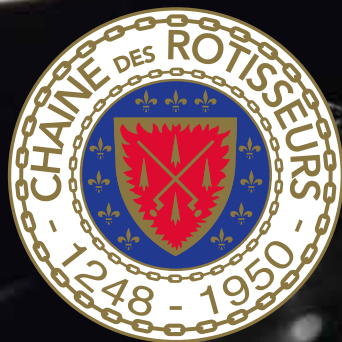
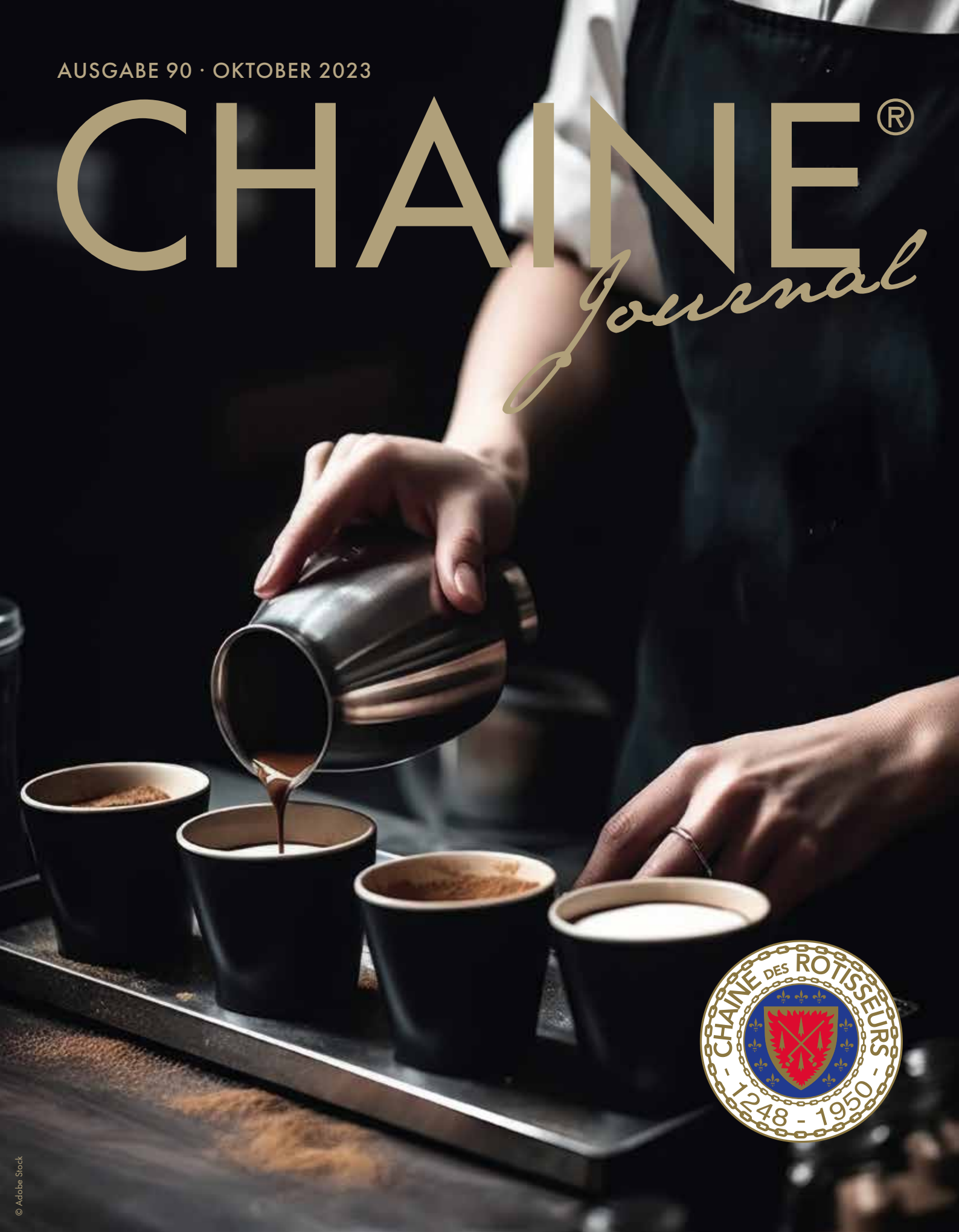


AUSGABE 90 · OKTOBER 2023

CHAINE®

Journal





LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE





Foto: © KaDeWe / The KaDeWe Group

Chères Consœurs, chers Confrères, liebe Freunde der Chaîne,

für mich ist es eine große Ehre, Natalie Lumpp nach 22 Jahren auf den ehrbaren Echanson Titel der Bailliage National d'Allemagne zu folgen. Bereits seit 25 Jahren bin ich stolzes und aktives Mitglied in meiner Heimat, der Bailliage Hamburg und widme mich fast mein ganzes Leben den Leidenschaften des Bacchus.

Viele Begegnungen in dieser Zeit waren immer geprägt durch den gemeinsamen Gedanken der Philosophie der Chaîne. Kurz zusammengefasst:

Exzellente Speisen, herausragende Getränke und erstklassiger Service.

Beste Gesellschaft erlebe ich auch seit 14 Jahren in Berlin – hierbei ist es immer ein Genuss, zusammen mit Mitgliedern erquickende Gespräche zu führen, die zum Denken und Schmunzeln anregen.

Danke, lieber Klaus und unserem Präsidium, für diese wunderbare Aufgabe. Mit einem guten Tropfen im Glas sage ich:

VIVE LA CHAÎNE !

Ihr Hagen Hoppenstedt
Echanson



WILLKOMMEN AUF SCHLOSS WACKERBARTH

Wo aus Trauben Träume werden

Im sächsischen Elbtal liegt eine der kleinsten, aber vielleicht auch schönsten Weinregionen Deutschlands - mit einer besonderen Cuvée aus Steillagen und Terrassenweinbergen, barocken Sehenswürdigkeiten und ausgezeichneten Gaumenfreuden. Den Genussreichtum Sachsens mit allen Sinnen erleben, dazu lädt Schloss Wackerbarth jeden Tag ein.

VON DER SONNE VERWÖHNT

Das sächsische Elbtal, am 51. Breitengrad gelegen, gehört zu den sonnigsten Regionen Deutschlands und bietet besondere Bedingungen für edle Trauben: Die vorherrschenden Einflüsse des Kontinentalklimas, warme, sonnige Tage und kühle Nächte sowie eine lange Reifezeit fördern ausgeprägte Fruchtaromen in den Trauben. Bis in die späte Reife behalten diese zudem ihre natürliche Frische. So begeistern die „Cool Climate“-Weine mit ihrer aromatischen Eleganz und feinen Struktur.

EUROPAS ERSTES ERLEBNISWEINGUT

In Radebeul, im Herzen der Sächsischen Weinstraße gelegen, beeindruckt Schloss Wackerbarth mit einem einzigartigen Ensemble aus barocker Anlage, malerischen Weinbergen und moderner Manufaktur. Zur Glanzzeit des Dresdner Barocks ließ sich Graf von Wackerbarth hier eine Schlossanlage zu Füßen der terrassierten Weinberge errichten. Heute sind Weinfreunde und Genießer herzlich eingeladen, einen prickelnden Tag auf Europas erstem Erlebnisweingut - eine der „Unique Wineries of the

World (VINUM) - zu verbringen. Bei täglichen Führungen erleben sie, wie die Weine im Keller reifen oder die klassischen Flaschengärsekte einer der besten Sektmanufakturen Deutschlands nach alter französischer Handwerkskunst reifen. Als Erlebnisweingut ist Schloss Wackerbarth der perfekte Ort für ausgesuchte Genussmomente: Ob private oder geschäftliche Events, romantische Abende, spannende Weinproben, erlesene Verkostungen, prickelnde Feste oder glamouröse Hochzeiten – das Radebeuler Weingut verwandelt Zeit in Genuss.

