücksicht auf die Ernährungsbedürfnisse ihrer Gäste nehmen müssen, etwa in Krankenhäusern oder in gehobenen Restaurants mit speziellen Diätangeboten.

Diese Positionen sind ebenso wichtig, um den Betrieb einer gut organisierten Küchenbrigade zu gewährleisten. Sie entlasten die Köche und sorgen dafür, dass der gesamte Küchenprozess reibungslos abläuft.

MEHR INFORMATIONEN rund um die Gastronomie: www.g-wie-gastro.de

SCHON GEWUSST?

Wer war Auguste Escoffier – Der Vater der modernen Küche?

Auguste Escoffier (1846–1935) gilt als einer der einflussreichsten Köche der Geschichte und als Begründer der modernen Küchenorganisation. Er revolutionierte die Abläufe in der Küche, indem er das Brigadesystem einführte, das noch heute weltweit in professionellen Küchen verwendet wird.

Escoffier vereinfachte und modernisierte viele klassische französische Rezepte und war ein Verfechter klarer Hierarchien und effizienter Arbeitsweisen in der Gastronomie.

Er sorgte dafür, dass jede Position in der Küche eine klar definierte Aufgabe hatte, was die Effizienz und die Qualität in der Küche deutlich verbesserte.

Sein berühmtes Werk, „Le Guide Culinaire“, gilt bis heute als Standardwerk der französischen Küche. Escoffier prägte die kulinarische Welt durch seine strikte Organisation, die Betonung auf Frische und Qualität sowie seine Fähigkeit, auch unter hohem Druck Spitzenleistungen zu erbringen.



WELCHE PFANNE IST DIE RICHTIGE?

So finden Sie das perfekte Kochgeschirr für Ihre Bedürfnisse

Die Welt der Kochutensilien kann überwältigend sein – unzählige Materialien, Formen und Designs machen die Auswahl zur Herausforderung.

Das richtige Kochgeschirr richtet sich nach der Art der Gerichte, die Sie zubereiten möchten. Ob Steak braten, Suppe köcheln oder Krapfen frittieren – jede Zubereitung erfordert das passende Utensil.

PASSENDE PFANNEN FINDEN SIE AUF:
www.debuyer.com



ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Für das fettarme Kochen bei niedrigen bis mittleren Temperaturen. Leicht zu handhaben, aber nicht für hohe Temperaturen oder scharfes Anbraten geeignet.



EDELSTAHL

Ein Allrounder, der für nahezu alles einsetzbar ist. Besonders robust und hygienisch, jedoch nur in Kombination mit Fett wirklich effektiv. Ideal für Anbraten, Rösten und das Garen von Gemüse.



EISEN

Ideal zum Braten und Rösten. Eisenpfannen werden mit der Zeit besser, verleihen Speisen intensiven Geschmack und bieten eine natürliche Antihafbeschichtung bei richtiger Pflege. Perfekt für Fleisch, Gemüse, knusprige Kartoffeln und leckere Crêpes.



KUPFER

Das Luxusmaterial für anspruchsvolle Köche. Mit ausgezeichneter Wärmeleitfähigkeit eignet es sich perfekt für delikate Gerichte, Saucen oder das Flambieren.

GESCHICHTE DER KOCHKUNST

Vom einfachen Grillen über dem Feuer bis hin zur molekularen Präzisionsarbeit: Die Geschichte der Kochkunst ist lang und voll von Veränderungen. Im Laufe der Zeit hat sich die Kochkunst immer weiter verfeinert, bis sie sich im 19. Jahrhundert in der französischen Küche zur Haute Cuisine entwickelte. Heute ist Kochen voll im Trend und verschiedenste Gastronomiekonzepte boomen weltweit.

DIE URSPRÜNGE DES KOCHENS

Essen ist für den Menschen lebensnotwendig. Daher gehört Kochen zu den ältesten und wichtigsten Kulturtechniken der Menschheit. Erste Spuren von Nahrungszubereitung mit Werkzeugen sind bereits 1,5 Millionen Jahre alt und wurden in Kenia gefunden. Doch erst mit der Beherrschung des Feuers durch den Homo erectus begann die Geschichte des Kochens. In Äthiopien gibt es die frühesten Spuren von mit Feuer zubereiteten Mahlzeiten. Diese reichen ebenfalls 1,5 Millionen Jahre zurück. Zunächst beschränkte sich das Kochen auf Grillen, Garen in heisser Asche und Rösten. Gekocht im klassischen Sinn (Erhitzen in Flüssigkeit) wurde zunächst in Erdgruben und mit natürlichen Gefäßen wie Schildkrötenpanzern, Muschelschalen oder Strausseneiern. Später kamen getöpferte und gegossene Gefäße hinzu. Auch über dem Feuer wurden Speisen gegart, indem Lebensmittel wie Fleisch oder Gemüse in Tierhäuten oder Tiermägen über dem Feuer aufgehängt wurden.

Heutzutage ist Grillen wieder voll im Trend. Das Braten oder Rösten über offenem Feuer sorgt für ganz andere Geschmackserlebnisse als die Zubereitung in der Pfanne. Flambierte Desserts stehen ebenfalls wieder hoch im Kurs. Vielleicht können Sie ein bisschen Feuer in Ihre Küche lassen?

FRÜHE REGIONALE KÜCHE

Bereits in der Jungsteinzeit wurde der Mensch sesshaft und es begann sich eine regionale Küche auszubilden. Die Babylonier züchteten beispielsweise Hühner und beherrschten die Kunst des Brotbackens. In Ägypten gab es damals bereits Hausgänse, es wurden Suppen aus Schildkröten zubereitet, Kuchen und Süßigkeiten gab es zum Nachtisch. In Griechenland wurde die ägyptische Kochkunst übernommen und noch weiter verfeinert. Auch soll hier das erste Kochbuch von Achills' Leibkoch Archestratos verfasst worden sein. Ab dem 5. Jahrhundert entstanden hier einige Rezeptsammlungen, die die damalige griechische Küche überliefern. Die Römer übernahmen schließlich die Rezepte und so kam es zu einer Mischung der verschiedenen Lebensmittel und Gewürze. Bei den Germanen ging es hingegen einfacher zu. Hier kam neben Gemüse vor allem Wild, Gänsefleisch und Fisch auf die Teller.

DIE KOCHKUNST IM MITTELALTER UND IN DER RENAISSANCE

Über viele Jahrhunderte war die hohe Kochkunst vor allem dem Adel vorbehalten. Die Klöster wurden zum kulturellen Zentrum, in dem auch Rezepte und exotische Lebensmittel ausgetauscht wurden. Die breite Bevölkerung musste sich hingegen mit einfachen Speisen aus regionalen Zutaten begnügen. Es bildeten sich so immer mehr nationale Gerichte heraus. In dieser Zeit entstehen auch zunehmend Kochbücher, die die unterschiedlichen



Rezepturen und Vorlieben aufzeichnen. In der Renaissance leben die pompösen Gerichte der Cäsarenzeit wieder auf, die bei vielen üppigen Festmahlen serviert werden. Exotische Gewürze wie Pfeffer, Zimt, Muskat oder Ingwer erleben durch die Kreuzzüge eine Renaissance in den europäischen Küchen.

DIE KLASSISCHE KOCHKUNST

Die wirkliche klassische Kochkunst entstand erst unter Ludwig XIV. und entwickelte sich von da an ständig weiter. Ende des 18. und Anfang des 19. Jahrhunderts prägte der berühmte Koch Marie-Antoine Carême (1784-1833) die französische Küche. Der König der Köche entwickelte äusserst schwierige Rezepte und legte besonderen Wert auf das Anrichten der Speisen. Er war der Wegbereiter der französischen Haute Cuisine und gilt als Erfinder der Kochmütze. Die französische Küche etablierte sich schnell als die gehobene Küche und eroberte Europa und Amerika. Noch heute zeugen viele französische Bezeichnungen wie beispielsweise *Mise en Place* von dem hohen Stellenwert der französischen Küche.

Ab dem 20. Jahrhundert entwickelt sich die Haute Cuisine immer weiter. Spitzenköche wie Georges Auguste Escoffier (1846-1935), der Schöpfer der modernen Kochkunst, setzen auf die geschmackvolle Vollendung der Speisen. Die Menüabfolgen werden im Detail ausgearbeitet und ästhetisch angerichtet. Der berühmte

Paul Bocuse (1926-2018) gilt dabei als einer der wichtigsten Wegbereiter der Nouvelle Cuisine. Der Koch des Jahrhunderts prägte die französische Küche wie kaum ein anderer und aus seiner Küche ging eine Vielzahl von Sterneköchen wie auch Eckart Witzigmann oder Heinz Winkler hervor.

DIE KOCHKUNST HEUTE

Heutzutage ist die Kochkunst nicht mehr aus dem Alltag wegzudenken. Essen spielt eine immer größere Rolle in der Gesellschaft. Viele verschiedene Gastronomiesysteme begeistern täglich Menschen. Ob Food-Trucks, Fusion Küche, regionale Küche, die Rückkehr zu den Kochwurzeln oder Molekularküche – die Food-Trends sind vielfältig und sehr beliebt. Auch in den privaten Haushalten ist Kochen nicht mehr nur ein Mittel zum Zweck, sondern hat sich zu einem weitverbreiteten Hobby entwickelt. Kochbücher, Kochsendungen, Internetseiten mit ausgefallenen Rezepten und unzählige Koch-Gadgets unterstützen engagierte Hobbyköche beim Kreieren kulinarischer Meisterwerke. Die hohe Kochkunst kann daher heute im eigenen Esszimmer, im Lieblingsrestaurant um die Ecke, im aussergewöhnlichen Food-Truck oder im Sterne-Restaurant gefunden werden.

LUSINI – IHR VERLÄSSLICHER PARTNER FÜR
GASTRONOMIE UND HOTELLERIE: www.lusini.com

Online Termin
vereinbaren!



**10%
RABATT**
für Freunde
der Chaîne

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

DIE BESTEN KÖCHE DEUTSCHLANDS

Jedes Jahr ehrt das renommierte Gourmetfachmagazin Rolling Pin die 100 besten Köche Deutschlands, eine Auszeichnung, die nur den herausragendsten Spitzenköchen des Landes zuteil wird. Diese Auszeichnung ist nicht nur eine Bestätigung für kulinarische Exzellenz, sondern auch für Innovationskraft, Leidenschaft und die unermüdliche Hingabe, die in jeder Mahlzeit steckt.

In diesem Artikel stellen wir Ihnen einige der besten Köche Deutschlands vor, die gleichzeitig auch Mitglied in der Chaîne des Rôtisseurs sind.

PLATZ 06

JAN-PHILIPP BERNER

SÖL'RING HOF | RANTUM

SIE SIND NICHT NUR MITGLIED IN DER CHAÎNE DES RÔTISSEURS, SONDERN GEHÖREN LAUT DEM GASTRONOMIEFACHMAGAZIN ROLLING PIN AUCH ZU DEN 100 BESTEN KÖCHEN DES LANDES. WAS BEDEUTET ES FÜR SIE, AUF DIESER LISTE ZU STEHEN, UND WIE BEEINFLUSST ES IHRE ARBEIT UND PERSONALSITUATION?

Ich empfinde es als großes Privileg, wenn wir mit unserer Leidenschaft, unserer Qualität und unserem Engagement Menschen so nachhaltig begeistern können. Unsere Arbeit beeinflusst es jedoch nicht.

Ich bin der festen Überzeugung, dass jeder in unserer Branche gemeinsam mit seinem Team eine Idee entwickeln muss. Wofür stehen wir, was schmeckt uns, wie würden wir gerne ein Erlebnis gestaltet bekommen und wenn dieses definiert, gelebt und umgesetzt wird, erst dann kommen authentische Erlebnisse für unsere Gäste. Daraus wiederum resultieren Auszeichnungen. Nicht auf anderem Wege. Wir dürfen auch nicht vergessen, dass Auszeichnungen die Kirsche auf der Sahnetorte ist. Es ist nicht die Torte.

WAS FASZINIERT SIE AN IHREM BERUF?

Wie oben beschrieben, mit einem Team und viel Leidenschaft etwas besonderes gestalten zu können. Dies fasziniert mich immer wieder und motiviert mich täglich aufs neue.



WER ODER WAS HAT IHRE KULINARISCHE KARRIERE MASSGEBLICH BEEINFLUSST?

Ich denke, ich durfte viele besondere Menschen kennenlernen, welche mich geprägt haben. Dies würde ich allerdings nicht nur an den Personen festmachen. Das was maßgeblich prägt sind eben auch die Situationen im Team, mit unseren Gästen, zwischen den Abteilungen, im Alltag oder der Familie, welche einen lernen lässt und welche Erfahrungen ich in der kommenden Situation versuche Sinnstiftend mit einzubauen.

WELCHE KULINARISCHEN TRENDS FINDEN SIE DERZEIT BESONDERS SPANNEND?

Ich bin ehrlicherweise nicht so sehr an Trends interessiert. Mich interessiert sehr, was bewegt mein Team, meine Gäste, was suchen wir gerade für ein Gefühl in unserer Gesellschaft. Diese Strömungen versuche ich sehr bewusst in unsere Küche, in unsere Abläufe, in unser Gastgebertum uvm. mit einfließen zu lassen.

KÖCHE SIND EIN TEIL DER UNTERHALTUNGSBRANCHE. (TV-KOCHKONZEPTE, SHOW-KÜCHEN ETC.) REICHT ES HEUTE NOCH AUS, EINFACH NUR GUTES ESSEN ANZUBIETEN?

Ja und Nein. Gerichte sind nach wie vor ein elementarer Faktor für einen großartigen Restaurantbesuch. Service, vinophiles, Interior sind ebenfalls gleichermaßen wichtig. Ein großer Punkt, der für jeden Restaurateur von Bedeutung ist, ist Sichtbarkeit. Ohne das Gäste wissen, dass es uns gibt, können Sie auch kein Tisch reservieren. Wie ein Restaurant sichtbar wird, kann auf unterschiedlichsten Wegen erfolgen.

WAS ESSEN SIE AM LIEBSTEN AUSSERHALB IHRES RESTAURANTS?

Ich liebe gutes Essen, was es ist – da bin ich meistens völlig offen.



PLATZ 60

SASCHA STEMBERG

HAUS STEMBERG ANNO 1864 | VELBERT

WAS FASZINIERT SIE AN IHREM BERUF?

Das jeder Tag anders ist, die Kreativität und die Zusammenarbeit mit Menschen. Wir gehen sehr stark nach der Jahreszeit und den damit verbundenen Produkten, sind aber auch offen für fantastische Produkte aus aller Welt. Dadurch wird es nie langweilig.

WER ODER WAS HAT IHRE KULINARISCHE KARRIERE MASSGEBLICH BEEINFLUSST?

Meine Kindheit, da ich über unserem Restaurant aufgewachsen bin und somit von klein auf immer mit der Gastronomie verbunden war. Ich bin sozusagen in der Küche und im Restaurant groß geworden.

WELCHE KULINARISCHEN TRENDS FINDEN SIE DERZEIT BESONDERS SPANNEND?

Ich bin kein großer Trendsetter, unsere Küche basiert auf klassischem Handwerk, Produkt orientiert und auf den Geschmack ausgelegt. Natürlich schaue ich mir alles an was auf der Welt passiert und lerne immer wieder gerne neue Dinge dazu, vor allem auf Reisen mit meiner Familie. Die japanische Küche hat in den letzten Jahren großen Einfluss auf die Küchen dieser Welt genommen, das fasziniert mich sehr da es hier um absoluten Perfektionismus in der Reduktion auf das Hauptprodukt geht.

BUCH-TIPP:

KÖCHE SIND EIN TEIL DER UNTERHALTUNGSBRANCHE. (TV-KOCHKONZEPTE, SHOW-KÜCHEN ETC.) REICHT ES HEUTE NOCH AUS, EINFACH NUR GUTES ESSEN ANZUBIETEN?

Klappern gehört zum Business. Einige meiner geschätzten Kollegen haben sich fast ganz der Unterhaltung verschrieben, was ich absolut aus der wirtschaftlichen Perspektive verstehen kann. Da unser Haus seit 1864 in Familienbesitz ist, und wir es sehr persönlich führen bin ich meist im Restaurant. Jedoch bin ich seit vielen Jahren auch immer wieder mal in diversen TV Formaten zu finden, natürlich weil es Spaß macht etwas anderes zu sehen, aber auch aus PR Gründen und aus Sicht eines Unternehmers der auch gerne mehrere Felder bedient.

WAS ESSEN SIE AM LIEBSTEN AUSSERHALB IHRES RESTAURANTS?

Ich denke man kann mir ansehen das ich gerne esse. Deswegen ist diese Frage einfach zu beantworten, alles was gut ist. Vom simplen belegten Brot mit guter Butter, über die Currywurst im Lieblingsimbiss bis zum drei Sterne Restaurant ist alles dabei. Hauptsache mit Liebe & Verstand gemacht.



STEMBERG

DAS KOCHBUCH - TRADITION TRIFFT MODERNE. ÜBER 80 REZEPTE AUS DER DEUTSCHEN KÜCHE VON STERNEKOCHE SASCHE STEMBERG

FEINE GASTHAUSKÜCHE FÜR JEDERMANN

Ehrlich und ganz und gar nicht verkopft: Sternekoch Sascha Stemberg zeigt in seinem Kochbuch die ganze Bandbreite seiner Kochkunst. Ob traditionell-bodenständig oder modern-kreativ: Der Küchenchef des Restaurants Haus Stemberg in Velbert hat die besten Kreationen aus seiner neu interpretierten Heimatküche zusammengestellt. Vom Düsseldorfer Senfrostbraten mit Bohnenallerlei über Zander auf Rieslingkraut mit Blutwurst bis hin zu Omas Schokopudding mit Kakaosand und Vanillerahmeis: Die über 80 Rezepte laden zum Nachkochen und Genießen ein. Ein Muss für alle, die neue Inspirationen für traditionelle Gerichte suchen und die deutsche Küche in neuem Glanz erleben möchten!



NEU! Ab 29.03.2025

29,95 €

ISBN 978-3-8310-5039-0
DK Verlag (Hrsg.), Sascha Stemberg
240 Seiten, 202 x 261 mm, fester Einband
Mit farbigen Fotos



PLATZ 92

ANTON SCHMAUS

STORSTAD | REGENSBURG

SIE SIND NICHT NUR MITGLIED IN DER CHAÎNE DES RÔTISSEURS, SONDERN GEHÖREN LAUT DEM GASTRONOMIEFACHMAGAZIN ROLLING PIN AUCH ZU DEN 100 BESTEN KÖCHEN DES LANDES. WAS BEDEUTET ES FÜR SIE, AUF DIESER LISTE ZU STEHEN, UND WIE BEEINFLUSST ES IHRE ARBEIT UND PERSONALSITUATION?

Grundsätzlich ist es für mich nicht mehr so wichtig auf dieser Liste aufzutauchen. Es beeinflusst weder meine Arbeit, noch denke ich, dass das Einfluss auf die Personalsituation hat.

WAS FASZINIERT SIE AN IHREM BERUF?

Nie fertig zu sein, immer etwas Neues entdecken zu können und der Gedanke jeden Tag wirklich sehr gut Arbeit abliefern zu müssen

WER ODER WAS HAT IHRE KULINARISCHE KARRIERE MASSGEBLICH BEEINFLUSST?

Meine Ausbildung bei Franz Feckl in Ehningen und meine Auslandsaufenthalte.

KÖCHE SIND EIN TEIL DER UNTERHALTUNGSBRANCHE. (TV-KOCHKONZEPTE, SHOW-KÜCHEN ETC.) REICHT ES HEUTE NOCH AUS, EINFACH NUR GUTES ESSEN ANZUBIETEN?

Nein das reicht definitiv nicht mehr aus – in meinen Augen braucht man einen starken Markenkern mit dem Gäste auch außerhalb seines jeweiligen Einzugsgebiets anspricht und ggfs. auch Einnahmequellen aus anderen Feldern akquirieren kann.

WAS ESSEN SIE AM LIEBSTEN AUSSERHALB IHRES RESTAURANTS?

Ich liebe italienisches Essen!





Belebt den Weingenuss.

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

**STAATL.
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.

Nationaler Kooperationspartner von



Association
Mondiale de la
Gastronomie

GASTRONOMIE- TRENDS 2025:

*Diese Entwicklungen sind für die
Branche wegweisend*

„Wer nicht mit der Zeit geht, geht mit der Zeit“ lautet das Motto von gastro-marktplatz.de. Als Gastro-Blogger behalten sie deshalb aktuelle Entwicklungen für die Branche immer fest im Blick – natürlich auch die Future Gastro-Trends 2025, basierend auf dem Food Report 2025. Aus Sicht von Gastro-Unternehmern stellen die hier vorgestellten Trends eine wichtige Stellschraube dar, um den wirtschaftlichen Erfolg ihres Betriebes langfristig zu sichern. Als federführende Autorin zeigt sich dabei wie immer die Gastro- und Trend-Expertin Hanni Rützler. Herausgegeben wird die jährlich erscheinende Veröffentlichung unter anderem vom Wiener Zukunftsinstitut. gastro-marktplatz.de macht Betreiber, Köche und andere Insider und Entscheider der Branche schon heute fit für die Zukunft und stellen die Top Gastro-Trends 2025 vor.