Text: Schloss Wackerbarth | Fotos: Norbert Millauer, Oliver Killig

WEIN-TIPP:

2020ER GOLDENER WAGEN ALTE REBEN

Im Jahr 1950 pflanzten Wackerbarths Winzer die Rebstöcke für diesen besonderen Lagenwein im „Goldenen Wagen“. Bis heute begeistern diese Reben mit ihrer einzigartigen Qualität: Der limitierte Weißwein verführt mit dem eleganten Rosenduft des Traminers, feinen Pfirsichnoten des Rieslings, der Frische des Silvaners und dem zarten Schmelz des Grauburgunders. Abgerundet wird das besondere Aromenspiel von der würzigen Mineralität der Premiumlage Sachsens.

Preis: 59,00 € (Magnum)



Schloss Wackerbarth

Wackerbarthstraße 1 · 01445 Radebeul
Tel 0351 8955 0 · www.schloss-wackerbarth.de

INHALT

6	Save the Date Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs & Jeunes Sommeliers 2024
7	Wein-Tipp Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm
8 - 10	Bailliage National d'Allemagne 98. Grand Chapitre d'Allemagne in Hamburg
11	International Concours International des Jeunes Sommeliers 2023
11	Anzeige Wein-Tipp
12 - 13	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Hommage Luxury Hotels Collection
14 - 15	redaktionell Papillon
15	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Robbe & Berking
16 - 17	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Hapag-Lloyd Cruises
18 - 19	redaktionell Villeroy & Boch feiert 275. Firmenjubiläum
20 - 21	redaktionell Kaffee – von der Pflanze zum Getränk
22 - 23	redaktionell Die Geschichte des Kaffees
23	Rezept-Tipp Pumpkin Spice Latte
24 - 26	redaktionell Kaffee-Traditionen
26	Buch-Tipp In 80 Kaffees um die Welt
27	redaktionell Kaffee-Sorten vorgestellt
28	Anzeige Lifestyle - Kaffee
29	redaktionell Kaffeehandel in Hamburg
30 - 31	redaktionell Spezialitätenkaffee
32	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Hommage Luxury Hotels Collection
33 - 35	Interview Michael Gliss – Deutschlands erster Kaffee Sommelier
36	Anzeige Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG GmbH
37	redaktionell Kaffeespezialitäten
38 - 39	redaktionell Kaffee & Schokolade
40	redaktionell Japanische Messertradition
41	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Champagne Louis Roederer
42 - 43	Anzeige Nationaler Kooperationspartner PrioVino
44	Anzeige Lifestyle
45	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Wempe Leipzig
46 - 79	Berichte aus den Bailliagen
80 - 81	National Veranstaltungen von Oktober 2023 bis Januar 2024
82	International Veranstaltungen 2023-2024 & Impressum
83	Save the Date 98. Grand Chapitre d'Allemagne in Hannover
84	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Wempe Leipzig



Titelthema –
Kaffee



Bailliage National d'Allemagne –
98. Grand Chapitre
d'Allemagne in Hamburg



Interview –
Michael Gliss – Deutschlands
erster Kaffee Sommelier



WIR SUCHEN DEUTSCHLANDS BESTEN JUNGKOCH & JUNGSOmmELIER

gemeinsam. vernetzen. inspirieren.



Macht mit beim Nationalen Wettbewerb 2024 der Chaîne des Rôtisseurs !

JEUNES CHEFS ROTISSEURS & JEUNES SOMMELIERS

2024 werden beide Wettbewerbe an einem Tag & Ort stattfinden, so dass Ihr die Möglichkeit haben werdet Euch zu vernetzen und auszutauschen! Gewinnt tolle Preise und nehmt die Erfahrung mit ins Berufsleben!

SAVE THE DATE:

Montag, 15. April 2024 – Frankfurt am Main

Meldet Euch jetzt an auf: www.chaine.de oder mail@chaine.de

Es entstehen keine Kosten für den Teilnehmer (Hotel & Verpflegung)

Wir danken
unseren Sponsoren:



WEINGUT ÖKONOMIERAT PETGEN-DAHM

Weinfreunde, die das Außergewöhnliche suchen, sind hier herzlich willkommen.

Das Weingut Ökonomierat Petgen-Dahm bietet Ihnen eine Vielfalt an erlesenen Weinen und ist einer von wenigen Betrieben im Gebiet Mosel, die sowohl Burgunderweine als auch Spitzenrieslinge aus Terroirlagen der Saar vinifizieren. Mit 25 Hektar Eigentumsfläche, davon 18 Hektar Rebfläche im Ertrag, gehört es zu den renommierten Betrieben der Mosel. Seit dem 17. Jahrhundert betreibt die Familie Weinbau im Dreiländereck Deutschland-Frankreich-Luxemburg.

AUSGEZEICHNETE QUALITÄT

2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022 und aktuell 2023 „Bester Produzent Deutschland“ der Berliner Weintrophy. 1. Platz auf Bundesebene in der Kategorie Sekt mit Restsüße beim VINUM Deutscher Sekt Award Insgesamt neun Große Staatsehrenpreise und weitere sieben Staatsehrenpreise des Saarlandes. Verleihung des Ehrentitel Ökonomierat durch die damalige Ministerpräsidentin des Saarlandes und ehemalige Bundesverteidigungsministerin Annegret Kramp-Karrenbauer an Ralf Petgen. Landesweinprämierung Rheinland-Pfalz zum zwölften Mal in Folge Auszeichnung „HAUS DER PRÄMIERTEN WEINE“.



WEINGUT ÖKONOMIERAT PETGEN-DAHM

Winzerstraße 3-7 · 66706 Perl-Sehndorf

Tel. 06867 309 · info@petgen-dahm.de · www.petgen-dahm.de

WEIN-TIPP:



2022ER PERLER HASENBERG
GRAUER BURGUNDER SPÄTLESE
TROCKEN - TERROIRLAGE -

Dieser Wein ist auf schweren Kalkmuschel-Keuper-Böden des Perler Hasenbergs gewachsen, der genau an der französischen Grenze verläuft. Diese Lage gilt als beste Lage der Obermosel.

Geschmack kräftig, elegant, leichte Citrusaromen, sehr facettenreich.

0,75 l	11,50 €
2021er halbe Flasche 0,5 l	8,50 €
2022er MAGNUM 1,5 l	25,00 €

Ökonomierat Ralf Petgen legt Wert auf höchste Qualitätsansprüche, Präzision und Perfektion. Neben besten Schieferlagen der Saar in der Ayler Kupp, die für Rieslinge von Weltruf bekannt ist, bewirtschaftet er an der saarländischen Obermosel, deren Terroir geologisch gesehen dem von Burgund und der Champagne sehr ähnlich ist, bereits seit 35 Jahren Weinberge mit Chardonnay, Grauer Burgunder und Spätburgunder.

Als Rotweinpionier der Mosel hat er die Rebsorte Cabernet Sauvignon erstmalig in der Region kultiviert. Der hieraus gewonnene Grande Réserve begeistert Weinliebhaber und erzielt Höchstbewertungen bei nationalen und internationalen Verkostungen.

Unterstützt wird Ralf Petgen von seiner Tochter Katharina, der amtierenden saarländischen Weinkönigin. Katharina hat im Juli ihre Winzerlehre beendet und belegt ab Oktober den Studiengang Weinbau und Önologie an der Hochschule in Geisenheim.

98. GRAND CHAPITRE D'ALLEMAGNE IN HAMBURG

Hanseatisch - norddeutsch - gut!

Vom 21. September bis zum 24. September trafen sich knapp 300 Mitglieder aus ganz Deutschland aus ganz Deutschland und der Welt, um das 98. Grand Chapitre in Hamburg zu feiern. Die Bailliage de Hambourg vertreten durch Mme. le Bailli Betty Schliephake-Burchardt, stellte ein tolles Programm zusammen:

Der erste Abend fand gleich in mehreren Mitgliedsbetrieben statt, so konnte man wählen zwischen einer Big Bottle Party in der wineBank Hamburg, dem Sterne-Restaurant Piment oder dem Restaurant Portomarin. Der sehr gelungene Start sollte sich durch die folgenden Tage ziehen.

Zwei spannende Ausflüge erwarteten uns am Freitag Vormittag: Wer nach Hamburg reist MUSS eine Hafenrundfahrt mit gemacht haben, um Hamburg mal von einer ganz anderen Seite gesehen zu haben. Ausserdem durften wir in einer sehr kleinen Gruppe die berühmte „Elphi“ (Elbphilharmonie) besichtigen mit anschließendem Déjeuner in der „BLICK Bar des Westin“ über den Dächern

der Hansestadt, was für ein grandioser Ausblick. Abends konnte zwischen einer Küchenparty im Sterne-Restaurant Landhaus Scherrer, dem Fischereihafen Restaurant oder dem Restaurant Tarantella gewählt werden.

Am Samstag dem 23. September fand die feierliche Inthronisation auf dem Museumsschiff Rickmer Rickmers statt. Der 1896 gebaute Großsegler liegt seit 1983 als schwimmendes Wahrzeichen Hamburgs in der Hansestadt und ist der Stolz der Stiftung RICKMER RICKMERS. Ein wunderbarer Ort, um ca. 80 Mitglieder zu befördern oder neu in unsere Bruderschaft aufzunehmen. Noch mal an alle neuen Mitglieder ein herzliches Willkommen in unserer Bruderschaft.

Michel Cottray, Bailli Hon. der Bailliage National de France und Membre du Conseil Magistral Hon. leitete die Inthronisation mit viel Humor und Sympathie.

Das Grand Gala Dîner wurde im Hotel Atlantic Hamburg, dem ersten Mitgliedshaus der Bailliage Hamburg





ausgerichtet. Im festlichen Ballsaal feierten 190 Conscœurs und Confrères die „große Zusammenkunft“ ein letztes Mal. Toller Service, eine exzellente Küche und wunderbare Gespräche.

Eine besondere Auszeichnung erhielten an diesem Abend Frau Karin Deißner, Chargée de Presse d'Allemagne und Herr Klaus Böhler, Conseiller Gastronomique d'Allemagne die Silber Medaille der Chaîne des Rôtisseurs International für besonderes Engagement innerhalb der Bruderschaft.

Zugunsten der Chaîne-Stiftung Deutschland wurde von unserem Nationalen Kooperationspartner Wempe Leipzig, vertreten durch Herrn Peter Peters, Chancelier der Bailliage National d'Allemagne eine einzigartige Uhr versteigert. Die Chaîne-Stiftung Deutschland und damit einhergehend der gastronomische Nachwuchs kann

sich über € 7.500 € freuen. Ein herzliches Dankeschön an den großzügigen Spender Confrère Bernd Wolfgang Steuten.

Für die Nachtschwärmer unter uns konnte man anschließend noch in die nahegelegene wineBANK zur „Wine & Digestif Soirée“ gehen.

Zum „au revoir“ am Sonntag öffnete die Hanselounge, ein private Business-Club, die Türen für unsere Bruderschaft. Doch dann hieß es endgültig „au revoir“.

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

Vielen Dank und VIVE LA CHAÎNE!





TOBIAS TOFF IST VIZEWELTMEISTER!

Concours International des Jeunes Sommeliers 2023 in Ljubljana, Slowenien

14 junge, sympathische Talente und viele Mitglieder aus der ganzen Welt kamen zusammen um an dem Finale des Internationalen Wettbewerbs der Jeunes Sommeliers teilzunehmen.

Die Bailliage National d'Allemagne wurde durch Tobias Toff, 25 Jahre jung, vom Hotel-Restaurant Kroenschlösschen in Eltville Hattenheim vertreten.

Das Finale des Concours International des Jeunes Sommeliers 2023 fand am Samstag Morgen statt. Nachdem die drei Finalisten feststanden, mussten sie sich nacheinander den Aufgaben der weltweit anerkannten Jury stellen – die Aufregung war

spürbar. Am frühen Abend stand der Weltmeister des diesjährigen Concours International des Jeunes Sommeliers 2023 fest:

Weltmeister wurde Lukasz Górski aus Polen

Vizeweltmeister ist Tobias Toff aus Deutschland

Den dritten Platz teilen sich Eric Palmer, USA und Gianmattia Giordano aus Australien

Herzlichen Glückwunsch!

Lieber Tobias, wir sind sehr stolz auf Dich, das war eine großartige Leistung!

VIVE LA CHAÎNE !

WEIN-TIPP:

EXKLUSIVES WEINPAKET FÜR DIE FESTTAGE

Mit unserem Weinpaket für die Festtage sind Sie perfekt für die Weihnachtszeit vorbereitet. Im Paket sind 4 x 1 Flasche à 0,75 l folgender Weine enthalten:



**Collection 244
Champagne Louis Roederer**

**2021 Pouilly-Vinzelles
Maison Joseph Drouhin**

**2018 Oppenheim Riesling trocken
Weingut Kühling-Gillot**

2020 Château de Pez

DAS WEINPAKET ERHALTEN SIE
ZUM VORTEILSPREIS FÜR

149,00 €*

SCAN ME!



MEHR INFORMATIONEN:

[www.bremer-weinkolleg.de/
chaine-des-rotisseurs](http://www.bremer-weinkolleg.de/chaine-des-rotisseurs)

*Code chaine 10 ist NICHT auf den Paketpreis anwendbar. Versand frei Haus.

Text: Karin Deißner – Chargée de Presse
Foto: Barbara Tritschler – Pair de la Chaîne

WHERE MOMENTS MAKE MEMORIES

Sechs individuelle Hotels, jedes mit eigenem Charakter und dem Anspruch, den Aufenthalt zum unvergesslichen Erlebnis zu machen: Die Häuser der Hommage Luxury Hotels Collection positionieren sich im Premium-Umfeld mit einem ganz eigenen Verständnis von Luxus. Wir wollten wissen: Was genau hat es damit auf sich – und was haben die Gäste davon? Wir haben sechs Aspekte gefunden, die den feinen Unterschied machen.