1 GASTRO-TREND 2025 | PURE PRIORITÄTEN

Das Thema Nachhaltigkeit spielt in der Gastronomie nach wie vor eine entscheidende Rolle – das zeigten bereits die Gastro-Trends 2024. Es geht um nicht mehr und nicht weniger als die Rettung des Planeten Erde. Deutlich wird dies zum Beispiel anhand eines Trends, den Hanni Rützler unter dem Stichwort „Pure Prioritäten“ zusammenfasst. Heißt konkret: regionale Spezialitäten (Stichwort „Brutal lokal“), ethische Produktionsmethoden und gelebte Transparenz bezüglich der Herkunft der verwendeten Produkte.

Verbraucher sehnen sich nach traditionellen Lebensmitteln, die im Einklang mit der Natur hergestellt werden. Gastronomen sind gefordert, ihren Gästen eine Gastro-Erfahrung zu bieten, die auf Ehrlichkeit, Verantwortung und Authentizität basiert. Und nicht nur die Gastronomie sieht sich mit dem Fakt konfrontiert, dass sich die Gesellschaft mehr Nachhaltigkeit in der Esskultur wünscht. Landwirtschaft, Lebensmittelproduzenten und Handel stecken hier ebenfalls mitten in einem Wertewandel und Transformationsprozess – mehr dazu erfährst du auch in unserem Beitrag über die Food-Trends 2025.

2 GASTRO-TREND 2025 | DYNAMIC CHANGE

Für viele Gäste war die Fleischbeilage lange das wichtigste Kriterium für ihre Bestellung. Doch die Zahl der Veganer und Flexitarier wächst beständig – und diese haben an Fleisch bekanntlich eher wenig Interesse. Das führt zu einer Neubewertung der Speisekarte. Vegane und vegetarische Gerichte werden mehr und mehr als gleichwertig anerkannt. Auf Seiten der Gastronomie sollte das Angebot infolge der veränderten Nachfrage entsprechend angepasst werden.

Wichtig: Fleischersatzprodukte, etwa aus Mykoprotein, können dabei durchaus zum Einsatz kommen – gleichzeitig gilt es aber auch, kreative und innovative Speisen zu entwickeln, die allein auf Gemüse, Hülsenfrüchten, Obst, Getreide und Kräutern basieren. In Sachen Getränke macht sich der Dynamic Change ebenfalls bemerkbar. Gäste wünschen sich als Begleitung zum Essen neben hervorragenden Weinen auch ansprechende alkoholfreie Alternativen – ganz im Sinne der Liquid Evolution. Denn alkoholfreie Getränke bieten ebenfalls das Potenzial, das Essen mit spannenden Aromen harmonisch abzurunden.



3 GASTRO-TREND 2025 | KULINARISCHE POLARISIERUNG

Ein Gastro-Besuch ist mehr als eine simple Mahlzeit. Gäste investieren nicht nur Geld, sondern auch Zeit. Damit sich das lohnt, steht der Erlebnis-Charakter mehr und mehr im Mittelpunkt. Mit Individualisierung bzw. Personalisierung, kreativen Konzepten und neuen Ideen sind Gastronomen in der Lage, ihren Gästen ein einzigartiges Erlebnis zu bieten. Realisiert wird dies unter anderem durch exklusive Zutaten, besondere Gerichte und Kochtechniken sowie ausgefallene Events und Inszenierungen.

Ziel ist es, sich von Wettbewerbern abzuheben und aussagekräftige Alleinstellungsmerkmale zu schaffen. Auch die soziale Komponente des Unternehmertums rückt zunehmend in den Fokus. Betreiber, die soziale Projekte unterstützen und so einen positiven Beitrag für die Gesellschaft leisten, übernehmen eine Vorbildfunktion innerhalb der Gastro-Szene. Dieses Engagement kann sich direkt auf das Interesse der Gäste auswirken und so zu einer Umsatzsteigerung beitragen. Im Zuge der Bestrebungen für eine kulinarische Polarisierung weisen Gastronomen ihrem Angebot mehr Wert und Bedeutung zu.





DIE EVOLUTION DER KOCHENDEN WIE SMARTE KÜCHEN, MANUFAKTURPRODUKTE UND NEUE ARBEITSMODELLE DIE BRANCHE PRÄGEN

Was macht einen Kochenden der Zukunft aus? Ist es das handwerkliche Geschick, die Fähigkeit, mit Hightech-Geräten umzugehen, oder die Anpassung an flexible Arbeitsmodelle? Die Antwort liegt in der Kombination – ein Blick auf die Entwicklungen zeigt, wohin die Reise in der Profigastronomie geht.

DIGITALISIERUNG IN DER GASTRONOMIE: DIE SMARTE KÜCHE DER ZUKUNFT

Auch in der Gastronomie sind ausgefeilte digitale Tools längst angekommen. Moderne Induktionsherde, Kombidämpfer und Sous-vide-Geräte lassen sich über smarte Systeme steuern, die exakt optimale Temperaturen und Garzeiten berechnen. Sensoren erfassen den Gargrad und vermeiden Fehlerquellen. Dies sorgt nicht nur für präzisere Ergebnisse, sondern hilft auch dabei, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. Auch digitale Bestell- und Warenwirtschaftssysteme gewinnen an Bedeutung. Vernetzte Plattformen überwachen Lagerbestände in Echtzeit und lösen automatisch Bestellungen aus, sobald Produkte zur Neige gehen. Dies verbessert nicht nur die Wirtschaftlichkeit, sondern erlaubt eine nachhaltigere Nutzung regionaler und saisonaler Zutaten. Neben diesen Entwicklungen gewinnen neue

Technologien wie Foodwaste-Kameras und künstliche Intelligenz zunehmend an Bedeutung. Diese Systeme analysieren Abfallmengen, identifizieren Einsparpotenziale und helfen dabei, den Lebensmittelverbrauch nachhaltiger zu gestalten. Smarte Algorithmen können Vorhersagen über den Bedarf treffen und damit eine präzisere Planung ermöglichen. Diese und weitere Technologien ergänzen das Handwerk und verändern nicht nur den Arbeitsalltag in der Küche, sondern auch den Umgang mit Zutaten und Produktionsprozessen. Damit gehen sie Hand in Hand mit einem weiteren Trend.

NEUE WEGE IN DER SPITZENKÜCHE: HANDWERK TRIFFT MANUFAKTUR

Die Grenzen zwischen traditioneller Küche und moderner Lebensmittelproduktion verschwimmen. Exzellente Manufakturprodukte wie sous-vide gegartes Fleisch,

aufwendig reduzierte Fonds oder präzise abgestimmte Gewürzmischungen entlasten Küchenteams, ohne den individuellen Charakter der Gerichte zu beeinträchtigen. Besonders in Zeiten des Fachkräftemangels ermöglichen diese Produkte eine konstant hohe Qualität und eine stärkere Fokussierung auf Kreativität. Statt sich mit der aufwendigen Herstellung von Grundzutaten aufzuhalten, können Spitzenköche ihre Energie verstärkt auf die Entwicklung innovativer Geschmackskonzepte und außergewöhnlicher Präsentationen richten. Die Kombination aus smarter Technologie und hochwertigen Manufakturprodukten schafft neue Möglichkeiten für eine moderne, effiziente und zugleich kreative Küche. Doch nicht nur die eingesetzten Mittel verändern sich, auch die Arbeitsstrukturen selbst unterliegen einem Wandel.

FLEXIBILITÄT ALS ZUKUNFTSKONZEPT

Die klassische hierarchische Küchenmannschaft, die lange als unantastbar galt, weicht zunehmend flexibleren Modellen. Die Einführung von Vier-Tage-Wochen, rotierenden Schichtsystemen oder hybriden Arbeitsmodellen gewinnt an Bedeutung. Parallel dazu entstehen neue Berufsbilder, die über die klassische Tätigkeit am Herd hinausgehen. So finden immer mehr Kräfte ihre Berufung in der Produktentwicklung für exklusive Manufakturen, als Berater für gastronomische Konzepte oder als kulinarische Innovationsmanager in der Industrie, wo sie ihre Expertise in neue Genusserlebnisse einbringen. Andere spezialisieren sich auf nachhaltige

Gastronomieprojekte oder gründen eigene Manufakturen, um hochwertige Produkte für die gehobene Küche herzustellen. Ein weiterer Trend ist die zunehmende Professionalisierung des Catering- und Eventbereichs. Köche arbeiten verstärkt als private Chefs, in Pop-up-Restaurants oder entwickeln kulinarische Erlebnisse für exklusive Veranstaltungen. Dieser Wandel eröffnet völlig neue Karriereperspektiven und macht den Kochberuf vielseitiger denn je. Die Gastronomie entwickelt sich von einem streng hierarchischen Handwerk hin zu einer kreativen und flexiblen Branche, in der Innovation und Individualität immer mehr an Bedeutung gewinnen.

FAZIT: DIE ZUKUNFT DES KOCHBERUFS

Der Beruf der Kochenden entwickelt sich stetig weiter. Neben handwerklicher Perfektion sind digitale Kompetenzen gefragt. Wer heute erfolgreich sein will, muss nicht nur exzellente Gerichte kreieren, sondern auch mit neuen Technologien arbeiten und sich in einem dynamischen Umfeld bewegen. Erfolgreiche Küchenchefs von morgen sind dabei nicht nur Meister ihres Fachs, sondern auch Impulsgeber für die nachhaltige Weiterentwicklung der Gastronomie. Auch deswegen unterstützt CHEFS CULINAR mit großer Leidenschaft den Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs.

MEHR INFORMATIONEN: www.chefsculinar.de



Chef SACHE



Perfekter Genuss entsteht nicht von allein. Deshalb sind wir immer da, wo Sie uns brauchen. Wir teilen die gleiche Leidenschaft – für Geschmack, für Vielfalt, für Frische und für Qualität. Als 5-Sterne-Partner sorgen wir für Ihren kulinarischen und unternehmerischen Erfolg. Denn wir leben Foodservice.

chefsculinar.de

CHEFS  **CULINAR**
WIR LEBEN FOODSERVICE

DAS KOCHMESSER

WELCHES MESSER IST RUNDUM EINSETZBAR?

Zu einer jeden Grundausstattung gehört ein scharfes Kochmesser. Damit können große und härtere Lebensmittel zubereitet werden und man kann es flexibel einsetzen. Gemüse und Obst klein schneiden, den Sonntagsbraten zurechtschneiden oder Kräuter hacken sind eine Leichtigkeit für das umgängliche Küchenutensil. Wer lieber eine leichtere Klinge in der Hand hält, dem legen wir ein Allzweckmesser ans Herz. Hier ist die Klinge deutlich schmaler und gibt einem so mehr Präzision bei kleineren Handarbeiten. Die Klinge läuft spitz zu und ermöglicht dir sogar Verfeinerungen und Schnitzereien an Lebensmitteln.

WIE LANG UND SCHWER DARF DAS MESSER SEIN?

Ein Messer muss beim Schneiden gut in der Hand liegen und dir zusätzlich ein Gefühl von Sicherheit geben. Messer sind sehr gefährliche Küchenhelfer und daher solltest du genau wissen, mit welcher Länge und welchem Gewicht du umgehen kannst.

Oft spricht man bei Messern davon, dass sie in Balance sein sollen: Klinge und Griff müssen möglichst ausbalanciert sein, damit du beim Schneiden nicht ins Ungleichgewicht kommst und dich verletzt. Allgemein ist der Umgang mit jedem Messer eine Übungssache, beginne mit vorsichtigen Handgriffen und taste dich nach und nach an das neue Schneidegefühl heran.

WELCHEN GRIFF BEVORZUGE ICH?

Der Griff eines Messers sollte nicht nur mit der Klinge in Balance, sondern auch ergonomisch geformt sein, damit das Messer komfortabel in deiner Hand liegt.



Allgemein unterscheidet man zwischen Holz- und Kunststoffgriffen: Holzgriffe brauchen mehr Pflege, liegen aber am besten in der Hand, da sie den richtigen "Grip" bieten. Griffe aus Kunststoff sind angenehmer in der Reinigung und Pflege, können je nach Oberfläche aber auch leichter rutschen. Man unterscheidet zwischen POM Kunststoff (Polyoxymethylen), bei denen die Griffe durch Nieten befestigt werden und Kunststoff, welcher angespritzt wird.

WIE SOLLTE DAS MESSER GESCHLIFFEN SEIN?

Bei den verschiedenen Schliffarten schaut man darauf, wie dünn die Klinge hinter der Schneide ist. Allgemein gilt: Je dünner die Klinge nach der Schneide geschliffen ist, desto besser und präziser schneidet sie. Kochmesser sind allgemein mit einem Flachschiiff angefertigt, wobei der gleichmäßige Schliffwinkel bis kurz vor die Schneidkante anhält.

WELCHE MESSER SOLLTE MAN BESITZEN?

Zu einer Grundausstattung zählen mindestens 3 verschiedene Messer:

- Das klassische Kochmesser oder Chefmesser bietet sich ideal für die verschiedensten Arbeitsbereiche an. Ein treuer Begleiter.
- Ein Brotmesser sollte jeder besitzen, da es als eins der wenigen Küchenmesser eine wellige Klinge hat. So gleitest du durch jede Brotkruste wie Butter.
- Das Gemüsemesser ist unerlässlich für kleine und feine Arbeiten - besonders wenn dir ein großes Küchenmesser nicht so gut in der Hand liegt.

HIGH-TECH STAHL ERSTMALS IN LEISTBAREN KOCHMESSERN

Olavson Messer, aus der Messerstadt Solingen, sind mit höchster Sorgfalt und Liebe zum Detail hergestellt, um dir ein einzigartiges Schneideerlebnis zu bieten. Die Klinge wird aus Pulver zu Stahl gepresst, damit eine homogenere Karbidstruktur entsteht, die die Messer schärfer und schnittfähiger macht als herkömmliche Stähle. Mit unserer breiten Auswahl an Messerarten, von Kochmessern bis hin zu Gemüsemessern, bist du bestens ausgerüstet.



DAS KOCHMESSER

So eins hat nun wirklich jeder zuhause. Das Universalwerkzeug ist vielseitig einsetzbar und gilt tatsächlich auch bei Spitzenköchen als das wichtigste Werkzeug in der Küche.



DAS ALLZWECKMESSER

Auch genannt: Officemesser. Die Klinge ist deutlich schmaler und eignet sich hervorragend für das Schneiden von Zwiebeln, Knoblauch oder Kräutern. In fast jeder Küchenschublade findet man diesen Alltagshelden.



DAS GEMÜSEMESSER

Ein Gemüse- oder Schälmesser gehört zu jeder Grundausstattung dazu. Die Klinge ist kurz und bietet dir so die perfekte Voraussetzung für das Schneiden von Obst und Gemüse.



DAS SANTOKU

Hier wird schon etwas gefachsimplert, aber im Grunde genommen handelt es sich um das japanische Pendant zum europäischen Kochmesser. Das Santoku hat eine gerade Klinge und eignet sich dadurch ideal zum Schneiden von Fisch, Fleisch und Gemüse.



DAS BROTMESSER

Zu der Grundausstattung von Koch- und Officemesser gehört außerdem das klassische Brotmesser. Hier ist die Klinge unten gewellt und eignet sich so zum Schneiden für alles mit einer harten Kruste.

MEHR INFORMATIONEN & TOLLE MESSER:
www.myolavson.com

DREI KULINARISCHE MEISTERWERKE WIE BERÜHMTE GERICHTE ZU IHREM NAMEN KAMEN

Die Haute Cuisine steht für anspruchsvolle Zubereitungen, edelste Zutaten und höchste Technik. Viele Gerichte tragen Namen, die mit berühmten Köchen oder historischen Ereignissen verbunden sind. Hier sind drei ikonische Gerichte der Haute Cuisine und die Geschichten hinter ihren Namen:



HUMMER THERMIDOR – EIN FRANZÖSISCHES MEISTERWERK

Der Hummer wurde in einer reichhaltigen Soße aus Eigelb, Cognac und Estragon überbacken, was das Gericht zu einem luxuriösen Klassiker der Haute Cuisine machte.

Hummer Thermidor entstand 1891 in einem Pariser Restaurant namens „Marie’s“. Der Name „Thermidor“ bezieht sich entweder auf einen Monat im französischen Revolutionskalender (entspricht etwa Juli) und symbolisiert eine Zeit des Wandels, oder auf das Theaterstück „Thermidor“: Einige vermuten, dass das Gericht nach dem 1891 aufgeführten Theaterstück von Victorien Sardou benannt wurde, das zur gleichen Zeit populär war. Eine weitere Theorie besagt, dass das Gericht ursprünglich für königliche Bankette kreiert wurde, um Hummer als luxuriöses Gericht noch edler zu machen.

Jede dieser Geschichten trägt zum mystischen Ursprung dieses luxuriösen Gerichts bei.

COQ AU VIN –

EIN GERICHT DER FRANZÖSISCHEN LANDKÜCHE

Coq au Vin, ein Huhn in Rotwein geschmort, wurde im 19. Jahrhundert von dem berühmten französischen Koch Georges-Auguste Escoffier verfeinert. Ursprünglich von der Landbevölkerung zubereitet, um einen älteren Hahn zart zu machen, gibt es viele Legenden zu diesem Gericht. Eine davon erzählt, dass es von Julia, der Geliebten von König Henri IV., zubereitet wurde und später in die königliche Küche Einzug hielt.



FILET MIGNON – ZARTES FLEISCH DER KÖNIGE

Das Filet Mignon bezeichnet das zarteste Stück Rindfleisch. Der Name, was wörtlich „zartes Filet“ bedeutet, geht wahrscheinlich auf den berühmten französischen Koch Antonin Carême zurück, der das Gericht im 19. Jahrhundert in den Pariser Restaurants populär machte. Es symbolisiert die hohe Kunst der Fleischzubereitung und die Eleganz der französischen Küche.

5 BERÜHMTE KÖCHE KULINARISCHE IKONEN, DIE DIE GASTRONOMIE REVOLUTIONIERTEN

Die Welt der Gastronomie ist ebenso vielfältig wie ihre Köche, und während es viele talentierte Köpfe gibt, die die kulinarische Szene prägen, sind einige Namen zu Synonymen für Spitzenküche geworden. Diese fünf Köche – Alain Ducasse, Ferran Adrià, Eckart Witzigmann, René Redzepi und Elena Reygadas – haben nicht nur die Art und Weise, wie wir über Essen denken, verändert, sondern auch die kulinarischen Traditionen der Welt auf außergewöhnliche Weise beeinflusst.

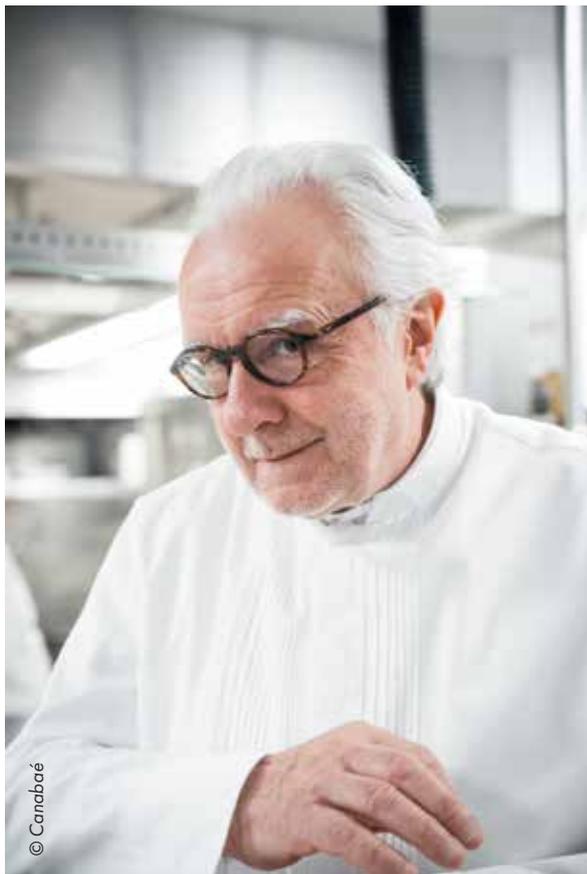
ALAIN DUCASSE

DER CHAMPION DER FRANZÖSISCHEN
HAUTE CUISINE

Alain Ducasse ist der Inbegriff französischer Spitzenküche und einer der erfolgreichsten und renommiertesten Köche der Welt. Mit einem Portfolio von Michelin-Sternen, die seinesgleichen suchen, und Restaurants in den besten Städten weltweit, hat Ducasse einen bleibenden Eindruck in der kulinarischen Welt hinterlassen.

Ducasse hält den Rekord für die meisten Michelin-Sterne, die jemals einem Koch verliehen wurden. Sein Restaurant "Le Louis XV-Alain Ducasse" in Monaco und sein Pariser Restaurant "Le Meurice Alain Ducasse" zählen zu den teuersten und exklusivsten der Welt.

Ducasse ist bekannt für seine Hingabe an die französische Küche, die er auf elegante und raffinierte Weise interpretiert. Er verbindet die Tradition mit modernen Akzenten und betont den respektvollen Umgang mit den Zutaten. Für ihn spielen Köche eine wichtige Rolle bei der Erhaltung der natürlichen Ressourcen unseres Planeten. Seine kulinarischen Werke sind Meisterwerke der Präzision und des Geschmacks, die alle Sinne ansprechen.



FERRAN ADRIÀ

DER PIONIER DER "TECHNO-EMOTIONAL CUISINE"

Ferran Adrià ist nicht nur für seine außergewöhnlichen Kochfähigkeiten bekannt, sondern vor allem für seine Innovationskraft. Als kreativer Kopf hinter dem legendären "El Bulli", das als eines der besten Restaurants der Welt galt, hat er die Grenzen der traditionellen Küche überschritten und eine neue Ära des Kochens eingeleitet: die Techno-Emotional Cuisine.

Mit El Bulli in Spanien prägte Adrià das Verständnis von Gastronomie neu. Seine Küche war eine Synthese aus Wissenschaft, Technik und Kunst, bei der er häufig mit unkonventionellen Methoden experimentierte – etwa durch Schäumen, Vakuumgaren oder die Verwendung von Stickstoff.

Adrià ist ein visionärer Koch, der es verstand, die Möglichkeiten der modernen Küche bis zum Extrem auszuloten. Seine Liebe zur Innovation hat die Gastronomie weltweit beeinflusst und inspiriert.



© elBullifoundation / Pepo Segura



© Markus Bassler

ECKART WITZIGMANN

"CHEF OF THE CENTURY"

Als der Restaurantführer Gault & Millau 1994 Eckart Witzigmann zum „Koch des Jahrhunderts“ kürte, trat er in die Riege der größten lebenden Köche ein. Vor ihm erhielten nur Paul Bocuse, Joël Robuchon und Frédy Girardet diese Auszeichnung.

Witzigmann, 1941 in Hohenems geboren, wurde in den besten Küchen der Welt ausgebildet und revolutionierte 1971 mit dem Münchner Tantris die deutsche Gastronomie. 1978 eröffnete er die „Aubergine“, die schnell zum Zentrum des deutschen Küchenwunders wurde. Künstler, Könige und Gourmets pilgerten nach München, um Witzigmanns innovative Küche zu erleben.

1979 erhielt die „Aubergine“ als erstes Restaurant in Deutschland und Witzigmann als einer der ersten Köche weltweit drei Michelin-Sterne – eine Auszeichnung, die bis 1993 jährlich erneuert wurde. Doch Witzigmann zog sich 1993 freiwillig zurück: „Ich habe gemerkt, dass ich nicht mehr besser werden kann“, sagte er.

Er konzipierte ein Restaurant und eine Kochschule auf Mallorca, und ein Restaurant in Tokio. Nach einer Idee von Dietrich Mateschitz, dem Chef des österreichischen Getränkeherstellers „RED BULL“ entwickelte er das bis heute einzigartige Konzept für das Restaurant IKARUS im Hangar-7 am Salzburger Flughafen. Dort kochen im monatlichen Wechsel die kreativsten und besten Küchenchefs aus aller Welt, der "Hangar-7" gilt zwischenzeitlich weltweit als eines der innovativsten Restaurantkonzepte.



RENÉ REDZEPI

DER MEISTER DER NORDISCHEN KÜCHE

René Redzepi hat mit seinem Restaurant Noma in Kopenhagen die nordische Küche neu definiert und sie zu

einem weltweiten Phänomen gemacht. Mit einem klaren Fokus auf saisonale, regionale und wilde Zutaten hat er eine kulinarische Bewegung angestoßen, die die Welt nachhaltig verändert hat.

Noma wurde mehrfach als das beste Restaurant der Welt ausgezeichnet und hat die gastronomische Landschaft revolutioniert. Redzepi hat den Fokus auf frische, oft experimentelle Zutaten gelegt und die nordische Küche in den internationalen Fokus gerückt.

Redzepi hat das Konzept von „guter Küche“ neu interpretiert, indem er weniger auf global verfügbare Produkte setzte und stattdessen auf das, was die Natur in seiner Region zu bieten hat. Mit seiner Liebe zu fermentierten und wilden Zutaten hat er die Grenzen der Kreativität in der Küche ausgereizt und die Bedeutung der Region und Saison in den Vordergrund gestellt.

ELENA REYGADAS

DIE MEISTERIN DER MEXIKANISCHEN GASTRONOMIE UND PIONIERIN DER HANDWERKSBACKEREI

Elena Reygadas (geb. 1976 in Mexiko-Stadt) ist eine der bedeutendsten Köchinnen Mexikos und wurde 2023 zur besten Köchin der Welt gekührt. Sie ist Küchenchefin und Inhaberin des Restaurants Rosetta, das regelmäßig in den Listen der besten Restaurants der Welt auftaucht, sowie von weiteren Gastronomiebetrieben wie Panadería Rosetta und Lardo.

Elena wuchs in einer großen Familie auf, in der das Kochen eine zentrale Rolle spielte. Sie studierte englische Literatur, entdeckte aber später ihre Leidenschaft fürs Kochen. Nach Stationen in New York und London eröffnete sie 2010 das Restaurant Rosetta, das sich durch eine Kombination aus italienischer Technik und mexikanischen Einflüssen auszeichnet. Sie ist auch eine Pionierin der mexikanischen Backkunst und hat mit ihrer Bäckerei Panadería Rosetta traditionelle mexikanische Brote wiederbelebt.

Elena hat zahlreiche Aktivitäten zugunsten von Frauen ins Leben gerufen. Unter anderem gründete sie das Elena Reygadas Fellowship, das weibliche Kochstudentinnen unterstützt. 2019 veröffentlichte sie ihr erstes Buch „Rosetta“, das Rezepte und Essays über Essen und Kultur enthält.



© Ana Hop

FOOD PLATING

KULINARISCHE KUNSTWERKE



In der Welt der Sternegastronomie ist das Anrichten von Speisen eine Kunstform, die weit über den bloßen Genuss hinausgeht. Der perfekte Teller ist nicht nur ein Fest für den Gaumen, sondern auch ein visuelles Erlebnis, das die Sinne anspricht. In den letzten Jahren hat die Popularität von Food-Fotos und sozialen Medien, einen enormen Einfluss auf die Art und Weise gehabt, wie wir über Food Plating denken und es umsetzen.

DIE KUNST DES FOOD PLATING

In der Sternegastronomie wird das Anrichten von Speisen als eine der höchsten Formen der kulinarischen Kunst angesehen. Sterneköche verbringen Stunden damit, ihre Gerichte nicht nur geschmacklich, sondern auch visuell zu perfektionieren. Jedes Element auf dem Teller hat seinen Platz und seine Bedeutung. Die Auswahl des Geschirrs, die Anordnung der Zutaten und die Verwendung von Farben und Texturen sind entscheidend, um ein harmonisches Gesamtbild zu schaffen.

Ein perfekt angerichteter Teller erzählt eine Geschichte und weckt Emotionen. Er soll den Gast nicht nur ansprechen, sondern auch überraschen und begeistern. Hierbei spielen auch die saisonalen und regionalen Zutaten eine wichtige Rolle, die nicht nur den Geschmack, sondern auch die visuelle Ästhetik des Gerichts beeinflussen.

DER EINFLUSS VON SOZIALEN MEDIEN

Mit dem Aufkommen von Instagram und der damit verbundenen Food-Foto-Kultur hat sich die Wahrnehmung von Food Plating erheblich verändert. Die Plattform hat eine neue Generation von Feinschmeckern hervorgebracht, die nicht nur Wert auf den Geschmack, sondern auch auf die Präsentation legen. Ein ansprechendes Foto kann nicht nur die Aufmerksamkeit auf ein Gericht lenken, sondern auch die Reputation eines Restaurants steigern.

Restaurants sind sich dieser Entwicklung bewusst und investieren zunehmend in die Präsentation ihrer Speisen. Viele Sterneköche nutzen Instagram, um ihre Kreationen zu präsentieren und ihre Markenidentität zu stärken. Die visuelle Darstellung von Gerichten hat sich zu einem entscheidenden Marketinginstrument entwickelt, das Gäste anzieht und sie dazu ermutigt, ihre Erfahrungen zu teilen.



5 FOOD-PLATING TIPPS:

In der Sternegastronomie ist das Anrichten von Speisen eine Kunstform, die den Genuss auf ein neues Level hebt. Ein perfekt geplanter Teller kann nicht nur das Auge erfreuen, sondern auch die Vorfreude auf das Essen steigern. Hier sind fünf Tipps, wie Sie Food Plating auch zuhause meistern können:



1. DIE RICHTIGE AUSWAHL DES GESCHIRRS

Die Wahl des Tellers ist entscheidend für das Gesamtbild. Weiße Teller sind oft die beste Wahl, da sie die Farben der Speisen hervorheben. Achten Sie darauf, dass die Größe des Tellers zur Portion passt.



2. FARBKONTRASTE NUTZEN

Farben spielen eine zentrale Rolle beim Food Plating. Kombinieren Sie verschiedene Farben, um visuelles Interesse zu erzeugen. Verwenden Sie frische Kräuter, bunte Gemüsesorten oder Saucen in lebhaften Farben, um Kontraste zu schaffen.



3. TEXTUREN EINBEZIEHEN

Die Kombination unterschiedlicher Texturen macht das Essen nicht nur geschmacklich, sondern auch visuell ansprechender. Fügen Sie knusprige Elemente wie geröstete Nüsse oder Croutons hinzu, um dem Gericht mehr Tiefe zu verleihen. Achten Sie darauf, dass die Texturen gut miteinander harmonieren und das Gesamtbild nicht überladen wirkt.

4. DIE ANORDNUNG DER ELEMENTE

Die Anordnung der Speisen auf dem Teller ist entscheidend. Platzieren Sie die Hauptkomponente in der Mitte und bauen Sie die Beilagen und Saucen um sie herum auf. Nutzen Sie die „Drittelregel“: Teilen Sie den Teller gedanklich in drei Teile und platzieren Sie die wichtigsten Elemente entlang dieser Linien. Dies schafft ein ausgewogenes und ansprechendes Gesamtbild.



5. DETAILS UND GARNITUR

Kleine Details können einen großen Unterschied machen. Verwenden Sie essbare Blumen, frische Kräuter oder kunstvoll drapierte Saucen, um den Teller zu verfeinern. Weniger ist oft mehr – überladen Sie den Teller nicht mit zu vielen Elementen.

BUCH-TIPP:



Christian
 ISBN: 9783959616140
 22.2cm x 26.5cm
 256 Seiten
 724 Abbildungen
 € 39,99

DER PERFEKTE TELLER

ANRICHTEN WIE DIE PROFIS:
 REZEPTE, TIPPS & INSPIRATIONEN.
 JEDES REZPT MIT STEP-BY-STEP-
 FOTOGRAFIEN

Anke Noack & Florian Bolk

Die Komponenten auf einem perfekt angerichteten Teller sind ein Genuss für den Gaumen und das Auge. Das Anrichten macht aus einem guten Essen eine Augenweide, ein Erlebnis. Das funktioniert nicht nur in der Sterneküche, sondern auch zu Hause. Allerdings fehlen uns meist die Ideen, die Geduld und das Wissen, wie man mit ein paar Tipps und Tricks Teller anrichtet, die optisch begeistern. Dieses Buch zeigt Schritt für Schritt, wie das geht!



FISCH IM PERGAMENTPAPIER MIT ZITRONENGRAS & LIMETTE

ZUBEREITUNGSZEIT:

Unter 30 Minuten

PORTIONEN: 2-4

ZUTATEN FÜR DIE BUTTER:

100 g weiche Butter, 2 TL Knoblauch, gehackt, 2 TL Ingwer, gehackt, 2 TL Zitronengras, gehackt, 2 TL grüne Chilischoten, gehackt

FÜR DEN FISCH:

2 kleine ganze Pangasius- oder Tilapia-Fische, ausgenommen und geputzt (oder eine andere kleine Fischart)

1 Knoblauchknolle, halbiert, 2 Limetten, in Scheiben geschnitten, 2 Stängel Zitronengras, weichgeklopft, Olivenöl

ZUBEREITUNG

Zunächst die Butter zubereiten. Dazu alle Zutaten in einer Küchenmaschine zu einer Paste vermischen. Abschmecken und beiseitestellen.

Den Backofen auf 220 °C vorheizen und eine 26 cm große quadratische Bratreine mit Anti-

haftbeschichtung von Le Creuset darin anwärmen.

Ein großes Blatt Backpapier in der Mitte falten; zusammengefaltet sollte es groß genug für beide Fische sein. Den Fisch würzen und die Fischhaut einschneiden. Dann Knoblauch, Limetten und Zitronengras auf eine Hälfte des aufgefalteten Backpapiers legen. Die Fische von innen und außen mit der Butter einreiben und jede Bauchhöhle mit ein paar Limettenscheiben füllen. Den Fisch auf die Zutaten auf dem Backpapier legen. Noch einmal gut würzen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Das Backpapier über dem Fisch zusammenfalten und die Ränder schließen. Die Fischtasche in die heiße Bratreine geben und 15 Minuten im Ofen garen. Dann aus dem Backofen nehmen und die Tasche öffnen. Für weitere 5–10 Minuten unbedeckt in den Backofen stellen. Dazu passen knusprige Bratkartoffeln oder ein frischer Salat mit Wildkräutern.



WEINGUT IDLER

Bioweine aus dem Remstal

2012 gründete Marcel Idler das Bioland-Weingut und führt damit die lange Weinbautradition der Familie fort. Tag für Tag wird mit einem jungen motivierten Team daran gearbeitet „es noch ein bisschen besser zu machen“. Dabei steht neben der kompromisslosen Qualität der Weine auch der schonende Umgang mit der Natur im Vordergrund.

2019 wurde in moderner und ansprechender Architektur am Ortsrand von Strümpfelbach ein neues Weingut gebaut. Die Architektur so puristisch und nachhaltig wie die bio-zertifizierten Weine, die das Weingut produziert. Im neu gebauten Keller werden Trauben von rund 10 Hektar Weinbergen extrem schonend verarbeitet und das Potenzial der jeweiligen Weine präzise herausgearbeitet. Ökologisches Arbeiten und viel Handarbeit im Weinberg sind die Grundlage um gesunde, aromatische Trauben und damit tiefgründige, authentische Weine zu erzeugen, die ihre Herkunft widerspiegeln. Artenreiche Begrünungen und organische Düngung sorgen für lebendige Böden und eine hohe ökologische Vielfalt im Weinberg. Die Unterschiede der Böden, Lagen, sowie das Klima und der Jahrgang beeinflussen die Arbeit des Winzers und finden sich in den jeweiligen Weinen wieder.

In jedem einzelnen Weinberg wird individuell auf den späteren Wein hingearbeitet. Die unterschiedlichen Eigenschaften der Parzellen stellt teils eine Herausforderung dar, bietet aber auch die Möglichkeit unverwechselbare Weine zu kreieren, die vom Terroir geprägt sind. Nach einer selektiven Lese zum optimalen Erntezeitpunkt, wird alles darangesetzt die wertvollen Aromen zu erhalten. Die Trauben werden nach dem Prinzip der Gravitation verarbeitet und weder gepumpt noch mechanisch belastet. Alles was für einen großen Wein benötigt wird, befindet sich in den Beeren. Die weinbergseigenen Hefen vergären den Most zu Wein. Anschließend reifen die Rotweine für 12 bis 24 Monate in großen und kleinen Holzfässern. Die Weißweine werden in Edeltanks und Halbstückfässern ausgebaut. Darauf folgt eine Lagerung auf der Feinhefe bis kurz vor der Abfüllung, welche die Weine tiefgründiger und langlebiger werden lässt.

Die Vinothek Lehenstein[®], von der aus man in den Weinkeller blicken kann, bietet sich perfekt für Verkostungen, Feiern und Tagungen an. Die Lage direkt an Weinbergen und Streuobstwiesen, ist vor allem im Sommer ein idealer Ausgangspunkt für eine Entdecker-Tour durch das Remstal. Gastlichkeit und Genuss werden auf dem Weingut Idler täglich gelebt. Neben Weindegustationen für kleinere Gruppen oder kulinarischen Weinproben in größerem Rahmen, gibt es über das Jahr hinweg verteilt eine Vielzahl an Genuss-Veranstaltungen, wie z.B. eine „Pop-Up Weinbar“ oder die „Herbst-Zeit“ während der Weinlese.



Weingut Idler

Lehenweg 21 · 71384 Weinstadt-Strümpfelbach
Tel. 07151 994 76 99 · www.weingut-idler.de



FRÜHLING DE LUXE – JUWELIER WEMPE SETZT FARBIGE AKZENTE



Mit Veri Peri gelang der Farbe Violett bereits vor zwei Jahren ein erstaunliches Comeback. Etwas laut, aber vor allem knackig frisch setzte der Farbton fröhliche Akzente in einer pandemiemüden Modewelt. Mittlerweile ist Veri Peri erwachsen geworden und schreibt seine Erfolgsgeschichte in eleganten Nuancen wie Lavender Haze, Crocus oder Passion Flower fort. Sanft und mit einem Hauch Understatement halten die neuen Lilatöne passend zum anbrechenden Frühling auch im Uhren- und Schmuckkosmos Einzug.

Kein Wunder, gilt Lila doch schon seit der Antike als Farbe der Opulenz und Eleganz. Zudem kommt aus dem Paradiesgarten der Natur eine Fülle leuchtender Edelsteine in allen Varianten des bläulich-roten Farbspektrums: Ob Kunzit, Saphir, Turmalin oder Amethyst – von hellem Rosa über leuchtendes Pink bis hin zu tiefem Violett reicht die Palette, aus der Designer und Juweliere schöpfen.

Für die Marke By Kim entstehen im Wempe-Juwelenatelier in Schwäbisch Gmünd betörend schöne Schmuckstücke mit Turmalin oder Amethyst, luxuriös kombiniert mit Roségold und funkelnden Diamanten. „Unsere Goldschmiede setzen aktuelle Trends stilsicher um“, sagt Wempe-Geschäftsführer Peter Peters und er-

gänzt: „Zeitgemäßes Design und traditionelles Handwerk verschmelzen im Wempe-Atelier zu wahren Schmuckträumen. Die filigranen Kreationen Daily By Kim oder die farbenfrohen Statementpieces der Linie Colonna sind dafür das beste Beispiel.“

In den Wempe-Uhrenwerkstätten im sächsischen Glashütte setzt man ebenfalls auf Farbe – und auf Persönlichkeit: Für Männer und Frauen gleichermaßen ist die neueste Ausführung der Wempe Glashütte i/SA Iron Walker Automatik in Edelstahl mit lavendelfarbenem Zifferblatt konzipiert. Die sportliche Uhr mit modischem Twist ist mit einem Durchmesser von 40 oder 36 Millimetern exklusiv bei Juwelier Wempe erhältlich.

In Leipzig ist Wempe in der Mädler-Passage zu Hause. Das Team um Geschäftsführer Peter Peters berät hier mit feinem Gespür für Farben und individuelle Vorlieben und steht für Fragen rund um aktuelle Uhren- und Schmucktrends gerne zur Verfügung.





WEMPE HIGH JEWELRY

2025 feiert Wempe das Jahr der Schlange mit dem doppelt geschlungenen Armreif Uptown. In der chinesischen Mythologie ist die Schlange Ausdruck für Weisheit, Scharfsinn und geheimnisvolle Schönheit. Besonders elegant: in 18k Roségold mit 188 Brillanten und Augen aus zwei Smaragden im Navetteschliff.

47.875,00 €

www.wempe.com/leipzig

OLAVSON

Das Chefmesser

Extreme Schärfe und hohe Schnittfestigkeit dank feinkörniger Carbidverteilung



199,00 €

www.myolavson.com



FINK STUDIO

Fink Studio - FULL FILL – Wasserkrug

79,00 €

www.fink-studio.com



ARTIS ORBIS

Artis Orbis - Hokusai - Teekanne mit Stövchen
Die große Welle

149,00 €

www.goebel.de/de/



DE BUYER

Affinity Konische
Servierpfanne 28 cm

330,00 €

www.debuyer.com/de/

FÜRSTENBERG
Jahreshase 2025 Amelie

120,00 €

www.fuerstenberg-porzellan.com



PHILIPPI

Champagnersäbel
SAINT TROPEZ

129,00 €

www.philippi.com



DOTTIR

Samsurium Jumbobell,
Bluegrey

254,90 €

www.dottirnordicdesign.com



CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER

Brut Rosé Vintage 2017

Der Champagne Roederer Brut Rosé ist ein ganz typischer Rosé-Champagner aus dem Hause Louis Roederer - frisch und gleichzeitig mit einer Reichhaltigkeit und Fülle, die von einer wunderbaren Mineralität und Spannung begleitet wird.