DIE WAHREN WERTE

Zimmer und Suiten mit allem Komfort sind für Gäste im Luxussegment selbstverständlich. Aber wer heute ein 5-Sterne-Hotel bucht, sucht nicht den noch größeren Fernseher oder die goldenen Wasserhähne. Was zählt, sind schöne, einmalige Erlebnisse. Zeit, die man allein, zu zweit, mit Familie oder Freunden verbringt. Augenblicke, die man intensiv erlebt und an die man sich auch nach Jahren noch erinnert. Die Zeit im Hotel zu einer ganz besonderen Zeit machen: Das ist moderner Luxus, den jedes der Hommage Hotels bietet.

DIE UNVERGESSLICHEN MOMENTE

Unvergessliche Erlebnisse, die man so nur bei der Hommage Luxury Hotels Collection haben kann: Wir durften drei davon kennenlernen. Im Bremer Bürgerpark, wo über 50 Vogelarten nisten, liegt das Parkhotel Bremen. Auf einer Expedition mit einer Ornithologin beobachten wir seltene Arten wie Hohltaube oder Mittelspecht in ihrem natürlichen Lebensraum und lassen danach beim Frühstück unsere Eindrücke Revue passieren.

In der Küche des legendären Sternerestaurants ENTE in Wiesbaden bereiten wir gemeinsam mit Chef Michael Kammermeier den Abend vor, lernen, was „Mis en place“ bedeutet, und lassen den Abend zusammen mit dem Sternekoch an der Bar ausklingen.

Stille. Nur das Atmen und die Schritte der Schneeschuhe im Tiefschnee sind auf unserer Expedition in den Kitzbüheler Alpen zu hören. Uns begleiten zwei ungewöhnliche Local Guides: Detti, Schöpferin köstlicher Kuchen im Restaurant Tirolia, und Johannes Lehberger, General Manager.





DAS GEFÜHL DER NÄHE

Das Gute liegt so nah. Die Redewendung aus Großmutterns Zeiten hat eine ungeahnte Aktualität, wenns ums Reisen geht. Denn Urlaub im deutschsprachigen Raum liegt voll im Trend – immer mehr Menschen entscheiden sich für exklusiven „Heimaturlaub“. Ein Urlaub, bei dem es mit der Hommage Luxury Hotels Collection besonders viel zu erleben gibt – vom weißen Strand auf Sylt mit allen Arten von Wassersport über Sightseeing, Kultur und Shopping im Herzen pulsierender Städte bis hin zu spektakulären Natur- und Outdoor-Aktivitäten im Schwarzwald oder in den Tiroler Alpen.

DIE KULINARISCHE EXTRAKLASSE

Mit dem Fokus auf regionale, saisonale Zutaten und achtsame Zubereitung hat jedes Haus seinen ganz persönlichen Stil entwickelt – von international inspirierter rheinischer Küche bis hin zu kreativ interpretierter „Alpine Cuisine“. Und mit den international renommierten Sterneköchen Jan-Philipp Berner (Söl'ring Hof), Michael Kammermeier (ENTE, Hotel Nassauer Hof) und Björn Freitag (Restaurant Kö59 by Björn Freitag) holen die Hotels den kulinarischen Zeitgeist auf den Tisch.

DIE LIEBE ZUR DESTINATION

Die Rantumer Dünen direkt am Strand, der Bremer Bürgerpark, der berühmte Lifestyle-Boulevard Kö, die liebevoll „Rue“ genannte Wilhelmstraße in Wiesbaden, das Herz Baden-Badens mit Casino und Kurpark oder die Kitzbühel Alpen – überall spürt man die lebendige Verbindung der Hotels mit ihrer unmittelbaren Umgebung, aber auch mit der Region. Eine Nähe, die einmalige Erlebnisse erst möglich macht – z.B. eine Weinsafari im Rheingau oder Kräuter-Exkursionen in die Salzwiesen von Sylt mit Starkoch Jan-Philipp Berner.

DAS GANZHEITLICHE WOHLBEFINDEN

Aktivität und Achtsamkeit, Entspannung für Körper und Geist, Erholung für Seele und Sinne: Alle sechs Hotels sorgen für umfassendes Wohlfühlen – mit luxuriösen Spa-, Yoga- und Wellnessbereichen (in Wiesbaden z.B. mit hauseigener Thermalquelle), eleganten Bars, vielfältigen Arrangements und Angeboten für geschäftliche und private Events aller Art und Größe.

Wer unvergessliche Erlebnisse, exzellente Kulinarik und Luxus jenseits von Statussymbolen sucht, ist hier genau richtig: **WHERE MOMENTS MAKE MEMORIES.**

URL: [HTTPS://WWW.HOMMAGE-HOTELS.COM](https://www.hommage-hotels.com)



PAPILLON – DAS NEW YORK DER 1970ER JAHRE TRIFFT BERLIN



Das PAPILLON, direkt am Zoologischen Garten (Hardenbergplatz 15, 10623 Berlin) in Berlin gelegen, schafft es, eine exklusive Dinner & Dance-Experience zu kreieren und besticht vor allem durch ein beeindruckendes Sound-to-light System, eine internationale Küche sowie einen erstklassigen Service. Ein Restaurant, das sich dem classy-bold sowie simply-sexy Lifestyle verschrieben hat und durch ein stilvolles Ambiente das Vergnügen des Lebens transportiert.

DAS NEW YORK DER 1970ER TRIFFT BERLIN

Inspiziert vom pulsierenden New York der 1970er und mehreren Reisen durch die ganze Welt lässt Inhaber und Initiator des PAPILLON, Felix Brandts, einmalige Erlebnisse und unvergessliche Abende entstehen. In Zusammenarbeit mit dem renommierten New Yorker Interior Designer Dan O'Kelly (Dan O'Kelly Studio Amsterdam), wurde aus der alten Lackiererei, unterhalb der S-Bahn-Schienen, eine Restaurant- und Bar-Location, die durch die Verschmelzung von moderner Ästhetik im Design und verführerischem Glamour den Mid Century Style auf eine völlig neue Art und Weise erfindet und diesen in die Gegenwart transportiert. „Das Ergebnis ist genauso, wie ich es mir erträumt habe“, so Felix Brandts.

„Unser bisher größtes Projekt bekommt Flügel und kann nun zum ersten Flügelschlag ansetzen.“

GLAMOURÖSES DESIGN

IN GLANZVOLLER LOCATION

Mit einer Kapazität von 140 Plätzen im Restaurant sowie 40 Sitz- und 100 Stehplätzen in der Bar, bietet das PAPILLON einer Vielzahl an Gästen die Möglichkeit das besondere Ambiente zu erleben. Zum kommenden Sommer ist zudem eine Erweiterung durch eine große Außenterrasse geplant. Interior Designer Dan O'Kelly war direkt von Felix Brandts Vision begeistert. Als Ausgangspunkt und Inspiration für das Raumdesign diente unter anderem der US-amerikanische Modedesigner Halston, dessen Lebensstil auf dem verführerischen Glamour der 1970er Jahre basierte. „Ich wollte ein Konzept entwerfen, das Momente schafft, die an die nostalgischen Erinnerungen dieser glorreichen Zeit anknüpfen“, so Dan O'Kelly. Zahlreiche Herausforderungen, wie die gewölbten Decken, brachten das Planungsteam fast an die Grenzen des Unmöglichen. Und dennoch gelang es ihnen, eine glanzvolle Location entstehen zu lassen in der die Dinner & Dance- Experience einen perfekten Rahmen findet.