Ganz große Klasse!

pro 0,75 l Fl. 95,90 €

www.bremer-weinkolleg.de

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER

PER DU MIT DER NATUR

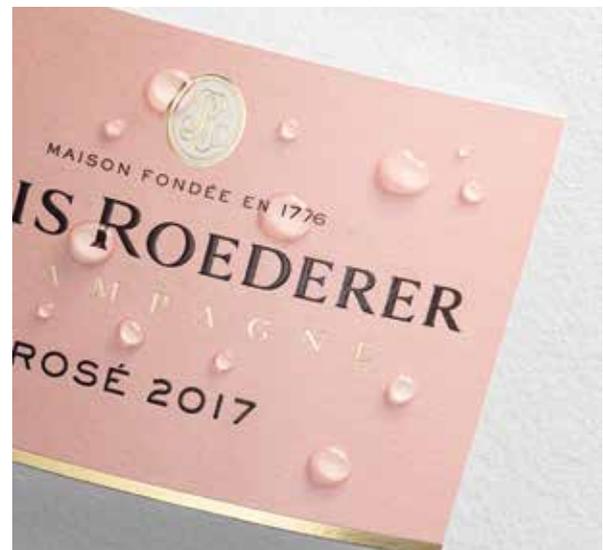


Roederers Rosé Vintage, der aus Pinot Noir aus Cumières und Chardonnay aus Chouilly hergestellt wird, zeichnet sich durch seine besondere Herstellung aus, die in der Champagne einzigartig ist: zuerst eine lange und sanfte Infusion des Pinot Noir bei niedriger Temperatur, um alle Noten und Texturen der Trauben zu extrahieren. Danach wird der Pinot Noir-Infusion eine kleine Menge Chardonnaymost hinzugefügt, um etwas Mineralität zu verleihen, gefolgt von einer gemeinsamen Gärung.

Das Ergebnis ist ein wunderbar weicher und frischer Rosé. Das Bukett entfaltet sofort Noten von Waldbeeren und Zitrusfrüchten. Am Gaumen gibt sich der Champagner überaus schmeichelnd und elegant. Die samtweiche Textur überlässt dann zarten, würzigen Noten ihren Platz. Im Finale gesellen sich verführerische Noten von Schokolade zur Frische des Kalkgesteins und sorgen für einen langen, reinen Nachhall. Ein Geschmackserlebnis der Extraklasse!

Louis Roederer, 1776 in Reims gegründet, ist eines der wenigen unabhängigen, familiengeführten Champagnerhäuser. Mit über 245 Hektar eigenen Weinbergen ausschließlich in Grands- und Premiers-Crus-Lagen ist Louis Roederer bekannt für nachhaltige Anbaumethoden und erhielt die Zertifizierung für ökologischen Landbau "AB" für 115 Hektar historischer Weinberge im März 2021.

Bereits zum sechsten Mal in Folge zeichnete Drinks International erst kürzlich Louis Roederer als "World's Most Admired Champagne Brand 2025" aus. Diese öffentliche Wertschätzung ist eine wunderbare Anerkennung für die Pionierarbeit, die Louis Roederer in seinen Weinbergen und Kellern leistet.





IN DER AROMENWELT VON CLAUS-PETER LUMPP BAILLIAGE BADEN-WÜRTTEMBERG ZU GAST IM DREI-STERNE-RESTAURANT BAREISS

9. Februar 2025: Wenn ein Restaurant zu den Top 5 in Deutschland gehört, zu den 100 Besten in der Welt zählt, wenn der Preis fürs Menü, die Weinbegleitung und den Apéro zuvor nicht bekannte Höhen erreicht hat, sind die Erwartungen der Gäste zurecht gespannt und hoch. Mit diesen Gefühlen kamen 34 Medames und Confrères der Bailliage Baden-Württemberg am zweiten Februarsonntag in den Schwarzwald, um im Drei-Sterne-Restaurant Bareiss von Confrère und Grand Officier Maître Rôtisseur Hermann Bareiss ein Déjeuner Amical der Extraklasse genießen zu können. Denn: Mit welchem anderen Anspruch sollte der Besuch eines weltbekannten Gourmet-Treffpunkts sonst verbunden sein?

Das Küchenteam um den kulinarischen Küchenkünstler Claus-Peter Lumpp erfüllte dann auch die höchst gesteckten Erwartungshaltungen von Anfang an: Die Apéro-Etagere für jeden Gast – eine schöne und raffinierte Überraschung. Das kalte und warme Amuse Bouche: Gaumenschmeichler mit riesigem Überraschungspo-

tenzial (Rettich-Ingwer-Süppchen). Und dann der erste Gang: Variationen von der Gänseleber – Natur gebraten, in Form einer Mousse, als Eis und in Form einer Pastete. Dazu Aromen von Kardamon, Mandarine und Buttercrumble - Drei-Sterne-Küche in Bestform. Raffiniert fürs Auge und für den Gaumen kamen auch die beiden Fischgänge daher. Der Langostino wurde mit Schwarzwurzeln und Safranschaum serviert und überzeugte als raffinierte Kombination aus regionaler Bodenständigkeit und internationaler Meereskulinarik. Der marinierte Kingfisch auf heißem, schwarzen Venere Reis und Orangenblütensauce begeisterte ebenfalls als Idee aus der internationalen Gourmetwelt.

Als klassische Sterneküche auf höchstem Niveau präsentierte die Bareiss-Küche danach ein Kalbsfilet mit Périgord-Trüffel, Kartoffelmousseline und Madeira. Und wo bleibt das kulinarische Ausrufezeichen? Die Antwort des hochdekorierten Sternekochs: Ein Kalbsbries mit Vanille und Balsamico glaciert auf einem weißen Bohnenpüree.

Und dann war es Zeit für die großen Minuten von Pâtisier Stefan Leitner. Seine Kreation aus Schokolade, Apfel, Mohnmousse mit geschmortem Apfel und Bratapfel verzehrte die Chaîne-Familie mit Begeisterung und höchstem Genuss und wurde doch wieder überrascht, denn die folgenden Friandises werden in dieser Form nur von wenigen Sterneküchen angeboten.

Wie die Zusammenstellung des Menüs war auch die Auswahl der Weine durch Sommelier Teoman Mezda ein Unikat. Die vinologische Reise ging von den Pyrenäen über Spanien in die Südsteiermark, ins Remstal und an die Mosel.

In den Pausen des Menüs ließ es sich Bailli Joachim Schramm nicht nehmen, Prof. h.c. Dr. Rainer Günther

Huber, Janos Hölczl und Dr. Hendrik Gabriel Rathke für deren langjährige Mitgliedschaft in der Chaîne des Rôtisseurs zu ehren.

Die Plakette der Chaîne, Urkunden und Geschenke in Form von Wein, Blumen und Schokolade, überreicht vom Bailli und Vice Chancelier-Argentier Prof. Dr. Wolfgang Biegert, erinnern Uta Schlagenauf, Hermann Bareiss und die weiße und schwarze Brigade an den Besuch der Bailliage Baden-Württemberg. Die Gäste gingen mit der Gewissheit nach Hause, im Schwarzwald ein Déjeuner Amical der Weltklasse genossen zu haben.

Text & Fotos: Gerhard Schertler – Vice Chargé de Presse



Das Gourmet-Restaurant im Hotel Bareiss

72270 Baiersbronn-Mitteltal
 info@bareiss.com · www.bareiss.com

WEIHNACHTSGALA

14.12.2024: Auch die diesjährige Weihnachtsfeier der Bailliage Bavière Orientale fand im feierlichen Rahmen eines Gala-Abends statt. Die altherwürdigen Gemäuer des Fürstlichen Jagdschlusses Thurn und Taxis im Thiergarten bei Donaustauf boten uns hierfür wunderschöne, mondäne Räume.

Einmal mehr waren die limitierten Plätze sehr schnell ausgebucht. Im Dresscode langes Abendkleid & Black Tie genossen alle Mitglieder und Gäste sichtlich den Sekt-Empfang im Bar-Bereich bei Croquetas de Jamón, Rote Beete Tartelettes und Briochetaler mit Entenleber. Knapp 80 Mitglieder und Gäste nahmen zumeist an großen, runden Tafeln Platz.

Die vier Gänge des servierten Weihnachtsmenüs hatten sehr viel zu bieten: Eine intensive, wunderbare Maronensuppe mit einem Bissen geräucherte Ente startete das Weihnachtsmenü. Absolut passend zur Jahreszeit. Konfirter Lachs auf Rahmschwarzwurzel begleitet von Blaukrautpüree und karamellisierten Haselnüssen war

ebenso hervorragend. Der festliche Hauptgang kam mit einem perfekt rosa gebratenen Kalbsfilet nebst Rosmarinpolenta, Blattspinat und Trüffeljus. Geröstete Pinienkerne verfeinerten den Spinat. Der erste Teil des Gala-Abends schloss mit lauwarmer Engadiner Nusstorte, Glühweinzwetschke, selbstgemachtem Vanilleeis und Espresso sowie der obligatorischen Ehrung der Küche und des Service.

Just in time wurden wir dann von Happy Six zum „richtigen“ Feiern abgeholt. Diese 5 Musiker versüßten uns den Abend ganz besonders. Musikalisch beschwingt entstand Party-Atmosphäre. Mitsingen und Tanzen war erlaubt! So verflog die Zeit schnell, ehe man sich um Mitternacht an einer Gulasch-Bombe bedienen durfte. An der Bar schenkte uns die Band noch ein paar Zugaben ihrer Kunst. Nicht vor 02:00 Uhr morgens verabschiedeten sich die letzten Gäste aus dem Schloss mit den 1000 Geweihen.

Text & Fotos: Matthias Wilfurth – Vice Chargé de Presse



DÎNER AMICAL IM GASTHOF RÖHRL – ZUM SCHWARZEN ADLER

Zum Jahresauftakt verwöhnte Officier Maître Rôtisseur Anton Röhrl unsere Gaumen in herausragender Manier. 50 Mitglieder und Gäste genossen diesen wunderbaren Abend. Erstes Highlight zum herzlichen Get-together war neben vorzüglichen Amuses Bouches der „Bayerische Champagner“ von Franz Lutner aus dem nahegelegenen Tiefenthal bei Wörth an der Donau.

Bailli Joachim Hüther leitete die obligatorische Regionalversammlung mit vielen informativen Inhalten und der Ehrung von Namensvetter Anton Röhrl, Vice Chancelier Hon., für 40 Jahre Mitgliedschaft in der Chaîne zum Grand Commandeur. Das exzellente 4-Gängemenü mit Grüßen aus der Küche bestand aus Seehecht, Wachtelkeulen mit Gänselebereis, Reh-rücken in der Steinpilzkruste und Mandeltörtchen.

Text & Fotos: Matthias Wilfurth – Vice Chargé de Presse

Gasthof Röhrl Zum Schwarzen Adler

Ortsstr. 26 · 93101 Pfakofen



DÎNER AMICAL AFTER-WORK IM STICKY FINGERS

Knapp 80 Mitglieder und interessierte Gäste kamen am Montag, den 17.02.2025 zur beliebten After-Work Party ins Sticky Fingers inmitten der historischen Altstadt von Regensburg.

Der Regensburger Sterne-Koch Anton Schmaus (Restaurant Storstad) betreibt dieses urban-moderne Szene-Lokal und stand an diesem Abend selbst für uns am Herd. Das Herzstück ist die lange, stylische Bar, an der das stets gut gelaunte Team neben Klassikern auch neue, Cocktails kreiert. So wurden die Gäste neben erlesenen Weinen und 8 Gängen Flying Buffet auch mit kreativen, erfrischenden Cocktails, (auch ohne Alkohol) verwöhnt.

Text & Fotos: Matthias Wilfurth – Vice Chargé de Presse



Sticky Fingers

Untere Bachgasse 9 · 93047 Regensburg

WANN SINGT SCHON MAL EIN TENOR ZUM MENÜ?

Weihnachtliche Stimmung in der Rôtisserie Weingrün

18. Dezember 2024: Oft haben wir es nicht, dass ein Tenor stimmungs- volle Weihnachtslieder zu einem Menü singt, doch dank unserer Consœur Ina Pfortner war dies bei unserem letzten Dîner des Jahres möglich. 65 Gäste aus fünf Bailliagen sowie Chaîne-Interessierte erfreuten sich nach dem Empfang mit Vranken Brut an einem weihnachtlich-deftigen 3-Gänge-Menü mit Schwäbischer Festtagssuppe, Brandenburger Bauernente aus der Rohr sowie sündig-schmackhafter Pavlova mit Lebkuchencreme und Bratapfeleis. Dazu – fast wie erwartet – zwei gute Weine vom Pfälzer Weingut Horcher. Ein schöner Abschluss des Chaîne-Jahres 2024.

Text & Fotos: Joachim Kretschmar – Vice Chargé de Presse

Rôtisserie Weingrün

Gertraudenstraße 10-12 · 10178 Berlin (Mitte)

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



ES GING HOCH HINAUS – IM DOPPELTEN WORTSINN!

Hinauf in die 14. Etage auf Michelin-Stern-Niveau

19. Januar 2025: Da unser Neujahrsempfang traditionsgemäß auf einen Sonntag gelegt wird, hatten wir das Glück, dass wir für das Déjeuner Amical das seit 1999 konstant mit einem Michelin-Stern bewertete „Hugos Restaurant“ nutzen konnten – beste Panoramablicke an diesem sonnigen Januartag aus rund 40 m Höhe inklusive.

Confrère Eberhard Lange hatte sich für uns ein 3-Gänge-Menü + Überraschungsgang ausgedacht, das uns begeisterte. Vorab natürlich ein Champagnerempfang mit superbem Fingerfood und zum Menü beste Weine. Ein kulinarischer Jahresauftakt, wie er kaum besser hätte sein können.

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



Hugos Restaurant im Hotel InterContinental Berlin

Budapester Straße 2 · 10787 Berlin (Tiergarten)



WO DIE ZUKUNFT ZU FINDEN IST

Wo man an der Zukunft forscht, kann man auch hervorragend essen.

Table Maison, 07. Februar 2025: Die gerippte Gewebeart ist nicht der Namenspate, sondern das ausgestellte Fahrzeug „Cord 812“ – als stromlinienförmige Limousine mit Flugzeugmotor das vielleicht fortschrittlichste Fahrzeug seiner Zeit (1937). Und diesem Pioniergeist folgt man auch im EUREF-Campus (Europäisches Energieforum).

Thomas Kammeier, bis 2015 erfolgreich im „Hugos Restaurant“ tätig, hatte geladen, und Küchenchef Florian

Peters hatte sich ein 3-Gänge-Menü ausgedacht, dazu eine schöne Weinbegleitung durch Restaurantleiter Olaf Rode. Nach dem Kaffee verließen 43 hochzufriedene Gäste dieses neu entdeckte Restaurant, das gut zu unserer Confrérie passen würde.

Text & Fotos: Joachim Kretschmar – Vice Chargé de Presse

Restaurant „the CORD“ im EUREF-Campus
EUREF-Campus 23-24 / via Torgauer Straße · 10829 Berlin (Schöneberg) · Tel. 030 26 47 67 92 · www.thecord.de

WENN EIN LAND WIE ITALIEN 7.500 KM KÜSTE HAT – ... dann steht besten Fischgerichten nichts mehr im Wege.

Aschermittwochs-Fischessen, 05. März 2025: Mit rund 7.500 km Küstenlänge ist Italien prädestiniert für beste Fisch- und Meeresfrüchtegerichte, und da seine Weine und Schaumweine Weltruf haben, dann ist ein Fischessen fast schon mit Garantie ein voller Erfolg.

Im Ristorante Bocca di Bacco unseres Confrère Alessandro Manozzi erwartete uns nach dem Empfang mit deliziosen Canapés und dem ersten Franciacorta-Spumante nicht nur ein hervorragendes 5-Gänge-Menü, sondern auch eine exzellente Getränke-Begleitung durch fünf Franciacorta-Spumanti der Cantina Guido Berlucci.

Hochzufrieden verließen die insgesamt 46 Gäste gegen 23:30 Uhr die Club-Lounge, die direkt über dem Ristorante liegt.

Text & Fotos: Joachim Kretschmar – Vice Chargé de Presse

Ristorante Bocca di Bacco

Friedrichstraße 167-168 · 10117 Berlin (Mitte)
Tel. 030 20 67 28 28 · info@boccadibacco.de · www.boccadibacco.de



HOTEL RESTAURANT TORKEL

ein wunderbarer Jahresauftakt in Nonnenhorn

Diner Amical am 17. Januar 2025: Mit den besten Wünschen für ein frohes, gesundes, ereignisreiches und vor allem friedliches neues Jahr begrüßte uns Familie Stoppel in ihrem Wohlfühlhotel in Nonnenhorn. Der Wintergarten glänzte für uns und alle Gäste freuten sich auf das Wiedersehen bei einem prickelnden Glas Champagner nach entspannten und geruhsamen Festtagen im Kreise der Familie.

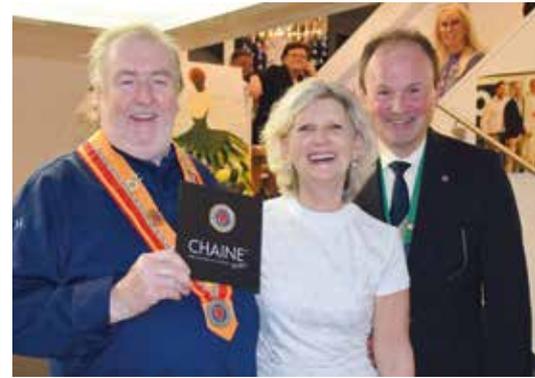
Wir waren sehr gespannt, was Alexander Stoppel diesmal für uns zum Jahresauftakt kreiert hat und bekamen ein Feuerwerk präsentiert! Kreativ, perfekt abgeschmeckt, wunderschön präsentiert in feiner Menüfolge erfreuten uns Bodensee-Zander, Jacobsmuschel, Oldenburger Entenbrust und Biscoff-Panna cotta. Raffiniert wurden diese ergänzt durch außergewöhnliche Zutaten, wie z.B. Jalapeno-Quark, eigene Biomöhrenvariation, Cordizeps und Knollenziest oder Kürbis-Orangensorbet. Launig wurden wir vom Maitre über Herkunft und

Zubereitung aufgeklärt und so lernen wir jedes Mal etwas dazu. Auch die fein harmonisierende Weinbegleitung war ein Genuss von Blanc de Noir, Weingut Clauß bis Malvasia Tenuta Capovaro mit lebendiger Charakterisierung durch den Sommelier.

Es war eine Freude, von der ganzen Familie Stoppel mit ihrem internationalen Team so persönlich verwöhnt zu werden mit bester Gastfreundschaft, dem feinen Menü und hervorragendem Service. Alexander Stoppel betonte, dass es ihm, der Familie und dem ganzen Team eine Herzensangelegenheit ist, kulinarische Erlebnisse zu schaffen, die in Erinnerung bleiben. Das ist ihnen wirklich gelungen! Herzlichen Dank für diesen wunderbaren Start ins neue Jahr. Wir freuen uns schon auf viele schöne gemeinsame Stunden und Erlebnisse im Kreise der Chaîne.

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





FRÜHLINGSGENIESSERRUNDE IM KOCHSTUDIO KARR IN LANGENARGEN

Dîner Amical am 15. März 2025: Trotz des nasskalten Wetters freute sich eine große, gutgelaunte Chaîne – Runde auf die, inzwischen legendäre, Genießerrunde im Kochstudio Karr. Herzlich begrüßten uns Maître Rudolf und Irene Karr in ihrem stilvoll dekorierten Zuhause mit einem prickelnden Pinot Rosé vom Weingut Clauß und leckerem fingerfood. Ganz besonders freute uns, dass unser Mitglied Bertold Siber, Grand Officier Maître Rôtisseur aus Südfrankreich anwesend war! Zusammen mit Alfred Bausch durfte Bailli Henner Wolf zwei Grand Commandeure begrüßen. Da wurde manche Anekdote aus früheren Chaîne - Zeiten zum Besten gegeben. Mit Wachsherzwindlichtern aus ihrer Kreativwerkstatt als persönliche Geschenke überraschte uns Irene Karr und wir entdeckten wieder einige neue künstlerische Werke von ihr: Großformatige Bilder, der zarte Vorhang aus recycelten Nespresso-Kapseln mit tanzenden Blumenmädchen, lackierte Austerschalen als Salzgefäße... Es gibt immer etwas zu entdecken!

Und nun verwöhnte uns der Maître unter dem Motto „Rudis Küche“ mit asiatisch angehauchtem Thunfisch-tatar und klassischen geschmorten Kalbsbäckchen auf

Lauchstreifen. Ein außergewöhnlicher 6 kg Zander, gerade von Fischer Stohr im Bodensee gefangen, erfreute uns kross angebraten auf feinem Champagnerkraut und Rieslingsauce und die Terrine von dreierlei Schokolade mit exotischen Früchten bot den perfekten Abschluss. Irene Karr umsorgte uns wie immer perfekt und herzlich und bot eine harmonische Weinbegleitung, neben einem Weißburgunder und Riesling diesmal mit dem ausdrucksstarken Spätburgunder Sophia vom Weingut Confrère Aufricht.

Irene und Rudolf Karr haben es wieder mit hoher Professionalität (solch ein Menü für 22 Gäste ohne Hilfe zubereiten – Chapeau!), großem Engagement und viel Herz verstanden, uns zu begeistern und einen wunderbaren Abend zu bereiten. Dem Maître über die Schulter schauen, fachsimpeln, selbst mit Hand anlegen, leckeres Menü, feine Tropfen, freundschaftliche Gespräche bis spät in die Nacht – Genuss pur! Ein ganz großes Dankeschön von uns allen!

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

Rudolf & Irene KARR – Kochstudio

Alfred-Weiß-Str. 5 · 88085 Langenargen

Tel. 07543 934 62 02 · kochstudio@rudolfkarr.de · www.rudolfkarr.de



CHARITY-EVENT FÜR DIE CHAÎNE-STIFTUNG DEUTSCHLAND BEI MARGOT & ROLF BERGMANN AM 11.01.2025

Unser langjähriges Mitglied Margot Bergmann und ihr Mann Rolf Bergmann hatten zum zweiten Mal zu einem Charity Bremer-Kohlessen in Ihr wunderschönes, historisches Bauernhaus von 1725 im Luftkurort Bruchhausen-Vilsen eingeladen. So waren viele Chaîne-Freunde aus Münster, Iserlohn, Hamburg und Bremen der Einladung gerne gefolgt. Es war ein freudiges Wiedersehen zum Jahresauftakt 2025. Extra für uns hatte Margot Bergmann ihre aufwendige, weihnachtliche Dekoration in ihrem Haus noch gelassen, die von allen Gästen bewundert wurde.

Nach dem Sektempfang machten wir uns bei bestem Winterwetter auf zum „Kohl-Spaziergang“, der an den Feuerkörben im „Forsthaus“ mit Punsch, Kaffee und Kuchen endete. Zurück bei Bergmanns erwartete uns das traditionelle „Bremer Kohlessen“ mit Pinkel und klassischen Fleisch- und Wurstvarianten. Das Haus war

wunderbar beleuchtet, die Tische festlich und liebevoll eingedeckt, der Service umsorgte uns herzlich und alle hatten nach der Bewegung an frischer Luft reichlich Appetit.

Es war ein unvergesslicher Charity-Abend in freundschaftlicher Atmosphäre. Es kam eine beachtliche Spende von € 3.350,- für die Chaîne-Stiftung Deutschland zusammen. Bailli Rolf Müller übergab Familie Bergmann das Gastgeschenk und Margot Bergmann die Commandeur-Plakette in Gold. Wir danken besonders Margot und Rolf Bergmann für Ihre Einladung und die großzügige Spende sowie allen Spendern für Ihr Engagement.

VIVE LA CHAÎNE !

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

„FRIESISCHES, KULINARISCHES WOCHENENDE“ vom 07.03. - 09.03.2025 in Dangast

Zum zweiten Mal riefen unser Bailli Rolf Müller und Mme. le Bailli Bettina Schliephake-Burchardt, Bailliage Hamburg, zum gemeinsamen friesisch-kulinarischen Wochenende nach Dangast und ca. 40 Chaîne-Mitglieder unterschiedlichster Bailliagen, darunter auch unsere Chargée de Presse d'Allemagne Karin Deissner, folgten dem Aufruf zum Boßeln, Grünkohlessen und Fine-Dining gerne. Am Freitag empfing uns bei bestem Wetter Maître Rôtisseur Christof Brinkmann zum Champagnerempfang auf der Terrasse. Danach starteten wir mit dem Dîner Ami-

cal im Restaurant „edo“. Alle Chaîne-Freunde erlebten ein fantastisches Menü, bestehend aus Carabinero Carpaccio, Raviolio Uovo, Pankow Skrei, Steak Tataki sowie Cornflakes Panna Cotta begleitet von ausgezeichneten Weinen. Als Dank für den wunderbaren Abend, das tolle Menü und den hervorragenden Service erhielten alle Mitarbeiter ihre Urkunden.

*Text: Thomas Puvogel – Vice-Chancelier-Argentier
Fotos: Rosendahlfoto.com*



Am Samstag starteten die Bailliagen bei Sonnenschein mit drei Boßelguides und Confrère Jan Wichmann vom Hotel „Graf Bentinck“ die Boßel-Tour. Zur Halbzeit gab es leckere Fischbrötchen, Cremant und ein kühles Bier, danach ging es mit viel Spaß und Elan weiter. Nachdem wir unverletzt wieder das Hotel erreicht hatten, begrüßten Maître Restaurateur Julia Wichmann und Maître Hotelier Jan Wichmann uns abends zum Dîner Amical. Es gab einen hervorragenden friesischen Grünkohl, welcher vorab von einer Rinder-Consommé und im Nachgang von Dessertvariationen komplettiert wurde. Begleitet wurde der

Grümkohl nicht nur klassisch von Bier, sondern auch von einer hervorragenden Weinauswahl. Wir bedankten uns bei Julia und Jan Wichmann für den herzlichen Aufenthalt und den perfekten Service. Zum Dank erhielten die Mitarbeiter von Bailli Rolf Müller und Mme. le Bailli Bettina Schliephake-Burchardt ihre Urkunden und Jan und Julia die langersehnte Messingplakette. Dem Wunsch, das friesisch, kulinarische Wochenende mit Boßeln auch im nächsten Jahr zu organisieren, kommen wir gerne nach.

*Text: Thomas Puvogel – Vice-Chancelier-Argentier
Fotos: Monika Demuth-Müller – Vice Conseiller Gastronomie*



edo

Edo-Wiemkenstr. 4 · 26316 Varel-Dangast
Tel. 04451 35 32 · info@edo-dangast.de

Hotel Graf Bentinck

Dauenser Str. 7 · 26316 Varel-Dangast
Tel. 04451 13 90 · info@bentinck.de



MITGLIEDERVERSAMMLUNG UND DÉJEUNER AMICAL IN NÜRNBERG

22.02.2025: Unsere diesjährige Mitgliederversammlung hat am Samstag, 22.2.25 im ARVENA PARK HOTEL in Nürnberg stattgefunden und wurde erstmals von Confrère Dieter Oster, dem neuen Bailli der Bailliege Franken geleitet. Ausführlich und detailliert wurde dabei das Jahresveranstaltungsprogramm 2025 diskutiert und Bailli Dieter Oster hat dabei zwei sehr interessante Veranstaltungen herausgestellt: 24.8.25: Besuch des Musicals „West Side Story“ anlässlich der Luisenburg-Festspiele auf der Naturbühne in Wunsiedel um 15:00 h und danach um 18:30 h Einladung zum Dîner Amical im Hotel Kaiseralm in Bischofsgrün (Fichtelgebirge), 11.10.2025: Oktoberfest mit dem Posthotel und Fernsehkoch Alexander Herrmann in Wirsberg bei zünftiger Blasmusik. Im Anschluss an die Versammlung hat Hotelchef Confrère Jörg Schlag und sein Team die Gäste zu einem vorzüglichen 3-Gang Menü gebeten mit einer Kaninchengalanatine als Vorspeise und rosa gebratener Lammhüfte zum Hauptgericht.

Text: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse

Fotos: Peter Gummersbach – Grand Officier Maître Hôtelier

ARVENA PARK HOTEL

Görlitzer Straße 51 · 90473 Nürnberg

Tel. 0911 89 22 150 · www.arvena.de

BAILLIAGE FRANKEN AUF REISEN

Ein kulinarischer Brückenschlag zwischen Deutschland und Vietnam

Im Rahmen einer Dienstreise der VIETTALENTS GmbH reisten Bailli Dieter Oster (Bailliege Franken, Chaîne des Rôtisseurs) sowie zwei weitere Mitglieder der Bailliege Franken nach Ho-Chi-Minh-Stadt. Dort erwartete sie ein ganz besonderes Highlight: der Besuch des renommierten Chefkochs David Thai in seinem MICHELIN-prämierten Kobe Bistro.

David Thai, ebenfalls Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs Vietnam, ist bekannt für seine meisterhafte Verbindung französischer Kulinarik mit asiatischen Einflüssen. Seine beeindruckende Karriere führt ihn durch Spitzenrestau-

rants in Frankreich, Dubai und Spanien sowie durch verschiedene asiatische Metropolen, was seinen einzigartigen Stil nachhaltig prägt.

Die Speisekarte seines Kobe Bistro ist ein wahres Fest der Aromen: Klassische französische Gerichte wie Bouillabaisse und Entenschenkel-Confit treffen auf edelstes Kobe Wagyu-Steak – darunter das marmorierte Bushu Oguma A4 und das exquisite Satsuma A5+, begleitet von hausgemachten Saucen, die jedem Gericht eine ganz besondere Note verleihen. Diese harmonische Verschmelzung französischer Kochkunst mit hochwer-

tigstem Wagyu-Beef macht das Kobe Bistro zu einer unvergleichlichen Adresse für Feinschmecker. Selbstverständlich durfte bei diesem kulinarischen Treffen ein Zeichen fränkischer Gastfreundschaft nicht fehlen: Als besonderes Präsent überreichte Bailli Dieter Oster eine Flasche Toppler Sekt. Dieser edle Tropfen wird von Chaîne-Mitglied Albert Hasenstein in Franken mit großer Hingabe und in aufwendiger Handarbeit versetzt – ein wahres Symbol für die exzellente Qualität regionaler Produkte und die Leidenschaft der Chaîne des Rôtisseurs für gehobene Genussskultur.

Nach einem herausragenden und genussreichen Mittagessen versammelten sich alle Beteiligten zu einem gemeinsamen Erinnerungsfoto vor dem Kobe Bistro – ein Moment, der die internationale Freundschaft und die Werte der Chaîne des Rôtisseurs eindrucksvoll zum Ausdruck brachte.

Diese Reise verdeutlicht einmal mehr, wie sehr die Chaîne des Rôtisseurs weltweit für kulinarische Exzellenz,

kulturellen Austausch und gegenseitige Wertschätzung steht. Sie bekräftigt die Bedeutung solcher internationalen Verbindungen und trägt dazu bei, das kulinarische Erbe der Chaîne des Rôtisseurs über Kontinente hinweg lebendig zu halten.

VIVA LA CHAÎNE !

Text: Peter Gummersbach, Fotos: Dieter Oster



VERABSCHIEDUNG IN FÜRTH

15. März 2025: Heute haben wir uns von Confrère Erwin Weidenhiller verabschiedet, der sein Restaurant KUPFERPFANNE Ende Mai 2025 abgeben wird. Mit seiner fast 40-jährigen Mitgliedschaft in unserer Bruderschaft hat er die Chaîne-Reputation und die Kulinarik im mittelfränkischen Raum entscheidend mitgeprägt.

Sein langjähriger Restaurantleiter Dietmar Uhlig wird dann die KUPFERPFANNE in Fürth mit allen Mitarbeitern im Juni übernehmen und weiterführen. Die zukünftige Mitgliedschaft in der Chaîne wurde bereits angekündigt.

Bailli Honoraire Rudi Stöcker hat bei dieser Veranstaltung auch Confrère Dr. Bernhard Mauer gewürdigt, der am 8.3.25 seinen 89. Geburtstag feiern konnte und trotz des hohen Alters noch regelmäßig mit großem Interesse gemeinsam mit seiner Gattin an den regionalen monatlichen Veranstaltungen teilnimmt.

Zum Gelingen dieses Treffens hat das Küchenteam einen großen Beitrag geleistet, besonders die Vorspeise „Cocktail von Krebsen in feiner Sauce“ war bei diesem Déjeuner Amical der große Gewinner.

Text & Fotos: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse

Restaurant Kupferpfanne

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



20 JAHRE CHAMPAGNER EMPFANG

im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten am 18. Januar 2025

Was gibt es Schöneres als mit Champagner, einem exzellenten 10-gängigen flying-buffet aus der 2 Sterne-Küche von Christoph Rüffer und seinem Team mit 82 Freunden zwanglos plaudern zu können? Ein vollendeter Reigen exquisiter kulinarischer Genüsse auf „Sterne-Niveau“, so das einhellige Urteil aller Gäste.

Und das Besondere in diesem Jahr – 20 Jahre Champagner-Empfang im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten. Wir danken Ingo Peters, Christoph Rüffer, Tobias Günther und Friederike Neyer für diese 20 außergewöhnlichen Empfänge – es ist keine Selbstverständlichkeit und wir wissen es sehr zu schätzen.

Ganz besonders haben wir uns gefreut, dass wir neben den beiden Baillis Rolf Müller und Dr. Ronald Crone auch die Profis Klaus Gerresheim (Gerresheim serviert), Marlies Head (Madison Hotel), Béla Rieck (Käfer Catering HH) und Cornelia Poletto begrüßen konnten. Umrahmt wurde der Empfang von der Pianistin Ekaterina Dubkova am Flügel. Wir freuen uns schon auf 2026.

Text: Irmtraud-A. Schliephake – Vice Chargée de Presse hon., Fotos: Michael Zuther – Officier

HAERLIN, Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten

Neuer Jungfernstieg 9 · 20534 Hamburg
Tel. 040 349 40 · hamburg@fairmont.com
www.fairmont.com

EXKLUSIVE WEINVERKOSTUNG -

Große Gewächse 2015 im KINFELTS am 31. Januar 2025

Sicherlich kennen viele unseren Confrère und Maître Sommelier Maximilian Wilm, der jedes Jahr beim nationalen Concours des Jeunes Sommeliers als Juror ehrenamtlich tätig ist und selbst vor Jahren schon einmal nationaler Sieger beim Concours des Jeunes Sommeliers gewesen ist – und 2019 bester Sommelier Deutschlands war und Geschäftsführer und Chef Sommelier im Restaurant KINFELTS.

Vis-a-vis vom Restaurant KINFELTS gibt es nun einen sehr eleganten separaten Veranstaltungsraum für Weinverkostungen und die Frage: Was haltet Ihr von einer exklusiven Weinverkostung im kleinen Kreise – war durch die sofortige Buchung beantwortet. Die Großen Gewächse des VDP (Verein der deutschen Prädikatsweingüter) gehören zu der Crème de la Crème des deutschen Weins. Alle Weine waren aus dem hervorragenden VDP GG Jahrgang 2015. Einhellige Meinung: so eine exquisite Weinverkostung im kleinen Kreis muss nochmals angeboten werden. Vielen Dank an Volker Schwarz, Vice Argentier und an Maxilian Wilm für den gelungenen Abend.

Text: Irmtraud-A. Schliephake – Vice Chargée de Presse hon.
Fotos: Maximilian Wilm & Volker Schwarz



KINFELTS Kitchen and Wine

Am Kaiser Kai 56 · 20457 Hamburg
Tel. 040 30 06 83 69 · www.kinfelts.de

DÎNER MAISON IM RESTAURANT REITSTALL KLÖVENSTEEN AM 16. FEBRUAR 2025



Daniel & Charlotte Ambratis sind ein eingespieltes junges Gastronomenpaar, das sich auf dem Süllberg im Sternerestaurant SEVEN SEAS bei Karl Heinz Hauser kennen und lieben gelernt hat und sich nach internationalen Stationen hier im Reitstall Klövensteen ihre Ideen verwirklichen möchten. Wir freuen uns sehr, dass mit Daniel Ambratis die junge Generation der Köche Interesse an der Chaîne des Rôtisseurs zeigt und unserer Bruderschaft beigetreten ist.

Voller Vorfreude fanden wir uns zur Mittagzeit in den einzigartigen Räumen des Reitstall Klövensteen ein und was wurden wir verwöhnt. Gutbürgerliche Küche auf hohem Niveau und der so persönliche familiäre

und perfekte Service findet man so schnell nicht wieder. Daniel und Charlotte Ambratis nahmen sich Zeit, um in persönlichen Gesprächen mit den Mitgliedern ihre Philosophie zu erläutern. Mme. le Bailli Bettina Schliephake-Burchardt dankte den Beiden und Ihrem Team für dieses sehr gelungene Dîner Maison und freut sich mit allen Teilnehmern auf das Dîner Amical. Bis bald.

Text & Fotos: Irmtraud-A. Schliephake – Vice Chargée de Presse hon.

Restaurant Reitstall Klövensteen
Uetersener Weg 100 · 22869 Schenefeld
Tel. 040 830 69 92
www.restaurant-reitstall-kloevensteen.de

16. DINER AMICAL IM FISCHEREI-HAFEN RESTAURANT HAMBURG

am Aschermittwoch, den 05. März 2025

Es ist eine liebenswerte Tradition der Bailliage de Hamburg, sich alle zwei Jahre zu einem Dîner Amical „Aschermittwoch“ im Fischereihafen Restaurant einzufinden. Das Traditions-Restaurant liegt direkt am alten Fischereihafen mit Blick auf die Elbe und den Hafen. Wenn am Abend im Hafen die Lichter angehen, die vielen Schiffe am Fenster vorbei gleiten dann schlägt das Herz nicht nur der auswärtigen Gäste, sondern auch eines jeden Hamburgers höher. Die Baillis von Schleswig-Holstein, Prof. Dr. Gerald Kuhnt und de Hamburg, Bettina Schliephake-Burchardt hatten die Idee nach 9 Jahren wieder ein gemeinsames Dîner Amical auszurichten, was großen Anklang in beiden Bailliagen fand.

Herzlichen Dank an Dirk Kowalke, Jens Klunker und der weißen und schwarzen Brigade für dieses exzellente

6-Gänge Menu und auch unseren Dank für die Zusammenarbeit mit Prof. Gerald Kuhnt und Dr.

Susanne Andree. Besonders haben wir uns als Hamburger gefreut, dass wir Madame Dorothee Popp die Nadel als Grand Commandeur für 40 Jahre Mitgliedschaft überreichen durften.

Den ausführlichen Bericht über diesen Abend können Sie nun unter der „Bailliage Schleswig-Holstein“ lesen. Viel Freude.

*Text: Irmtraud-A. Schliephake – Vice Chargée de Presse hon.
Fotos: Michael Zuther / Nadine Witt*



Fischereihafen Restaurant Hamburg

Große Elbstraße 143 · 22767 Hamburg
Tel. 040 38 18 16 · www.fischereihafenrestaurant.de



NEUJAHR-S-KÜCHENPARTY – VIER KÖCHE & EIN SOMMELIER DER BRUDERSCHAFT

Dîner Maison 17. Januar 2025: Zum Jahresauftakt schlossen sich unsere Rôtisseurs Confrères Thilo Hanke Braustübl Darmstadt, Gregor Engels Fisch Franke Frankfurt, Thomas Treusch Treuschs Schwanen Reichelsheim und Gastgeber Marcus Geist ZeitGeist Bad Nauheim zusammen für eine Küchenparty. Bereits zum Empfang wurden Amuse Bouche gereicht, die auf einen genussvollen Abend einstimmten.

Bailli Prokop überreichte Bernandina Vogt die Urkunden zur Aufnahme in den OMGD und zur Beförderung zum Officier. Er beglückwünschte Erdmann Vogt zur goldenen Commandeur Plakette und Ulla Werner zur silbernen Commandeur Plakette und dankte für die langjährige Zugehörigkeit in der Chaîne Hessen.

In der Küche wurden an vier live Cooking-Stations vor aller Augen die Hauptspeisen und dann die Desserts gestaltet und es war eine Freude, den Profis bei der Zubereitung der auserlesenen und köstlichen Gänge in die Töpfe zu schauen.

Natürlich durfte auch unser Vice Echanson, Hanns Fertsch, nicht fehlen und an seinem Stand wurden ausgezeichnete Weine kredenzt, die die Speisen wunderbar ergänzten. Die herzliche und familiäre Stimmung wurde durch die rege Art des Flanierens zu den Ständen und der daraus entstehenden Kommunikation untereinander, und vor allem mit den Profis, unterstrichen. Es war ein unvergesslicher Abend!

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

Restaurant Zeitgeist

Teichhaus · Nördlicher Park · 61231 Bad Nauheim

Tel. 06032 92 78 50 · kontakt@zeitgeist-bad-nauheim.de · www.zeitgeist-bad-nauheim.de

TABLE MAISON FÜR PROFIS & AMATEURE

Restaurant Fisch Franke

Montag, 3. Februar 2025: In fröhlicher Stimmung fanden sich die Gäste bei Confrère Gregor Engels und seiner Mannschaft ein. Vice Chancelier Dagmar Rösch begrüßte alle Anwesenden, die sich von großartigen und köstlichen Fisch-Kreationen in großer Vielfalt begeistern ließen – serviert von einem freundlichen und aufmerksamen Service.

Wie immer bei diesen Table Maison, stehen anregende und entspannte Gespräche, Lachen und Freude am ungezwungenen Miteinander im Vordergrund. „Wieder einmal ging ein heiterer und kurzweiliger Abend viel zu schnell vorbei“, war die einhellige Meinung aller Mitglieder.