KULINARIK MIT INTERNATIONALEN EINFLÜSSEN

Die kulinarische Vision für das PAPILLON basiert dabei genauso auf verschiedenen Reisen und weltweiten Eindrücken wie die Inspiration zum Design. Bei der Umsetzung arbeitet Felix Brandts mit Executive Chef Nadav Kundel zusammen, der in Tel Aviv geboren ist und in den vergangenen Jahren weltweit Kocherfahrung gesammelt hat. Für das PAPILLON hat er nun ein kulinarisches Konzept entwickelt, das sich perfekt in den Gesamtkontext einfügt und sich an aktuellen Innovationen innerhalb der Gastronomielandschaft und der kulinarischen Welt orientiert. „Die Cuisine passt zu dem feierlichen Ambiente und der Umgebung, die den Geist des PAPILLON ausmachen. Bei der Auswahl unserer Produkte legen wir großen Wert auf Saisonalität und Qualität.“, so Nadav Kundel. (Bild rechts). Für eine Auswahl an internationalen Gerichten im mediterranen Stil, inspiriert von den Küstenregionen des Mittelmeers, gepaart mit asiatischen Einflüssen, sorgen zehn erfahrene Köche aus sechs verschiedenen Ländern. Mit einer erlesenen Auswahl an deutschen und internationalen Weinen wird zudem eine passende Weinbegleitung garantiert, die in

Zusammenarbeit mit führenden Sommeliers aus Berlin ausgesucht wurde. Die Barkarte weist eine Vielfalt an PAPILLON Cocktails auf, die, passend zum Restaurantnamen, in den bunten Farben unterschiedlicher Schmetterlinge aus der ganzen Welt erscheinen. Zusammen mit dem International Award-Winning Barmanager Can Kizilca sowie dem Mailänder PAPILLON Barmanager Andrea Scarinzi wurde die Karte als eine Hommage an die wunderschöne Vielfalt der Schmetterlingswelt entworfen. Das PAPILLON Restaurant und die Bar stehen für moderne Ästhetik gepaart mit vintage-inspirierten Designstücken, für eine gehobene Küche mit exklusiven Getränken und einen exzellenten Service. Das einmalige Konzept lässt für jeden Gast eine moderne und ganz individuelle Erlebnisreise in puncto Gastronomie entstehen.

OFFIZIELLE ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag - Samstag:

18:00 - 02:00 Uhr

Sonntag: Geschlossen

www.papillon-berlin.com



ROBBE & BERKING
SILBER

www.robbeberking.com

VOR UNS DIE WELT

WEIHNACHTEN MIT KIWIS UND KOALAS

€ 200

Genießerpaket
für Getränke p.P. bei
Buchung einer Reise
ab 10 Tagen
(VE2304004)



An Bord der EUROPA wird jeder Augenblick zu einem Reisemoment der Extraklasse: Genießen Sie im kleinen Kreis von maximal 400 Gästen den höchsten Komfort und außergewöhnlichen Service, und freuen Sie sich an Land auf unvergessliche luxuriöse Erlebnisse. Bewundern Sie Neuseelands Naturspektakel, tauchen Sie tief in die Kultur der Maori ein, und lassen Sie sich begeistern von Australiens entspannter Lebensart und faszinierenden Landschaften.

www.hl-cruises.de/EUR2400

Auckland – Melbourne

19.12.2023 – 07.01.2024 | 19 Tage | Nr. EUR2400

Mount Maunganui (Tauranga) – Napier –
Wellington – Golden Bay (Tarakohe) – Kaiteriteri –
Nelson – Picton – Queen Charlotte Sound (Kreuzen) –
Lyttelton (Christchurch) – Akaroa – Timaru –
Half Moon Bay – Thompson, Doubtful & Milford
Sound (Kreuzen) – Hobart – Port Arthur

Seereise ab **€ 11.990*** pro Person



Beratung
und Buchung:

040 30703070

Oder in Ihrem
Reisebüro.

* Seereise exklusive An- und Abreisepaket (Doppelbelegung)
in einer Garantie-Suite (Kategorie 0) mit 27 m² Wohnbereich
mit Panoramafenster.

Hapag-Lloyd Cruises,
eine Unternehmung der TUI Cruises GmbH,
Heidenkampsweg 58, 20097 Hamburg



HAPAG ¹⁸/₉₁ LLOYD
CRUISES

EXPEDITION NORDWESTPASSAGE: HANSEATIC NATURE AUF DEN SPUREN DER GROSSEN ENTDECKER



Der polare Hochsommer gibt einen Weg durch die kanadische Arktis frei, von dem Seefahrer seit Jahrhunderten träumen: die Nordwestpassage. Bereits zum 21. Mal hat ein Schiff aus der Flotte von Hapag-Lloyd Cruises den legendären Seeweg durchquert – für die HANSEATIC nature war es eine Premiere. Damit setzt sie die stolze Expeditionstradition von Hapag-Lloyd Cruises fort, die vor über zwanzig Jahren mit den damaligen Expeditionsschiffen BREMEN und HANSEATIC begann.

Die Nordwestpassage erstreckt sich über 5.800 Kilometer. Sie verbindet den Atlantischen Ozean mit dem Pazifischen Ozean und führt über das Nordpolarmeer und den kanadisch-arktischen Archipel. Ein faszinierender Mythos, dessen Geschichte im Kielwasser der legendären Pioniere des 19. Jahrhunderts geschrieben wurde und der auch heute noch als eine der herausforderndsten und kaum befahrenen Expeditionsrouten gilt.

Für die knapp 200 Gäste der HANSEATIC nature war auf dieser Expeditionsreise der Weg das Ziel: ein lebendiges Pionierabenteuer auf einer Passage, die nur wenige Schiffe seit 1906 geschafft haben. Die Eislage verändert sich von Jahr zu Jahr, erfordert nautisch höchstes Geschick.



Hapag-Lloyd Cruises blickt auf jahrzehntelange Erfahrung und Kompetenz auf diesen exponierten Routen zurück, die neue Expeditionsklasse ist speziell für sie konstruiert. Die Reisenden erleben die ursprüngliche Weite, die faszinierende Tier- und Pflanzenwelt, beobachten Orcas, Narwale, Belugas oder Eisbären und lernen von den Inuit ihre Kultur und naturverbundene Lebensweise. An Bord vertiefen erfahrene Experten – darunter Geologen, Glaziologen, Ethnologen und viele weitere – das Verständnis für die Natur und die historischen Expeditionen. Beim Cruising mit den Zodiacs sowie bei Landgängen stoßen die Gäste immer wieder auf die Spuren der legendären Polarforscher.



2024 folgt die HANSEATIC spirit ihrem Schwesterschiff und feiert mit ihrer Route von Seward nach Kangerlussuaq ihre Premiere auf dem Nordpolarepos Nordwestpassage. Im Sommer 2025 führen dann die HANSEATIC spirit und die HANSEATIC inspiration die Pioniergeschichte fort: Wie die ehemalige HANSEATIC und die ehemalige BREMEN von Hapag-Lloyd Cruises es im Jahr 2009 erstmalig in der Geschichte vorgemacht haben, fahren sie aus entgegengesetzter Richtung aufeinander zu und begegnen sich, je nach Eislage, auf der Mitte des berühmten Seewegs – und knüpfen somit als neue Generation der Hapag-Lloyd Cruises Expeditionsflotte an diese Pionierleistung an.