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

Fisch Franke

Domstraße 9-11 · 60311 Frankfurt am Main
Tel. 069 29 62 61 · info@fischfranke.de · www.fischfranke.de



TRADITIONELLES FISCHESSEN - EIN FEST DER SINNE!!

Dîner Amical 8. März 2025: Bereits zum 22. Mal begrüßte Bailli Michel Prokop die Gäste zu dieser – wie immer – ausgebuchten Veranstaltung. Er schritt sogleich zur Tat und beglückwünschte den Hausherrn Jochem Joosten zur silbernen Commandeur Plakette.

Ein hervorragendes Fisch-Menu in allen Variationen wurde wahrlich meisterhaft zubereitet von der Küchenbrigade unter der Leitung von Küchendirektor Robert Standfuß. Das Serviceteam, angeführt von Gabriel Yacoub, hat alle zuvorkommend und sehr freundlich verwöhnt.

Auch dieses Jahr war die musikalische Untermalung ein Genuss für die Sinne. Die junge und mitreißende Sopranistin Anna-Lena Owen verzauberte alle Gäste mit ihrer großartigen Stimme und der virtuosen Interpretation ihrer Lieder. Dieser wunderbare Abend wird allen noch lange in bester Erinnerung bleiben.

Text: Carina Saleck-Prokop – Grand Officier, Fotos: Dr. Andreas Rösch – Grand Officier

Benners Bistronomie

Kurhausplatz 1 · 65189 Wiesbaden
Tel. 0611 53 62 00 · genuss@benner-s.de · www.benner-s.de

CHAMPAGNER-AFTER-WORK ZUM NEUEN JAHR

Statt großer Gala gab es kleine Einblicke in die Welt des Modehandwerks

22. Januar 2025: Unter dem Motto „Couturige Köstlichkeiten“ starteten wir mit einem Champagner-Empfang bei unserer Madame Gabriele Koch von der Manufaktur L-Gabrielle. Gleich nach dem Empfang gab es eine Wünsch-Dir-Was-Modenschau: Die anwesenden Damen und Herren konnten das Kleidungsstück ihrer Wahl mit Model Sabine über den Laufsteg schicken. Besonders unsere Mesdames waren so begeistert von dem Gedanken, dass sie kurzerhand ihr Lieblingsteil allen Anwesenden selbst auf dem Laufsteg präsentierten, unter großem Beifall der Gäste. Die Designerin Gabriele Koch gab während der Modenschau bereitwillig Auskunft über die einzelnen Stoffe sowie deren Verarbeitung. Das eine oder andere Outfit wurde dann auch gleich zur Maßanfertigung bestellt.

„Sartoriale Delikatessen“ wurden uns dann gleich im Anschluss bei unserem nationalen Kooperationspartner Cove - Die Maßschneider auf der Mittelstraße präsentiert. Nach einem Begrüßungs-Champagner und einer kleinen Stärkung mit einem hervorragenden Buffet von Gruber's Restaurant begrüßte uns Geschäftsführer Ulrich Hesse mit einem Vortrag über die Geschichte und Philosophie von Cove. Mitarbeiter Andreas Vulgaris gab dann Einblicke in die handwerklichen Besonderheiten, wie z.B. die sartoriale Schulter, Handknopflöcher, Schneiderhandkante sowie Verarbeitungstechniken. Passend zum Anzug werden hier natürlich auch entsprechende Maßhemden angefertigt und den passenden Schuh findet man auch gleich im gemütlichen Ladenlokal. Zum Abschluss gab es für alle Gäste noch einen Gutschein für die Anfertigung eines Maßhemdes oder auch einer maßgeschneiderten Bluse für die Damen.

Text: Ulla Heyder – Mme le Bailli

Fotos: Gabriele Koch – Dame de la Chaîne



L-Gabrielle

St.-Apern-Str. 40 · 50667 Köln · Tel. 0176 100 012 83
info@gabriele-koch.com · www.gabriele-koch.com

Cove – Die Maßschneider

Mittelstr. 7 · 50672 Köln
Tel. 0221 258 5912 · koeln@cove.de · www.cove.de



CHAÎNE GANZ JECK

Kölle Alaaf – d'r Zoch kütt (Köln Alaaf – der Zug kommt)!

3. März 2025: „FasteLOVEnd – wenn Dräum widder blöhe“ (Karneval – wenn Träume wieder blühen), so lautete das diesjährige Motto des Kölner Karnevals. Bereits am Karnevalssonntag fanden sich einige Mitglieder und Gäste aus vielen Bailliagen Deutschlands zum Willkommensabend in der Bar LAB12 des Pullman Cologne ein, um sich für den Rosenmontagszug einzustimmen. Die Bar im 12. Stock war exklusiv für uns reserviert, obwohl im ganzen Haus schon der (Karnevals)-Bär tobte. Neben einem tollen Buffet, das keine Wünsche offen ließ, konnte man hier schon bei einem leckeren Kölsch vom Faß den Blick auf den Kölner Dom und das karnevalistische Treiben auf den Straßen beobachten. Am nächsten Morgen (Rosenmontag) ging es schon um 11 Uhr mit einem Sektempfang und Brunch im gegenüberliegenden Restaurant «La Vita» los. Patron Salvatore Luca kümmerte sich wie immer persönlich sehr liebevoll um seine Gästeschar.

Direkt vor seinem Restaurant waren zwei Tribünen aufgebaut, auf der wir alle sehr gut Platz fanden (einige Chaîne-Mitglieder sogar in der ersten Reihe). Kurz nach zwölf kamen auch schon die ersten Fußtruppen des Ro-

senmontagszuges an der Tribüne vorbei. Dank eines vom Restaurant engagierten Moderators wurden alle Gruppen und Motto-Wagen hinreichend erklärt und mit einem mehrfachen «Kölle Allaf» oder auch «La Vita-Alaaf» herzlich begrüßt.

Bei 12 Grad und herrlichem Sonnenschein hätte die Stimmung auf der Tribüne nicht ausgelassener sein können. Immerhin musste man gut sechs Stunden «aushalten», bis dann endlich der letzte Wagen, nämlich der mit dem Dreigestirn Prinz, Bauer und Jungfrau, prunkvoll daher kam. Zum Ausklang fanden sich dann alle noch auf ein Kölsch oder auch mehr in der Lobby-Bar des Pullman Cologne ein, um das karnevalistische Wochenende ausklingen zu lassen. Die zwei besten 70er-Jahre-Kostüme wurden von unserer Mme. le Bailli entsprechend prämiert. Hier gab es jeweils einen Mottoschal, der jedes Jahr neu gestaltet wird und mittlerweile schon Sammlerstatus hat.

Fotos: Dr. Gabriele Bartel-Lingg – Vors. der Chaîne-Stiftung Deutschland, Heike Mohr, Text: Ulla Heyder – Mme. le Bailli

Pullman Cologne

Helenestr. 14 · 50672 Köln
Tel. 0221 27 50 · H5366@accor.com

Ristorante «La Vita»

Magnusst. 3 · 50672 Köln
Tel. 0221 925 77 40 · info@lavita-koeln.de



EIN GELUNGENER START INS KULINARISCHE JAHR

Neujahrsempfang, 11. Januar 2025: Dass es im Café Luitpold von Gastgeber Maître Restaurateur Stephan Meier – gelernter Bäckermeister, Konditor, Philosoph und promovierter Volkswirt – nicht nur hervorragende Torten und Desserts gibt, durften wir bereits letztes Jahr erfahren.

Der neue Küchenchef Simon Wulff, der trotz seiner Jugend bereits eine beeindruckende Laufbahn hinter sich hat, komponierte ein Flying Buffet, das keine Wünsche offenließ. Der Stehempfang im lichtdurchfluteten Pal-

mengarten bot dabei willkommene Gelegenheit zum Plaudern. Bestens umsorgt wurden wir vom bewährten Service unter Leitung des langjährigen Maître Muhammed Krasniqi. Wir sind schon jetzt gespannt auf das geplante Dîner Amical am 25. Juni!

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

Café Luitpold

Briener Str. 11 · 80333 München
Tel. 089 24 28 75 - 0 · www.cafe-luitpold.de



PHANTASIEVOLLER AUFTAKT ZUR FASTENZEIT

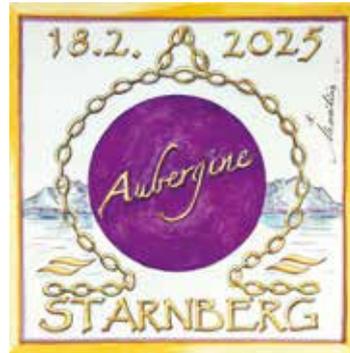
Dîner Amical, 05. März 2025: Dass Maître Restaurateur Giorgio Cherubini zum Fischessen am Aschermittwoch in seine schöne Osteria einlädt, hat bereits Tradition. Das von Küchenchef Angelo Fonti kreierte Menü war alles andere als traditionell: die einzelnen Gänge waren nach Mitgliedern der weißen und schwarzen Brigaden benannt, von Gerichten aus deren Heimatregionen inspiriert und mit einem modernen Touch akzentuiert.

So fand sich der Safran bei der Fregola sarda in einer Nocke Eis, das die Pasta krönte. Auch bei der Weinauswahl standen Mitglieder der Brigaden Pate. Der Service unter der bewährten Leitung von Giovanni Mancuso ließ keine Wünsche offen. Bravo und da capo!

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

Osteria der Katzlmacher

Bräuhausstraße 6 · 80331 München
Tel. 089 333 360 · www.der-katzlmacher.com



STERNEKÜCHE AM SEE

Gourmetrestaurant Aubergine in Starnberg

Table Maison, 18. Februar 2025: „Es muss einen Helden geben – diesen definieren wir nach Saison und Inspiration. Von diesem Mittelpunkt aus entwickeln wir das Menü, so dass eine stimmige und immer auch etwas überraschende Geschmackskomposition entsteht.“ So definiert Küchenchef Maximilian Moser selbst seine Kreationen. Mit dieser Devise erkochte er sich 2014 mit noch nicht ganz 30 Jahren einen Stern im Michelin. Da hatte er schon eine beeindruckende Laufbahn hinter sich, die mit seiner Ausbildung zum Koch im Hause Alois Dallmayr in München ihren Anfang nahm, ihn über diverse renommierte Stationen – unter anderem als Chef de Partie in der Aubergine – im Jahr 2012 wieder dort hin zurückführte.

Sowohl der Inhaber-Familie wie auch dem Hoteldirektor Mario Landthaler ist es zuzuschreiben, dass im Business-Hotel Vier Jahreszeiten die Kulinarik ganz großgeschrieben wird. Auf der Webseite des Hotels finden sich zahlreiche Gourmet-Events, unter anderem das „Best of Aubergine“, die kulinarischen Highlights des vergangenen Jahres, zusammengestellt in einem exquisiten Menü, in dessen Genuss wir kamen.

Bemerkenswert ist, dass eine ausgesprochen kreative vegetarische Alternative angeboten wurde. Wir freuen uns, dass Mario Landthaler in unsere Bruderschaft aufgenommen wird.

Abgerundet wurde der Abend durch die exzellente Weinauswahl und den großartigen Service unter Leitung von Miriam Steinmeyer.

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



Gourmetrestaurant Aubergine im Hotel Vier Jahreszeiten

Münchener Straße 17 · 82319 Starnberg
Tel. 08151 447 02 90 · www.aubergine-starnberg.de



EIN ABEND VOLLER ZAUBER:

Unsere Weihnachtsfeier im Restaurant Schökel

Es gibt Momente, die uns innehalten lassen – Momente, die den Geist der Weihnacht in all seiner Schönheit und Wärme spürbar machen. Solch ein Moment war unser weihnachtliches Dîner Amical, zu dem unser Bailli Adrian Grandt eingeladen hatte, um die Vorweihnachtszeit gemeinsam im Restaurant Schökel in Elze-Mehle zu feiern. Dieses traditionsreiche und seit 1881 von der Familie Schökel geführte Haus bot den perfekten Rahmen für eine Feier, die Herz und Sinne gleichermaßen berühren sollte.

Der Abend begann in der Sankt Urbanus Kirche, deren historisches Gemäuer sich im sanften Kerzenlicht und den zarten Klängen von Orgel und Geige besonders festlich präsentierte. Frau Pastorin Becker begrüßte uns mit herzlichen Worten, die uns innehalten und den Alltag vergessen ließen. Doch der wahre Höhepunkt erwartete uns im festlich geschmückten großen Saal. Hier vereinten sich Eleganz und Gemütlichkeit zu einem Ambiente, das wie geschaffen war für diesen besonderen Abend.

Zu Beginn betrat der heilige Nikolaus den Saal – eigens angereist, um uns mit kleinen Gaben zu überraschen. Das anschließende Menü war ein wahres Meisterwerk

der Kulinarik. Ein ganz besonderer Moment war die Einführung in eine alte polnische Weihnachtstradition durch unseren Bailli, der uns das Teilen weißer Oblaten näherbrachte. In dieser einfachen, aber tief symbolischen Geste – dem Brechen des Brotes und dem gegenseitigen Wünschen von Gesundheit, Frieden und Glück – lag eine tiefe Verbundenheit. Dieser Abend war mehr als eine Feier. Es war ein Fest der Gemeinschaft, ein Fest der Liebe und des Friedens.

Unser großer Dank und größtes Kompliment gilt unserem Confrère Grand Officier Maître Rôtisseur Richard Schökel, der seit 1978 geschätztes Mitglied unserer Bailliage ist.

Wir bedanken uns auch bei seiner Ehefrau und dem gesamten Team für die herzliche Gastfreundschaft, unserem Bailli Adrian Grandt für die liebevolle Organisation und jedem einzelnen Gast an diesem Abend, der diesen Abend mit seiner Anwesenheit, Lächeln und seiner Freude so sehr bereichert hat. Wir werden diesen Abend noch sehr lange in unseren Herzen tragen!

EIN GLANZVOLLER AUFTAKT INS NEUE JAHR –

Der Neujahrsempfang der Chaîne des Rôtisseurs Niedersachsen

Am 2. Februar 2025 fand der traditionelle Neujahrsempfang der Bailliage Niedersachsen statt – dieses Mal als festliches Déjeuner Amical im renommierten Restaurant Titus bei unserem geschätzten Confrère Maître Rôtisseur Dieter Grubert. In stilvoller Atmosphäre und mit einem exzellenten kulinarischen Programm läuteten wir gemeinsam das neue Jahr ein – voller Elan, Lebensfreude und Genuss.

Bereits beim Empfang wurde den Gästen ein ganz besonderer Genuss geboten: Ein erlesener Champagner sorgte für prickelnde Vorfreude auf das, was folgen sollte. Die festlich eingedeckten Tische, mit edlen Gläsern und feinstem Porzellan geschmückt, schufen einen würdigen Rahmen für dieses besondere Ereignis.

Für beste Laune sorgten gleich zu Beginn des Empfangs zwei in Hannover sehr bekannte Künstler, die in den Rollen eines Butlers und eines Dienstmädchens die Gäste am Eingang mit Charme und Esprit begrüßten. Doch damit nicht genug: Bevor das Flying Buffet serviert wurde, hielten sie einen unterhaltsamen Knigge-Kurs zum Thema Tischmanieren, der für viele Lacher sorgte und das Publikum bestens unterhielt.

Das Flying Buffet ließ keine Wünsche offen. Ganze 12 verschiedene Köstlichkeiten wurden kunstvoll arrangiert und serviert – jede einzelne eine Hommage an die hohe

Kunst der Kulinarik. Umso bemerkenswerter ist die Leistung von Dieter Grubert, der als Gastgeber und Koch an diesem Tag ganz alleine in der Küche stand und für 60 Gäste ein exzellentes kulinarisches Meisterwerk schuf – mit Präzision, Leidenschaft und Perfektion. Dass eine derart raffinierte und facettenreiche Speisenfolge aus nur einer Hand kam, verdient höchste Anerkennung!

Doch nicht nur in der Küche wurde Großartiges geleistet – auch im Service glänzte das Team mit Professionalität und Herzlichkeit. Besonders hervorzuheben ist das Engagement des Chef de Table Confrère Pascale Pietruschka, der gemeinsam mit seinem Team und dem Regionalratsmitglied sowie Sommelier Gregor Jänecke Nimptsch exzellenten Service bot. Doch nicht nur die Kulinarik und der Service machten diesen Neujahrsempfang zu einem unvergesslichen Erlebnis. Auch die musikalische Begleitung trug dazu bei, dass sich alle Gäste rundum wohlfühlten. Obwohl die Veranstaltung offiziell bis 16 Uhr angesetzt war, ließ sich niemand von der Uhrzeit drängen.

So begann 2025 für die Mitglieder und Freunde der Bailliage Niedersachsen mit einem Fest voller Lebensfreude und Genuss. Möge das Jahr 2025 ein Jahr des Friedens, der Gesundheit und der kulinarischen Entdeckungen sein!





AUF EIN „NEUES“ TRADITIONELLER NEUJAHRSEMPFANG IM BREIDENBACHER HOF DÜSSELDORF

25.01.2025: Unser „Traditioneller Neujahrsempfang“ fand wieder traditionell in der Showküche statt und war wieder traditionell sehr gut und köstlich und traditionell sehr schön und sehr unterhaltsam in lockerer Atmosphäre. Zum Auftakt gab es herrlichen Champagner aus der Magnumflasche.

Maitre Rôtisseur Philipp Ferber hat wieder einmal gezeigt wie kreativ er und sein Team uns immer wieder neu überraschen können, auch mit dem Ziel einer frischen produktorientierten Küche.

Neun kleine Gaumenexplosionen wurden kunstvoll und verführerisch in Portionsschälchen präsentiert. Wir waren begeistert! Warum ging die Zeit nur so schnell vorbei?

Ein sehr aufmerksamer und sehr freundlicher Service war stets bemüht zum Wohle der Gäste es an nichts fehlen zu lassen. Die abschließende Ehrung aller Beteiligten durch Bailli Dr. Joachim v. Gratkowski war hochverdient.

Text & Fotos: Uschi Biskamp – Vice Chargée de Presse



DÎNER AMICAL IM MÜLLER'S AUF DER RÜ BY NELSON MÜLLER

08.03.2025: Bevor ich unser fantastisches Dîner Amical beschreibe, lassen Sie mich einen kleinen Ausflug in die Historie machen.

Nelson eröffnete, noch ohne Stern und nur Insidern ein Begriff durch seine Arbeit bei Bühler in der Residence, seine Schote. Später kam das Müller's als Edel Bistro in einen Neubau am Rüttenscheider Stern dazu. Als die Schote umziehen mußte, ging es in das Müller's, fortan zweigeteilt links Bistro rechts Sternerestaurant. Nun hat sich unser langjähriges Mitglied Nelson, die Aufnahme erfolgte noch vor dem Stern in der früheren Schote, seinen Herzenswunsch erfüllt und ein Hotel erworben. Dort zieht nun auch Mitte 2025 die Schote hin. Das Müller's bleibt bei uns in der Chaîne und wie mit dem Bailli Délégué abgesprochen, geht Nelson dann mit der Schote als 2. Betrieb in die Chaîne. Sein neuer Standort für die Schote ist dann Bergisch-Gladbach. Zurück zum Dîner Amical. Vor ausverkauftem Haus präsentierte

Nelson Müller die neue Crew des „Müller's“, alles bekannte Gesichter wie sein Souschef und sein Restaurantleiter aus der Schote. Beide präsentierten ein gelungenes Menü mit den passenden Weinen. Schon bei dem Champagnerempfang war die Stimmung ausgelassen. Als wir dann gegen 22:45 Uhr die Ehrung durchführten, war die Meinung einhellig ein wunderschönes Dîner Amical.

Danke auch an Nelson Müller, der trotz enormen Zeitstress sich den ganzen Abend Zeit genommen hatte. Liebes Team von Müller's Ihnen allen Danke für den gelungenen Einstand und lieber Nelson wir kommen wieder.

Im Namen aller Teilnehmer!
Dein Bailli Joachim

*Text: Dr. Joachim von Gratkowski – Bailli
Fotos: Dr. Heinrich Pröpfer – Officier*



Restaurant Müller*s auf der RÜ

Rüttenscheider Straße 62 · 45130 Essen

Tel. 0201 78 01 07 · www.nelson-mueller.de



ADVENTSSTIMMUNG BEIM VORWEIHNACHTLICHEN DÎNER AMICAL

im Hotel-Restaurant Kunz Pirmasens

Pirmasens, 7. Dezember 2024: Es lohnt sich immer zu unserem Confrère Maître Rôtisseur Eric Kunz nach Pirmasens einen Ausflug zu unternehmen. Im wunderschön weihnachtlich geschmückten Haus kam die Adventsstimmung schnell auf. Zum vorweihnachtlichen Dîner Amical luden Confrère Eric Kunz und Bailli Peter Kinzer zu einem vielversprechenden Weihnachtsmenü ein. Gerne folgten die Consœurs und Confrères der Einladung und alle Erwartungen wurden mehr als erfüllt.