WEITERE INFORMATIONEN UNTER:
www.hl-cruises.de



VILLEROY & BOCH FEIERT 275. FIRMENJUBILÄUM

275 Jahre Villeroy & Boch. Kaum eine andere Premiummarke mit weltweitem Ansehen kann auf eine vergleichbare Historie und dauerhaften Erfolg zurückblicken. Auf dem Weg vom kleinen, 1748 gegründeten Handwerksbetrieb zum internationalen Konzern hat sich Villeroy & Boch vom produktionsorientierten Keramiker zum umfassenden Lifestyle-Anbieter gewandelt. Mit ihren Produkten gestaltet und prägt die Marke heute das Zuhause ihrer Kunden in der ganzen Welt.

275 Jahre Villeroy & Boch spiegeln eine einzigartige Unternehmensgeschichte und die ständige Bewährung in den Herausforderungen der Zeit. Herausforderungen durch den politischen und gesellschaftlichen Wandel, durch die Dynamik der Marktgegebenheiten, durch die Entwicklung der Technik. Neue Verfahren, Materialzusammensetzungen, Farben und Formen haben Einzug gehalten, im Zentrum des Unternehmens steht weiterhin Keramik als langlebiges Naturprodukt. Waren die Gründerväter François Boch und Nicolas Villeroy bei ihrer Fusion im Jahr 1836 noch regional fokussiert, hat sich Villeroy & Boch im weiteren Verlauf der Firmengeschichte zum globalen Player entwickelt. Töpfe, Schüs-

seln und Kannen: Die ersten Produkte waren einfache Gebrauchsgegenstände für den Haushalt. Heute, 275 Jahre später, schafft Villeroy & Boch mit seinem vielfältigen Angebot ganzheitlich gestaltete Räume und Stilwelten, die das Lebensgefühl seiner Kund:innen auf der ganzen Welt spiegeln. Heute ist Villeroy & Boch in 125 Ländern vertreten. Internationalität und Vielfalt zeigen sich auch in der Belegschaft: 6.400 Mitarbeiter aus 81 Ländern arbeiten weltweit für Villeroy & Boch.

„Innovativ und bedarfsgerecht, sowohl offline als auch online ist Villeroy & Boch als Marke mit seinen Produkten und Services heute überall dort vertreten, wo unsere Kunden es sind“, sagt Frank Göring, der seit 2007 als CEO die global agierende Aktiengesellschaft führt. Die ständige Weiterentwicklung des Unternehmens, am Puls der Zeit zu bleiben, bleibt seit Gründungszeiten der Antrieb der Unternehmensleitung. Qualität und Marktorientierung sowie die bewusste Entscheidung für die frühzeitige Industrialisierung und digitale Ausrichtung des Geschäfts: Villeroy & Boch erfindet sich immer wieder neu, prägt den Markt und gehört branchenweit zu den Vorreitern.



275 YEARS CREATING HOMES

275 Jahre Villeroy & Boch, das sind auch 275 Jahre Zuhause. Seit 1748 kreiert Villeroy & Boch hochwertiges Porzellan für jedermann und hat damit nicht nur einen entscheidenden Beitrag zur Demokratisierung des Badezimmers, sondern zur Wohnkultur allgemein geleistet. Kombiniert mit einem untrüglichen Gespür für Design, das gleichzeitig revolutionär und zeitlos ist - und immer das Zeug hat zum Klassiker. Längst ist das Badezimmer keine Nasszelle mehr, sondern eine Wohlfühloase. Waren es früher Geschirrkomplettsets, ist es heute ein diverses Produktportfolio, das nicht nur den gedeckten Tisch, sondern mit Wohnaccessoires und Geschenkartikeln auch das gesamte Zuhause verschönert. „Villeroy & Boch hat früh erkannt, welchen Wert das Zuhause für die Menschen besitzt“, so Frank Göring, „und damit die Vision geprägt, die wir heute verfolgen: aus Häusern ein Zuhause machen“. Egal ob in den eigenen vier Wänden oder auf Reisen in der ganzen Welt, wo Villeroy & Boch ist, fühlt man sich zuhause.

DAS JUBILÄUMSJAHR 2023

„275 Jahre Villeroy & Boch, das ist Erbe und Zukunftsauftrag zugleich“, betont Frank Göring. „Wir sind stolz auf dieses besondere Firmenjubiläum und freuen uns, es gemeinsam mit unseren Mitarbeitern, Kunden und Partnern weltweit zu feiern und unsere Erfolgsgeschichte fortzuschreiben.“

Im Jubiläumsjahr präsentieren beide Unternehmensbereiche ganz besondere Produkthighlights. Mit „Hommage to Hommage“ launcht Bad & Wellness eine Neuauflage der erfolgreichen Badkollektion, deren traditionelle viktorianische Formen sich im trendigen neuen Farbton „Pure Black“ zeigen. In der Küche gehen zwei beliebte Klassiker eine Liaison ein: Der weiße Spülstein mit einer von der Designerin Gesa Hansen adaptierten Version des bekannten Alt-Luxemburg-Dekors. Dining & Lifestyle präsentiert eine neue La Boule: Die erfolgreiche Neuinterpretation von Helen von Bochs „Die Kugel“ aus den 1970er Jahren wurde zum Jubiläum mit einer Neuinterpretation des klassischen Kupferstich-Dekors Paradiso gestaltet. Ein aufsehenerregendes Jubiläumsstück, das in nur einer limitierten Auflage erhältlich ist.

275 Jahre Villeroy & Boch, das sind neben Produkten und Innovationen insbesondere Menschen und Emotionen, die mit dem Unternehmen eng verbunden sind. Berühmte Persönlichkeiten, darunter Künstler wie Helmut Newton und Designlegenden wie Luigi Colani tummeln sich in der Firmenhistorie. Zum Jubiläum gewährt Villeroy & Boch in „275 Stories“ spannende, humorvolle und mitunter überraschende Einblicke hinter die Kulissen des Unternehmens und in seine Firmengeschichte. Kommen Sie mit auf eine Reise von den Wurzeln im Jahr 1748 bis zur Moderne und erleben Sie „275 Years Creating Homes“: www.villeroy-boch.de/275-years.html



KAFFEE – VON DER PFLANZE ZUM GETRÄNK

Wenn wir in einem Café einen Espresso bestellen, dann kann dieser in nicht mal einer Minute fertig sein. Die Kaffeebohnen werden – falls noch nicht geschehen – gemahlen und es wird ein frischer Kaffee aufgebrüht. Dabei haben die Kaffeebohnen hier schon eine weite Reise hinter sich. Welche Schritte sind eigentlich nötig, um aus der Pflanze einen Kaffee zubereiten zu können?

WO WÄCHST DER KAFFEE?

Die Kaffeepflanze braucht ein bestimmtes Klima, das es aber glücklicherweise in einigen Ländern dieser Welt gibt. Dazu gehören unter anderem Brasilien, Kolumbien, Indonesien und Vietnam. Abhängig von der Sorte bevorzugt die Pflanze entweder das Flach- oder Hochland und entsprechende Temperaturen. In einem der nächsten Artikel werden wir näher auf das Klima und die Unterschiede der Kaffeebohnen eingehen.

DIE UNSCHEINBARE PFLANZE

Die Pflanze wirkt nicht so bedeutend, wie das Resultat – der Kaffee – tatsächlich ist. Ihre Früchte, die Kaffee-

kirschen genannt werden, sind zunächst grün und werden mit der Zeit rötlich. Abhängig von der Sorte ist die Frucht nach etwa 5 bis 11 Monaten reif und wird gepflückt. Hierbei muss bereits auf den richtigen Zeitpunkt geachtet werden. Ist die Frucht noch nicht reif oder bereits überreif, beeinträchtigt dies den Geschmack des Kaffees.

KAFFEEKIRSCHEN

Um nur die reifen Früchte zu ernten, werden noch immer viele Ernten per Hand vorgenommen. Denn Maschinen ernten nun mal einfach alle Kirschen, ohne unreife Früchte hängen zu lassen.



AUFBEREITUNG DER FRÜCHTE

ROHKAFFEE

Nun gilt es, die Bohnen zu erhalten, wofür es verschiedene Verfahren gibt. Eine Möglichkeit besteht darin, die Kaffeeirschen trocknen zu lassen, um anschließend leichter die Bohnen herauslösen zu können. Anschließend müssen die Bohnen gereinigt werden, damit die letzten Reste der Früchte entfernt werden können. In diesem Zustand nennt man die Bohnen auch Rohkaffee und transportiert sie an die Orte, an denen sie geröstet werden soll.

RÖSTUNG DER BOHNEN

Es folgt einer der wichtigsten Schritte auf dem Weg von der Bohne zum Kaffee. Denn selbst wenn der Rohkaffee eine gute Qualität hat, kann die Röstung misslingen und das Resultat ungenießbar werden. Erst durch das Rösten kommen die Aromen der Bohne zur Geltung und eine Rösterei drückt der Bohne sozusagen ihren persönlichen Stempel auf. Doch was passiert eigentlich genau während der Röstung?

KAFFEE RÖSTEN

Neben dem Geschmack verändert sich beim Rösten natürlich auch das Aussehen. Die ursprünglich gelbe bis grüne Bohne wird braun und erhält die Optik, die wir hier von Kaffeebohnen gewohnt sind. Doch es passiert noch

mehr als das Offensichtliche. Durch das Rösten wird die Haut von der Bohne gelöst. Zusätzlich verliert die Bohne Feuchtigkeit, weshalb das Gewicht der Bohnen abnimmt. Dafür nimmt das Volumen um bis zu 100 % zu. Wer beim Rösten gut aufpasst, der wird übrigens das Knacken der Bohnen hören können. Da das Rösten der Kaffeebohnen so ein entscheidender Prozess ist, wird es hierzu demnächst weitere Informationen geben. Doch auf dem Weg zum fertigen Getränk fehlt ja noch ein Schritt.

ENDLICH – DIE KAFFEEZUBEREITUNG

Dieser Schritt wird den meisten bekannt sein, selbst jenen, die nur in Cafés Kaffee trinken. Die fertig gerösteten Bohnen werden gemahlen, wobei der Mahlgrad von den Bohnen und der Zubereitungsart abhängt. Wer einen Espresso mit einer Siebträgermaschine zubereiten möchte, der verwendet einen anderen Mahlgrad als beispielsweise bei der Herstellung von Cold Brew Kaffee mit einer Pressstempelkanne.

Natürlich gibt es noch viele weitere Zubereitungsarten, doch fast alle haben eines gemeinsam: Heißes Wasser trifft auf die gemahlene Bohne und verwandelt ihn in das Getränk Kaffee. Vermutlich könnte man zu jedem hier erwähnten Schritt von der Pflanze bis zum fertigen Getränk ein ganzes Buch schreiben. Aber keine Sorge, es werden noch Artikel mit weiteren Informationen folgen.



DIE GESCHICHTE DES KAFFEES

WO LIEGT DER URSPRUNG DES KAFFEES?

Um die Geschichte des Kaffees kennenzulernen, machen wir uns auf eine Reise weit zurück in die Vergangenheit. Es gibt einige Legenden um die Geschichte des Kaffees, dies ist eine davon: Einer Legende nach findet die Kaffeepflanze seinen Ursprung in Abessinien, dem heutigen Äthiopien. Etwa um das Jahr 850 herum hatte dort ein Hirtenjunge die Entdeckung gemacht, dass seine Ziegen lebhafter wurden, nachdem sie eine bestimmte Sorte Beeren aßen: die Kaffeekirschen. Daraufhin haben Mönche die Kaffeekirschen gekostet, doch der Geschmack war ihnen zu bitter. Sie warfen die Kirschen ins Feuer und es breitete sich ein schmackhafter Duft aus. Mit neuer Neugierde betrachteten die Mönche die geröstete Kaffeebohne und bereiteten damit einen Aufguss zu. Sie sahen es als ein Geschenk Gottes an, da ihnen das Getränk durch seinen Koffeingehalt half, während des Gebets wach zu bleiben. Somit sind die Mönche durch Zufall bereits zu Beginn der Kaffeegeschichte auf die richtige Zubereitung der Kaffeekirsche gestoßen: das Rösten der Kirschen für einen anschließenden Aufguss.

SEIT WANN WIRD KAFFEE GETRUNKEN?

Im 14. Jahrhundert kam der Kaffee nach Arabien. Der nächste große Schritt der Geschichte des Kaffees kam im 14. Jahrhundert. Durch Sklavenhändler soll der Kaffee von Äthiopien nach Arabien transportiert worden sein und wurde dort voller Begeisterung unter der Bezeichnung „Wein des Islam“ von den Persern aufgenommen. Gläubigen Moslem ist der Weinkonsum un-

tersagt und somit bot ihnen die anregende Wirkung des Kaffeegetränkes eine gute Alternative. Die Bezeichnung Kaffee stammt von dem altarabischen Wort Qahwah ab, welches „das Erregende“ bedeutet und die Wirkung des koffeinhaltigen Getränkes beschreibt.

ERSTE KAFFEEHÄUSER ENTSTANDEN IM 16. JAHRHUNDERT

In der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts eroberte Kaffee das arabische Großreich über Mekka und Medina, bis es 1510 auch Kairo erreichte. Es folgte das Osmanische Reich Anfang des 16. Jahrhunderts. Auch Arabien, Kleinasien, Syrien, Ägypten sowie das südöstliche Europa waren im Bann des Kaffees. In den Jahren 1530 und 1532 fand schließlich auch die Geschichte der Kaffeehauskultur seinen Ursprung: Hier wurden die ersten Kaffeehäuser in Damaskus und Aleppo gegründet.

ANFANG DES 17. JAHRHUNDERTS KAM KAFFEE NACH WESTEUROPA

1615 wurde der Kaffee durch venezianische Kaufleute nach Westeuropa gebracht, wo sich das Genussmittel rasant ausbreitete und die Gründung weiterer Kaffeehäuser zur Folge hatte. Durch das Getränk profitierte vor allem das geschäftstüchtige Bürgertum, weil es als Ernüchterungsgetränk half. Holländische und englische Seefahrer verbreiteten die Kaffeepflanze in ihren Kolonien auf der ganzen Welt. Gegen Ende des 17. Jahrhunderts wurden erfolgreich erste Kaffeebäume in Treibhäusern gezüchtet. Ludwig der XIV erhielt 1714 einen solchen Kaffeebaum als Geschenk.