Das gesamte Team zauberte überragende Geschmackserlebnisse auf Spitzenniveau. Bailli Peter Kinzer ehrte Confrère Eric Kunz mit einer Chaîne-Plakette und Gattin Cordula mit einem Blumenstrauß und bedankte sich

für die herzliche Atmosphäre. Mit großem anhaltendem Beifall wurden der weißen und schwarzen Brigade für ihre hervorragende Leistung von Confrères Vice Echanson Antonino Lumia und Vice Chancelier Argentier Gerd Kölnberger die Urkunden und der Tronc übergeben. Bei einem Kaffee, Digestif und frisch gezapftem Pils ging ein wunderbarer Abend zu Ende. An Emil's Bar, benannt nach dem Gründer des Hotels und Restaurants Emil Kunz, ließ man den Abend ausklingen.

Text & Fotos: Edna Gander – Vice Chargée de Presse

Hotel Restaurant Kunz

Bottenbacher Str. 74 · 66954 Pirmasens
Tel. 06331 87 50 · info@hotel-kunz.de

BIENVENUE IM VICTOR'S RESIDENZ-HOTEL-SAARBRÜCKEN

am schönsten Park Saarbrückens

Saarbrücken 16. Januar 2025: Mit einem Dîner Maison wurde das Victor's Residenz- Hotel- Saarbrücken als neues Mitglied in die Bailliage Pfalz-Saar- Mosel aufgenommen. Unter diesem Motto – „grenzenloser Genuss direkt an der deutsch-französischen Grenze“ - luden Bailli Peter Kinzer und Hôtelier Irakli Gogadze die Mesdames und Confrères und Freunde der Bailliage Pfalz-Saar-Mosel ein.

Das Victor's Residenz-Hotel-Saarbrücken mit seinem eleganten Charme ist ein 4 Ster-

ne Superier Hotel und liegt in traumhafter Lage direkt am Deutsch-Französischen-Garten. Schon der Empfang in der im französischen Stiel eingerichteten Lounge vermittelte „das Savoir-vivre“ bei einem Amuse-Bouche, begleitet von einem Crémant d'Alsace von der Domaine Armand GILG. Im Restaurant wurde anschließend ein vorzügliches „Menu Français“ serviert.

Nach diesem lukullischen Gaumenschmaus wurden verschiedene Kaffeespezialitäten gereicht. Bailli Peter Kinzer



bedankte sich für die hervorragende Leistung bei Hôtelier Irakli Gogadze mit der Chaîne-Plakette und überreichte dessen Ehefrau einen Blumenstrauß. Ein großes Lob ging auch an den Gastronomischen Leiter Herrn Raphael Markewitz und das gesamte Service und Küchenteam. Mit angeregten Gesprächen fand ein wunderschöner Abend seinen Ausklang.

*Text: Gerd Thom – Vice Chargé de Missions,
Edna Gander – Vice Chargée de Presse
Fotos: Angela Bauer & Rolf Bauer – Bailli Honoraire*

**Victor's Residenz-Hotel-Saarbrücken
am Deutsch-Französischen-Garten**
Deutschmühlental 19 · 66117 Saarbrücken
Tel. 0681 58 82 19 54
veranstaltung.saarbruecken@victors.de



WEINPROBE MIT PFÄLZER BUFFET

Forst, 22. Februar 2025: Die Pfalz empfing die Conscœurs und Confrères der Bailliage Pfalz-Saar-Mosel mit Sonnenschein als sie Confrère Officier Maître Sommelier Kurt Müller im Weingut in Forst an der malerischen Weinstraße besuchten. Sein Sohn Stephan Müller mit Gattin Christine begrüßten die Chaîne-Freunde, da Confrère Kurt Müller aus gesundheitlichen Gründen nicht dabei sein konnte. Er gab uns einen kurzen Abriss über die Geschichte des Weingutes, das nun schon in dritter Generation geführt wird. Seit 2000 übernahm er das Weingut von seinem Vater und das Vater-Sohn- Gespann kreierte nun die Weine gemeinsam. Der Großvater war Küfer und Winzer und spezialisierte sich ab 1971 auf den Qualitätsweinanbau. Das Weingut besitzt eigene Weinberge in den Forster Spitzenlagen wie Pechstein, Ungeheuer, Jesuitengarten und Kirchenstück. Schon Otto von Bismarck schwärmte von den Weinen aus der Lage Forster Ungeheuer: „Das Ungeheuer schmeckt mir ungeheuer! “

kelin von Confrère Kurt Müller, nun als 4. Generation im Betrieb, stellte die Weine, die verkostet wurden mit großem Fachwissen vor. Zuerst wurde ein Riesling Extra Brut Sekt verkostet, dann ging es mit der Weinverkostung weiter. Nachdem alle Fragen der Teilnehmer professionell beantwortet waren, schloss sich eine Führung im aktiven Weinkeller mit Edelstahl- und Holzfässern unter der Erde an. Dort befinden sich noch Holzfässer von Confrère Kurt Müller, der auch das Küferhandwerk erlernt hat. Nun freuten sich alle auf das Pfälzer Buffet zu dem die Weine aus der Weinprobe gereicht wurden.

Nach dem sich alle wieder gestärkt hatten, ehrte Bailli Peter Kinzer Stephan Müller mit der Chaîne-Plakette und Gattin Christine mit einem Blumenstrauß. Alle waren sich einig, dass es ein schöner, interessanter und genussvoller Nachmittag war.

Text & Fotos: Edna Gander – Vice Chargée de Presse

Der Betrieb legt Wert auf umweltschonenden Weinbau und Traubenselektion bei der Lese. Jana Müller, die En-



Weingut Eugen Müller

Weinstraße 34 · 67147 Forst
Tel. 06326 330 · kontakt@weingut-eugen-mueller.de · www.eugen-mueller.de

JAHRESAUFTAKT IN LEIPZIG

Dîner Amical, 11. Januar 2025: Wie jedes Jahr trafen sich Mitglieder und Freunde der Bailliage Sachsen zum ersten Dîner Amical des Jahres im Restaurant Stadtpfeiffer im Gewandhaus Leipzig. Bailli Gunter Anton überraschte Maître Rôtisseur Detlef Schlegel dann auch gleich zu Beginn mit der Commandeur-Plakette. Sein Restaurant trägt seit Jahren einen Michelin-Stern und steht für kulinarische Spitzenleistung in Sachsen. Entsprechend groß war die Vorfreude der Gäste auf das Menü des Abends.

Der perfekt zubereitete Lachs, zart und saftig, mit feinen Kräutern, die den Geschmack wunderbar ergänzten. Ravioli mit Périgord-Trüffel und Gans - jeder Bissen ein Genuss! Der Hirsch-Rücken, auf den Punkt gegart, mit einer köstlichen Wildsauce, die die Aromen des Fleisches hervorhebt. Ein wahrer Gaumenschmaus! Die

Kombination aus würzigem Fleur de Maquis Käse und dem knusprigen Huhn war einfach unwiderstehlich. Die Texturen und Geschmacksrichtungen harmonierten hervorragend miteinander. Zum Abschluss ein Dessert, das die Sinne verführte – die frische Säure der Blutorange traf auf süße, samtige Schokolade. Ein perfekter Abschluss für ein unvergessliches Menü.

Die Gäste waren bester Stimmung, haben sich angeregt unterhalten und jeden Moment dieses kulinarischen Erlebnisses genossen. Das Küchenteam um Maître Rôtisseur Detlef Schlegel und der liebevolle Service unter der Leitung von Petra Schlegel haben für einen rundum gelungenen Abend gesorgt. Ein Dîner voller Genuss und guter Laune!

Text & Fotos: Anke Anton – Vice Chargée de Presse



Restaurant Stadtpfeiffer im Gewandhaus Leipzig

Augustusplatz 8 · 04109 Leipzig

Tel. 0341 217 89 20 · www.stadtpfeiffer.de



SEKT & WEIN AM KAMIN

Ein Wochenende rund um den sächsischen Wein

OMGD Dîner Amical, 22. Februar 2025: Die ersten Gäste fanden sich schon am Freitagabend im Romantik Hotel Burgkeller von Officier Maître Hôte Tessa Barth zusammen. Mit einem leckeren 3-Gang-Menü und angeregten Gesprächen startete unser Wochenende im Zeichen des OMGD. Danach ging es ins wenige Fahrminuten entfernte Weingut Ricco Hänsch. Es gehört mit zwei Hektar Rebfläche zu den kleineren und mit dem Gründungsjahr 2005 zu den jungen Weingütern hier. Dass es sich mit der Qualität der Weine aber keinesfalls verstecken muss, wurde bei der Verkostung schnell deutlich.

Nach einem gemütlichen Samstag, ob im SPA des Burgkellers oder bei dem ein oder anderen Glas sächsischen Weines, ging es am Abend hinüber auf die andere Elbseite ins Weingut Schloss Proschwitz, wo uns Vice Echanson Prof. Dr. Georg Prinz zur Lippe herzlich begrüßte. Beim Empfang im Erdgeschoss des Schlosses begeisterte Betriebsleiter Björn Probst mit fachmänni-

schen Einblicken in die Sektherstellung. Dann ging es hinauf ins Kaminzimmer. Bei romantischer Kaminfeuer, Vorspeisenvariationen und prickelndem Sekt aus dem VDP-Weingut lauschten wir den spannenden Erzählungen von Prinz zur Lippe rings um die Weinherstellung, das Schloss, die Geschichte und was sich aktuell dort tut. Eine kleine Schloss-Führung ließ uns auch einen Blick in Ecken werfen, die sonst Besucher nicht sehen. Und dann erwarteten uns die festlich gedeckten Tische im Chinesischen Pavillon. Das Menü harmonierte perfekt zu den ausgesuchten Weinen. Für das Dessert, begleitet von einer Traminer Auslese und abgerundet mit Kaffee und Digestif ließen wir uns wieder in die gemütlichen Polster am Kamin fallen. Mit einem herzlichen Applaus ging der Dank für diesen genussvollen Abend an Prinz zur Lippe und an das Service- und Küchenteam unter der Leitung von Robert Kroos.

Text: Gunter Anton – Bailli

Fotos: Anke Anton – Vice Chargée de Presse

Weingut Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe

Heiliger Grund 2 · 01662 Meißen OT Proschwitz
www.schloss-proschwitz.de

Romantik Hotel Burgkeller Meißen

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

Weingut Ricco Hänsch

Jagdsteig 24 · 01662 Meißen
www.rico-haensch.de

TOSENDER APPLAUS FÜR EINEN GRANDIOSEN JAHRESAUFTAKT

Neujahrs-Dîner Amical im Landhaus Hadrys in Magdeburg

Neujahrs-Dîner Amical, 11. Januar 2025: Vor dem Genuss kam die Pflicht. Und so trafen sich zunächst 36 Mitglieder der Bailliage zur alljährlichen Regionalversammlung. In diesem Jahr stand die Neuwahl des Bailli an, nachdem der amtierende Bailli Claas Plesch seine 2. Amtszeit nach 10 Jahren beendet hatte. Doch der Alte ist der Neue! Die anwesenden Mitglieder sprachen Claas Plesch einstimmig für eine 3. Amtszeit ihr Vertrauen aus, der die Wahl gern annahm.

Und so konnten der frisch gewählte Bailli sowie der Gastgeber und Hausherr Vice Conseiller Culinaire Sebastian Hadrys im Anschluss über 70 Gäste zum Neujahrs-Dîner Amical der Bailliage Sachsen-Anhalt in Magdeburg mit reichlich Champagner aus der 6-Liter-Flasche begrüßen.

Mit dem dann folgenden fulminanten 8-Gang-Menü, welches ausschließlich von hervorragenden Weinen aus „Big Bottles“ begleitet wurde, wurde die Messlatte für die kommenden Chaîne-Veranstaltungen 2025 besonders hochgelegt.

Alle Gäste waren überwältigt und voll des Lobes über die grandiose Leistung des Küchenchefs Sebastian Ha-

dry und seiner Crew. Der unermüdlich umherwirbelnde aufmerksame Service stand dem in nichts nach. Nicht nur 592 Teller wurden den Gästen, die über zwei Etagen im Landhaus verteilt saßen, souverän serviert. Auch die Gläser waren stets gefüllt, wobei es einem Kraftakt glich, per Hand aus den 3- und 6-Liter-Flaschen auszuschenken. Die Gäste zollten der außergewöhnlichen Leistung am Ende des Diners mit einem tosenden Applaus und einem großzügigen Tipp gebührend Rechnung.

*Text & Fotos: Antje Plesch – Vice Chargée de Presse Hon.
Fotos: Jörg Neubert – Grand Officier*

Landhaus Hadrys

An der Halberstädter Chaussee 1 · 39116 Magdeburg
Tel. 0391 662 66 80 · www.landhaus-hadrys.de



MIT DER BIMMELBAHN ZUM SCHLOSS WERNIGERODE

Das Neuschwanstein des Nordens

Dîner Amical, 15.02.2025: Das Travel Charme Gothische Haus in Wernigerode ist das einzige Mitglieds-haus unserer Bailliage mit gleich 3 professionellen Mitgliedern. Und so wurden wir von der Hoteldirektorin, Maitre Hôteier Antje Märker, dem Küchenchef, Maitre Rôtisseur Ronny Kallmeyer sowie Maitre de Table Liam Lau auf das herzlichste zu unserem diesjährigen Dîner Amical begrüßt.

Doch bevor wir uns dem kulinarischen Genuss hingeben konnten, ging es bereits am Nachmittag mit der Wernigeröder Bimmelbahn auf den Schlossberg. Hier erhielten wir eine fachkundige Führung durch das Wernigeröder Schloss und erfuhren, wie die fürstliche Familie von Otto zu Stolberg-Wernigerode lebte und ihre hochgestellten Gäste repräsentativ empfing. Dabei erhielten wir auch Einblicke hinter die Kulissen.



Am Abend verwöhnte uns Küchenchef, Maître Rôtisseur Ronny Kallmeyer, mit Sashimi vom Buntbarsch, getrüffeltem Sellerie, Garnelen und Jakobsmuscheln sowie zum Hauptgang mit Zweierlei vom Hirsch. Den krönenden Abschluss bildete der Brockensplitter. Die Weinbegleitung wurde in diesem Jahr von der Weinhandels-gesellschaft Wolf aus Bonn hervorragend auf das Menü abgestimmt und fachkundig dargeboten. Unter den Gästen konnte Bailli Claas Plesch auch unser Ehrenmit-

glied und stellvertretenden Ministerpräsidenten Prof. Dr. Armin Willingmann begrüßen. Er und unser neues Mitglied Dr. Johanna Mohs erhielten zu Beginn des Abends ihre Nominationsurkunden überreicht.

Text & Fotos: Antje Plesch – Vice Chargée de Presse Hon.

Travel Charme Gothisches Haus Wernigerode

Marktplatz 2 · 38855 Wernigerode

Tel. 03943 67 50 · www.travelcharme.com/gothisches-haus.de

DESSAU HELAU

Die Chaîne feiert Karneval

Galasitzung am 22. Februar 2025: Auch in Sachsen-Anhalt existiert eine lange Karnevalstradition mit zahlreichen Karnevalsvereinen und Rosenmontagszügen und so wird auch hierzulande die 5. Jahreszeit gebührend gefeiert.

Dazu folgten 26 Mitglieder aus 5 Bailliagen der Chaîne des Rôtisseurs der Einladung von Officier René Kranhold als Präsident der 1. Großen Dessauer Karnevalsgesellschaft GELB/ROT von 1954 e.V. und Bailli Hon. Burchard Führer, Mitglied des Elferrates und Hausherr im Veranstaltungszentrum Golfpark Dessau und nahmen an der Galasitzung der 71. Session teil.

Zuvor konnten sich die Teilnehmer im Kaminzimmer unseres Mitgliedshauses, dem Restaurant Hugos Fine Grill & Bar bei einem vorzüglichen 3-Gang-Menü auf den Abend einstimmen. Am Ende waren sich alle einig: Wir kommen im nächsten Jahr wieder, wenn es wieder heißt: Dessau Helau!

Text & Fotos: Antje Plesch – Vice Chargée de Presse Hon.

Fotos: Sven Sczibilanski – Chevalier



Hugos Fine Grill & Bar

Veranstaltungszentrum Golfpark Dessau · Junkerstraße 52 · 06847 Dessau-Roßlau

www.hugos-steakhaus.de

GOLDENER LICHTERGLANZ IM RESTAURANT WULLENWEVER

Dîner Amical, 15. Dezember 2024:

Wer das historische Patrizierhaus in Lübecks Beckergrube in der Weihnachtszeit betritt, ist sofort fasziniert von der goldenen Lichterwand, dem adventlich beleuchteten Innenhof, dem festlich geschmückten Weihnachtsbaum auf der Treppeneempore und den elegant gedeckten Tischen.

Aber nicht nur das hat den Abend des dritten Advents zu einem großartigen Jahresabschluss 2024 der Chaîne, Bailliage Schleswig-Holstein gemacht. Die warmherzige Begrüßung und Begleitung durch Manuela „Tami“ und Roy Petermann sowie ihren Sohn Jean Luc, die ihr Restaurant an diesem Abend exklusiv für die Chaîne geöffnet hatten, und vor allem das grandiose Menü haben alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer stilvoll auf die Weihnachtszeit eingestimmt.

So überzeugte das Tatar vom Hamachi mit einem komplexen Aromenspiel, und der auf Sanddorn gebeizte Lachs mit Sylter Rose war eine genussvolle Verbeugung vor den Küsten Schleswig-Holsteins. Das Langustinenrisotto überraschte mit einer durch Lakritze aromatisierten Sauce und der Wagyu Tafelspitz in Schalottenjus war zart und geschmacklich kaum zu übertreffen. Das Dessert letztlich – „Tamis Kirschtraum“ – war so, wie es genannt wurde: ein Traum. Der Adventsabend im goldenen Lichterglanz war die perfekte Einstimmung auf das nahende Weihnachtsfest.

Text: Prof. Dr. Gerald Kuhnt – Bailli

Fotos: Dr. Dorit Kuhnt – Vice Conseiller Gastronomique

Restaurant Wullenwever

Beckergrube 71 · 23552 Lübeck

Tel. 0451 70 43 33 · restaurant@wullenwever.de



WILDES AUS SEE, WALD & FLUR IM BÄRENKRUG IN MOLFSEE

Dîner Amical, 1. Februar 2025: Zum Auftakt unseres Chaîne-Jahres begrüßten wir traditionell im Bärenkrug zusammen mit Senior Klaus Sierks die zahlreich erschienenen Mitglieder und Gäste. Regionale und saisonale Produkte von hoher Qualität prägen die Philosophie des Hauses unseres Confrère Ulf Sierks. Besonders gespannt waren wir wieder auf die erlesenen Wildgerichte aus eigener Jagd und Verarbeitung, wo ihn die Söhne Sander und Vasco tatkräftig unterstützen. Das Amuse-Bouche war ein Gänse Rillettes von der Gans aus dem Rammsee auf Schwarzbrot mit Apfel Chutney und Röstzwiebeln. Das Menü startete mit einem Hirsch carpaccio mit Wildkräutern, Pilzen und Wachteile. Daran schloss sich eine köstlich duftende und kräftig schmeckende Flusskrebsbisque mit Gemüse und Flusskrebse an. Zu unserer Überraschung kamen

diese aus dem nahen Molfsee. Im Hauptgang wurde eine super zarte Wildente vom Plöner See mit Jus, Cranberries, Mangold und Macaire Kartoffeln serviert. Zum Dessert gab es ein Schlehen-Trifle mit Schokolade, Frischkäsecreme und Schlehen aus dem Eidertal. Die Getränkebegleitung waren ein 2023-er Grauburgunder und ein 2018-er Cuvée Gaudenz, Barrique vom Weingut Knipser aus der Pfalz. Wir hatten einen genussvollen Abend mit modern und zeitgemäß interpretierter sowie handwerklich hervorragender Küche und engagiertem Service. Wir schätzen die wunderbare familiäre Atmosphäre getreu dem Motto des Bärenkrugs, „God eten un drinken hält Lief un Seel tosamen“!

Text: Dr. Susanne Andree – Vice-Chancelier

Fotos: Dr. Jutta Schaub – Stephanie Andree



GUTE STIMMUNG IN HAMBURGS BESTEM & SCHÖNSTEM FISCHRESTAURANT

Dîner Amical, 5. März 2025 im Fischereihafen

Restaurant: Ein wunderbarer Sonnenuntergang begleitete den Empfang mit dem köstlichen Champagner Cocktail „Oyster Special“ zu unserer gemeinsamen Veranstaltung der Bailliagen de Hambourg, vertreten durch Irmtraut-A. Schliephake, Vice Chargée de Presse hon. und Schleswig-Holstein, vertreten durch Prof. Dr. Gerald Kuhnt, Bailli. In ihrer Begrüßung brachten sie ihre Freude über die zahlreich erschienenen Mitglieder und Gäste zum Ausdruck. Bailli Gerald Kuhnt sprach eine Einladung zu einer gemeinsamen Veranstaltung in Schleswig-Holstein für das nächste Jahr aus.

Confrère Dirk Kowalke, Vice Chargé de Missions hon. begrüßte uns herzlich und wies auf die lange Tradition dieser Veranstaltung hin. Es erwartete uns dann das Aschermittwochs Fisch Menü beginnend mit Balik-Lachs auf Kartoffel-Avocado-Rucolasalat mit Teriyakisauce und Kernöl. Danach folgte eine wunderbar gebratene und angerichtete Jakobsmuschel auf Kürbis-Curry-Risotto mit Kerbelschaum und geschmorter Cherry-Tomate. Im Anschluss wurde eine knusprige Hummerschere auf Schwarzwurzelpüree mit Guacamolecrème und Mangosalsa serviert. Zur Abwechslung wurde ein geschmortes, sehr zartes Iberico-Bäckchen mit Petersilien-

wurzeln, gebratener Entenstopfleber und Portweinsauce gereicht. Lofoten-Skrei-Filet gab es dann auf buntem Linsen-Kartoffelragout mit weißer Balsamico-Meerrettichsauce und Rotwein-Schalotten.

Der krönende Abschluss unserer Genussreise war eine Rhabarber-Tarte mit weißem Valrhona-Schokoladen-Eis und Erdbeer-Minz-Ragout. Dieses hervorragende Menü zeigte uns eindrucksvoll die Verbindung von kulinarischer Tradition und Moderne.

Überall gab es angeregte Gespräche. Die familiäre Atmosphäre und die legendäre Gastfreundschaft im Fischereihafen Restaurant, der aufmerksame und freundliche Service sowie die Kreativität und Kochkunst von Confrère Jens Klunker, Officier Maître Rôtisseur, und seinem Team haben ihr Übriges getan. Der große Applaus für die weiße und schwarze Brigade belegte, dass es eine rundum gelungene Veranstaltung war, die die Mitglieder beider Bailliagen sehr genossen haben.

Text: Dr. Susanne Andree – Vice-Chancelier

Fotos: Nadine Witt – Dr. Susanne Andree



Fischereihafen Restaurant

Große Elbstraße 143 · 22767 Hamburg

Tel. 040 38 18 16 · www.fischereihafenrestaurant.de

CHÈRES MESDAMES, CHERS CONFRÈRES, LIEBE FREUNDINNEN UND FREUNDE DER BAILLIAGE DE SYLT



Wir haben mit dem Bailli Délégué d'Allemagne, dem Vorstand der deutschen Chaîne des Rôtisseurs und unseren Gastronomen alle formellen Fragen hinsichtlich unserer kleinen Chapitres geregelt.

Wir werden von Mittwoch, den 24.9.2025 bis Montag, den 29.9.2025 auf Sylt ein Chapitre der Bailliage de Sylt mit Inthronisationen durchführen. Der Zeit Raum Ende September 2025 ist hinsichtlich der touristischen Auslastung der Insel außerordentlich günstig.

An dem Wochenende sind in ganz Norddeutschland keine Schulferien. Somit sind wenige Gäste auf der Insel als eine Woche später – die Insel ist nicht so überlaufen wie in Ferienzeiten.

VORLÄUFIGES PROGRAMM:

(Änderungen sind möglich und wahrscheinlich)

Mittwoch, den 24.09.2025

Get together im Restaurant Henry / Kampen

Donnerstag, den 25.09.2025

Dîner Amical im Restaurant Il Ristorante / Kampen

Freitag, den 26.09.2025

Champagner Empfang im Hotel Rungholt –
Inthronisationen – Déjeuner

Freitag, den 26.09.2025

Dîner Amical im Restaurant Vogelkoje / Kampen

Samstag, den 27.09.2025

Dîner im Restaurant „Austern Meyer“ – Dittmeyer –

Sonntag, den 28.09.2025

Dîner Amical im Dorfkrug Kampen

Montag, den 29.09.2025

Abschieds-Dîner im Pier 67 / List

Wir beginnen alle Veranstaltungen mit einem Champagnerempfang.

Zusätzlich zu den gemeinschaftlichen Dîners bieten zwei Confrères für Einzel-Buchungen spezielle Abend Menüs an:

- Unser Confrère Jan Philip Berner *Söl'Ring Hof / Rantum wird wie in den Vorjahren an drei Abenden für die Chaîne ein spezielles Menü anbieten.
- Unser Confrère Felix Knochenhauer mit seinem Restaurant Sturmhaube / Kampen wird an drei Abenden für die Chaîne ein spezielles Menü anbieten.

Um die Information der Interessierten und der teilnehmenden Chaîne Mitglieder zu verbessern, haben wir eine Internetseite in Auftrag gegeben. Hier der Link auf die noch etwas unfertige Seite: **www.chaine-sylt.de**

Nach Ostern werde ich voraussichtlich die Anmeldeunterlagen fertige zu haben. Die werden dann umgehend mit dem E-Mail-Verteiler des Vorjahres sowie an alle, die Ihr Interesse an einer Teilnahme per E-Mail an r.crone@chaine-sylt.de bekundete haben versenden.

Ich freue mich im September viele Freunde und Bekannte wieder zu sehen – aber auch die NEUEN werden herzlich aufgenommen.

VIVE LA CHAÎNE !

Dr. Ronald Crone
Bailli – Bailliage de Sylt

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 Rungholt · www.hotel-rungholt.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.



THÜRINGER WEINSTUBE IM WEINGUT ZAHN, KAATSCHEN



Zur Jahresabschlussveranstaltung am 07.12.2024 luden der Bailli von Thüringen, Dirk Müller, sowie der Professionel du Vin, André Zahn, in die Thüringer Weinstube in Kaatschen ein.

Zur Begrüßung durch das Ehepaar Zahn und Ihrer Tochter, Saskia, die derzeitige Thüringer Weinprinzessin, wurde ein köstlicher Weißburgunder Winzersekt 2023 brut vom Kaatscher Dachsberg gereicht. Anschließend erhielten wir eine Führung durch das in dritter Generation nun vom Küfer- und Kellermeister André Zahn geleitete Weingut. In den Edelstahl tanks, großen Holzfässern und Barriques reifen sortentypische, spritzige und filigrane Weißweine sowie vollmundige, gehaltvolle und fruchtige Rotweine.

Anschließend wurde in den Thüringer Weinstuben ein vorzügliches 4 Gänge Menü serviert. Dieses begann mit Ziegenkäse ergänzt durch Rote Bete, Himbeeren,

Tapioka. Der nächste Gang bestand aus einem hervorragendem Hummercappuccino, Wakame, Kaviar, Tuile. Der Hauptgang Hirschrücken, Schwarzwurzel, Heidelbeeren, Macaire Kartoffeln. Den Abschluss bildete ein Schokomousse auf Blutorangen, Sanddorn, Meringue, Kakaobohnen. Die dazu gereichten Weine aus dem Hause Zahn Muscaris feinherb 2023, Gutedel trocken 2023, Spätburgunder trocken 2022 und Grauburgunder Auslese 2022 rundeten die geschmackvollen Speisen bestens ab.

Am Ende des Abends hielt Vice Conseiller Gastronomique, Kristina Trierweiler eine wohlverdiente Lobrede auf Küche, Service sowie die Gastgeber, das Ehepaar Zahn.

Text & Fotos: Ernst Herrbach – Vice Chargé de Presse



Thüringer Weingut Zahn

Weinbergstr. 16 – 18 · 99518 Großheringen OT Kaatschen

Tel. 034466 17 99 84 · info@weingut-zahn.de · www.weingut-zahn.de



NEUJAHRSEMPFANG IM RESTAURANT „IL CORTILE“

Am Samstag, den 25.01.2025 konnte der Bailli der Bailliage Thüringen, Dirk Müller, eine erlesene Zahl von Gästen im Restaurant „Il Cortile“ in Erfurt begrüßen. Das „Il Cortile“ wurde mehrfach durch „Falstaff“ und andere Gourmetführer ausgezeichnet. Im Schlemmeratlas wird es als eines der besten 100 italienischen Restaurants in Deutschland geführt. Im Rahmen der Begrüßung wartete der Bailli mit der sehr erfreulichen Nachricht auf, die Eigentümerin des Restaurants, Denise König, und ihr Mann, der Küchenchef, Andreas Schöppe, haben den Antrag auf Mitgliedschaft in der Chaîne des Rôtisseurs gestellt. Auf dieses freudige Ereignis sowie auf die nachträglichen guten Wünsche zum neuen Jahr wurde mit einem Prestige Cuvée Brut des Weinguts Allendorf angestoßen.

Das angekündigte hervorragende und abwechslungsreiche 4 Gänge Menü: Ceviche vom Heilbutt, Sellerie Trüffel, Kalbsschaukel auf Schalotten und Petersilienwurzel Püree, Mascarpone wurde durch ein Amuse-Bouche von der Stopfleber sowie ein Gurken- und ein Blutorangensorbet bestens ergänzt. Rheinhessischer und italienische Weine rundeten den Genuss ab.

Die Frische der Speisen, deren aromatische Zubereitung sowie deren liebevolle Präsentation und die guten Weine begeisterten die Gäste. Dies kam auch bei der Würdigung der Küche und des Service bei der Übergabe einer Plakette sowie der Urkunden durch den Bailli zum Ausdruck.

Text & Fotos: Ernst Herrbach – Vice Chargé de Presse

Restaurant Il Cortile

Johannesstraße 150 · 99084 Erfurt
Tel. 0361 566 44 11 · kontakt@ilcortile.de · www.ilcortile.de

FULMINANTER AUFTAKT REICHHALTIG GEKONNT INSZENIERT

Nicht nur bei der geschmacklichen Komposition eines Gerichtes wirkt ein Dreiklang häufig harmonisch – auch beim traditionellen Jahresauftakt der Bailliage Westfalen-Lippe in Münsters Zentrum geben sich noch zwei weitere zu würdigende Anlässe die Ehre: Der Kaiserhof als familiengeführtes Hotel der Spitzenklasse kann auf sein 130-jähriges Bestehen zurückblicken und die Chaîne feiert 75 Jahre gastronomische Leidenschaft!

Im stimmungsvollen und festlich dekorierten Kaisersaal begrüßte Bailli Michael Rabe, neben der sehr großen Teilnehmerzahl, als Ehrengäste Bailli Délégué Klaus Tritschler und seine reizende Frau Barbara. Und damit tauchten wir ein in die wunderbare Reise durch erlesene und mit äußerster Profession zubereitete kulinarische Hochgenüsse. Sei es Stubenküken Galantine oder die Langostino Thermidor mit Limetten-Wasabi-Kruste – die sinnliche und wohlkomponierte Geschmacksvielfalt verführte und gipfelte zum Hauptgang bei einem üppigen

Filet Wellington mit Trüffel, Sellerie und schwarzer Johannisbeerjus zu einem gustatorischen Feuerwerk. Der Einfallsreichtum des Gastgebers war gleichfalls zu würdigen: Wer zum „Dry January“ noch alkoholfrei unterwegs war, wurde mit erlesenen Alternativen verwöhnt.

Selbstredend werden die weiße und schwarze Brigade im Anschluss anerkennend gehuldigt und Blumen an die sehr charmante Gastgeberin Frau Anja Fenneberg sowie als Überraschung an die junge Braut Dame de la Chaîne Ines Wittstamm überreicht. Im Kaiserhof stimmte wieder jedes Detail: Der Enthusiasmus und die Einsatzbereitschaft des Teams um den Restaurantchef Bastian von Romatowski und Chefkoch Michel Waehnel war förmlich und mit allen Sinnen spürbar: So imposant inszeniert feiern wir gerne mehrere Anlässe auf einmal!

Text & Fotos: Florian Schinz – Vice Chargé de Presse





EINFACH „HUMMERVOLL“ IM CHESA RÖSSLI, MÜNSTER

05.03.2025: „Ein Leben ohne Hummer ist möglich, aber sinnlos.“ Unter dieser Überschrift trafen wir uns am frühlinghaften Aschermittwoch im Fine Dining Restaurant Chesa Rössli im Mövenpick Hotel Münster, um bei einem 4-Gang-Hummermenu in eine Welt anspruchsvollster Kulinarik einzutauchen. Mit einem Besuch aus dem Präsidium erwies uns Argentier Michael Zacharias mit seiner reizenden Frau Susanne die Ehre, der dabei auf unser weiteres Präsidiumsmitglied Horst Wüstenbecker mit seiner ebenso reizenden Frau Anja traf.

Die stets charmante Gastgeberin Maitre Hôte/lier Patricia Nilsson bereitete uns wie immer einen warmherzigen Empfang in äußerst stimmungsvollem Ambiente. Maitre Marcell Angeli sorgte mit seinem Team wieder für exzellenten Service, der seinesgleichen sucht.

Küchenmeister Daniel Groß hat sich mit seinem Team wieder selbst übertroffen. Wir konnten raffinierte und vielfältige Gaumenfreuden erleben, sei es durch den Hummer auf rote Bete Tatar mit Ricotta und Preiselbeeren oder dem Hummerbisque Chorizo.

Der Hauptgang mit der Kombination von Seeteufel und Hummer inspirierte Bailli Michael Rabe zu einem Zwiegespräch in Gedichtform zwischen diesen Meerestieren, welches für angenehme Heiterkeit sorgte. Abgerundet wurde das perfekt inszenierte Menu durch Vanillecustard Rhabarber mit Rooibos und Himbeere.

Völlig zu Recht würdigte Conseiller Gastronomie Claus Cohausz in seiner Laudatio die weiße und schwarze Brigade für einen in jeder Beziehung hummervollen Abend. Einen würdigen Ausgang fand das erstklassige Diner Amical anschließend an der Hotelbar. Wir freuen uns jetzt schon auf das nächste Fest im Chesa Rössli.

Text: Michael Rabe – Bailli

Fotos: Uschi Biskamp – Vice Chargée de Presse, Bailliage Nordrhein

Mövenpick Hotel Münster

48149 Münster · Kardinal-von-Galen Ring 65
Tel. 0251 890 20 · www.movenpick.accor.com

TERMINE 2025

APRIL 2025

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
25.-27.04.	Duxcaar Luxury Villas	Rapsblüten-Wochenende Ostsee "Wildschweingrillen"		Mecklenburg- Vorpommern
26.04.	Restaurant Egertal	Dîner Amical	Weißensstadt	Franken
27.04.	Hotel-Restaurant Hinterding	Dîner Amical "Es spargelt wieder"	Lengerich	Westfalen-Lippe

MAI 2025

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
02.05.	Scharff's Schlossweinstube	Gourmet-Festival	Heidelberg	Baden-Schwarzwald
07.05.	Centro Español	Table Maison	München	Munich & Haute Bavière
09.05.	Naturhotel Rebling	Dîner Amical	Bernried	Bavière Orientale
09.05.	Hallig Krog / Hamburger Hallig	Table Maison	Reußenköge	Schleswig-Holstein
10.05.	Hotel-Restaurant Niedmühle	Dîner Amical	Rehlingen-Siersburg	Pfalz-Saar-Mosel
10.05.	St. Georges	Dîner Amical "Frühling in Dieterode"	Dieterode	Thüringen
10.05.	Orangerie Seeburg	Dîner Maison	Seegebiet Mausfelder Land	Sachsen-Anhalt
10.05.	Hotel zur Weinsteige	Dîner Amical	Stuttgart	Baden-Württemberg
10.05.	La Lupo Ristorante	Dîner Maison	Potsdam	Berlin-Brandenburg
16.-17.05.	The Liberty Hotel	Maritimes Wochenende Bremerhaven Willkommensabend / Dîner Amical	Bremerhaven	Bremen, Westnieder- sachsen, Ostfriesische Inseln und Helgoland
17.05.	Fischhaus	Dîner Maison	Düsseldorf	Nordrhein
17.05.	Restaurant Chez Mamie	Dîner Amical	Wiesbaden	Hessen
17.05.	Landwehrbräu Brauereigasthof / Sektmanufaktur Hasenstein	Déjeuner Amical	Steinsfeld / Adelshofen	Franken
17.05.	Restaurant Votum	Dîner Maison	Hannover	Niedersachsen

JUNI 2025

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
03.06.	Restaurant Landersdorfer & Innerhofer	Déjeuner Amical	München	Munich & Haute Bavière
08.06.	Hotel und Restaurant Taufsteinhütte	Dîner Maison "Spargel"	Schotten	Hessen
13.-14.06.	Berghotel Jägerhof	Wochenende im Allgäu	Isny/Allgäu	Baden-Württemberg / Bodensee
13.-15.06.	Hotel Ahlbecker Hof	Sommerwochenende auf Usedom Dîner Amical	Seebad Ahlbeck	Mecklenburg- Vorpommern

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
14.06.	Restaurant Agata's	Dîner Amical	Düsseldorf	Nordrhein
17.06.	Restaurant Jin Gui im Tortue Hamburg	Dîner Maison	Hamburg	Hamburg
18.06.	Seezeitlodge Hotel & Spa	Dîner Maison	Nohfelden-Gonnesweiler	Pfalz-Saar-Mosel
19.-23.06.		Chaîne-Reise nach Helgoland		Bremen, Westniedersachsen, Ostfriesische Inseln und Helgoland
21.06.	Restaurant Hasenklee	Dîner Amical "Landausflug"	Senden	Westfalen-Lippe
21.06.	Landgasthof Lostau	Dîner Amical	Lostau	Sachsen-Anhalt
21.06.	Landhaus Biewald	Dîner Amical	Friedland	Niedersachsen
25.06.	Cafe Luitpold	Dîner Amical	München	Munich & Haute Bavière
27.06.	Hotel & Restaurant Kübler	Déjeuner Maison	Wendelstein	Franken
28.06.	Regensburger Personenschiffahrt Klinger, Catering Alter Schlachthof Riemhofer	Dîner Amical "Donaufahrt auf der Siebnerin"		Bavière Orientale
28.06.	Schönes Leben - Auf dem Lande	Dîner Amical	Neuendeich	Schleswig-Holstein

JULI 2025

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
01.07.	Colombi Hotel	Dîner Amical "Friendship England and Alsace"	Freiburg	Baden-Schwarzwald
05.07.	Hotel Dorint Kurfürstendamm	Dîner Amical	Berlin	Berlin-Brandenburg
10.07.	Restaurant Alois Dallmayr	Déjeuner Amical	München	Munich & Haute Bavière
12.07.	Hotel Haus am Weinberg	Déjeuner Amical	St. Martin	Pfalz-Saar-Mosel
12.-13.07.		Charity-Ralley durch das Bergische Land		Mittelrhein
14.07.	Kreutzer's Restaurant	Dîner Amical	Regensburg	Bavière Orientale
18.07.	Restaurant die Glocke	Dîner Amical "Glockenklang"	Münster	Westfalen-Lippe / Sachsen-Anhalt
19.07.	Hotel Burg Abenberg	Déjeuner Amical	Abenberg	Franken
19.07.	Romantik Hotel zur Linde	Table Maison "Sommerlust"	Münster	Westfalen-Lippe / Sachsen-Anhalt
19.07.	Restaurant Bachofer	Dîner Amical	Waiblingen	Baden-Württemberg
20.07.	Restaurant Leuchtturm	Sommerliches Grillen	Hamburg	Hamburg
21.07.	JW Marriott Hotel	Dîner Maison und Regionalversammlung	Berlin	Berlin-Brandenburg
26.07.	Kastens Hotel Luisenhof	Dîner Maison	Hannover	Niedersachsen

TERMINE INTERNATIONAL 2025

Datum	Land/Ort	Veranstaltung
24.04.	Portugal - Algarve	Grand Chapitre of Portugal -Algarve - On the banks of the River Guadiana - Vila Real de St.António
26.04.	Finland - Helsinki	Chapitre of Finlande, Helsinki WCD Chapitre - Helsinki
26.04.	Luxembourg - Echternach	Chapitre Du Luxembourg - World Chaîne Day - Echternach
14.05.	USA - Hawaii	Grand Chapitre of United States of America - Hawaii
17.05.	Thailand - Bangkok	Bailliage National de Thaïlande Chapitre - Bangkok
24.05.	Switzerland - Basel	Chapitre of Switzerland - Basel
29.05. - 01.06.	Deutschland - Köln	Chapitre of Germany - Cologne
31.05.	United Arab Emirates - Dubai	Chapitre of United Arab Emirates - Dubai
05.06.	Frankreich - Paris	Grand Chapitre International - Paris

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



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

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

CHANCELLERIE - FRAU BEATE SPRINGER

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

Impressum | Chaîne Journal

Herausgeber:

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

Chefredaktion, Konzeption & Idee

Karin Deißner – Chargée de Presse d'Allemagne

Verlag, Gestaltung, Druck & Vertrieb:

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

Titel: Foto: ©Adobe Stock

Texte und Fotos:

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

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

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

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

Das Abonnement ist für Mitglieder der Chaîne
im Jahresbeitrag enthalten.

Betreuung Lizenzpartner:

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

**Das nächste Chaîne Journal erscheint im Juli 2025,
der Redaktionsschluss für diese Ausgabe ist der 11.06.2025.**



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

RADEBERGER PILSNER



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