MIT DER INDUSTRIELLEN PRODUKTION STIEG DER KAFFEEKONSUM IM 18. JAHRHUNDERT AN

Der Kaffeeconsum stieg im Jahre 1750 exponentiell an. Wurde bis zu Beginn der Entdeckung der Kaffee noch im Haus von jedermann selbst geröstet, so kam eine Wendung der Geschichte des Kaffees mit der industriellen Produktion. Aufgrund der Massenproduktion von Kaffee auf Plantagen in Südamerika und die steigende Kaufkraft der Arbeiterschicht, wurde Kaffee der breiten Masse zugänglich.

1881 wurde der erste lösliche Kaffee in Pulverform vom Franzosen Alphonse Allais erfunden und als Patent angemeldet. Etwas später im Jahre 1938 hat sich Nestlé dessen angenommen und begann mit der kommerziellen Vermarktung des löslichen Kaffeepulvers, des sogenannten Instantkaffees. Seit Beginn des 20. Jahrhunderts liegt Brasilien auf Platz eins der größten Kaffeeproduzenten der Welt. Daneben gehören auch Zentralamerika sowie die Tropengebiete Asiens zu den größten Kaffeeproduzenten.

KAFFEE WIRD ZUR MASSENWARE

Die Geschichte des Kaffees reicht bis weit in die Vergangenheit zurück: Eine spannende Reise führte die Kaffeebohne aus Äthiopien einmal um die Welt und machte das daraus resultierende Heißgetränk zu einem Kultgetränk, so wie wir es heute kennen. Leider galten die Kaffeebohnen damals als Luxusgüter, heutzutage kann sich weltweit so gut wieder jeder Kaffee leisten. Trotzdem steigt die Bereitschaft, für hochwertige Kaffeebohnen und -geräte mehr Geld zu investieren – die Qualität steht zunehmend im Vordergrund. Vor allem in den letzten Jahrhunderten ist der Kaffeeconsum um ein Vielfaches auf rund 167 Millionen Sack Kaffee à 60 Kilogramm (Stand 2022/23) gestiegen. Diese hohe Zahl besagt, dass der Kaffee auf Platz zwei der wichtigsten Handelsgüter ist – direkt nach Erdölprodukten. Inzwischen ist Kaffee in einer Vielfalt an Sorten erhältlich, wodurch jeder seinen persönlichen Lieblingskaffee finden kann.

KAFFEE-REZEPT

PUMPKIN SPICE LATTE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 4 EL Zimtpulver
- 4 TL Muskatpulver
- 4 TL Ingwerpulver
- 3 TL Nelkenpulver
- Agavensirup
- 1 EL feines Kürbispüree
- Milch
- Frisch gebrühter Espresso

ZUBEREITUNG

1. Die Gewürze vermischen und 1 EL dieser Mischung mit dem Agavensirup gleichmäßig vermengen.
2. Das Kürbispüree in ein Glas geben und den Sirup darauf verteilen.
3. Milch aufschäumen und in das Glas füllen. Frischen Espresso durch den Schaum gießen, anschließend alles vorsichtig verrühren.





KAFFEE-TRADITIONEN: SO TRINKEN ANDERE LÄNDER KAFFEE

Andere Länder, andere Sitten! Verschiedene Länder dieser Welt haben ihre ganz besonderen Kaffee-Traditionen. Von Kaffeehäusern über Kaffeeklatsch bis hin zu umfassenden Kaffeeceremonien. Wir haben uns für Sie die unterschiedlichen Kaffeerituale einmal genauer angesehen und die verschiedenen Kaffee-Traditionen aus aller Welt zusammengefasst.

ITALIEN - DAS LAND DES ESPRESSOS

In Italien wird nach dem Mittag- oder Abendessen der Kaffee nur noch schwarz getrunken. Wer einen Cappuccino oder eine andere Kaffeespezialität mit Milch bestellt, muss mit kritischen Blicken der Servicekraft rechnen. Ein Cappuccino wird hier nur vormittags getrunken. In der Regel bestellen Italiener auch keine normale Tasse Kaffee, sondern sie genießen einen Espresso gerne im Stehen an der Kaffeebar. Bestellt man also als Tourist eine Tasse Kaffee, bekommt man einen Espresso serviert. Einen normalen schwarzen Kaffee, so wie wir ihn in Deutschland kennen, ist in Italien eher als "Caffé Grande" oder "Caffé Americano" bekannt.

EISKALTER KAFFEE IN GRIECHENLAND

Die Griechen genießen ihren Kaffee gerne beim Kaffeeklatsch nach der griechischen Siesta oder einfach zwischendurch. Vor allem aber trinken sie ihren Kaffee kalt. Der sogenannte Frappé (aus dem Französischen: gekühlter Kaffee) ist ein eisgekühlter, aufgeschäumter Milchkaffee. Er wird in einem großen Glas serviert und meist mit löslichem Instantkaffee und kaltem Wasser zubereitet. Der kalte Café Frappé ist perfekt für das warme Klima auf den Inseln!

ÖSTERREICH - TRADITIONELLE KAFFEEHAUSKULTUR

Ein "Kaffee to go" ist in Österreich wohl eher eine Seltenheit. Die Menschen in Österreich genießen ihren Kaffee lieber in einem der vielen Kaffeehäuser. Die traditionelle Kaffeehauskultur ist vor allem in Wien bekannt. In den gemütlichen Kaffeehäusern trifft man sich auf einen entspannten Kaffeeklatsch, liest stundenlang die Zeitung oder genießt einfach nur seinen Kaffee.

Der Kaffee ist in Österreich etwas Besonderes. Hier gibt es über 40 Kaffeevariationen: Mokka, Wiener Melange, Einspänner oder sogar Kaffee mit etwas Rum sind nur ein Teil der Kaffeespezialitäten in Österreich. Wer ein Kaffeehaus besucht, sollte unbedingt die verschiedenen Geschmacksrichtungen erfragen.

TÜRKISCHE KAFFEE - TRADITION MIT TYPISCHEN LECKEREIEN

Kaffee in der Türkei wird meist früh am Morgen oder erst am späten Nachmittag genossen. Der typisch türkische Kaffee wird in der Kaffeemühle gemahlen und schnell gebrüht. Dazu gibt es türkische Süßigkeiten und Leckereien. In den türkischen Kaffeehäusern Kahvehaneler oder Pastane trifft man sich mit Freunden und plaudert beim Kaffeeklatsch über die neuesten Ereignisse.

DER CAFÉ AU LAIT IN FRANKREICH

Die Franzosen trinken ihren „Café au lait“ gerne zum Frühstück. Der französische Milchkaffee besteht zur Hälfte aus Kaffee und zur Hälfte aus Milch und wird traditionell in einer bol (henkellose Schale) serviert. Dazu gibt es das klassische, französische Croissant, welches gerne in den café au lait getunkt wird. Wer eine normale Tasse Kaffee in Frankreich haben möchte, sollte einen grand café oder einen café double bestellen. Ansonsten wird ein Espresso gebracht. Übrigens: Wie schon der Name vermuten lässt, hat die „French Press“ ihren Ursprung in Frankreich. Die French Press ist dort als klassische Zubereitungsmethode für den Kaffee bekannt.

ÄTHIOPIEN - DIE LANGE KAFFEEZEREMONIE

Äthiopien ist nicht nur einer der Hauptproduzenten des Kaffees, sondern auch ein Land mit einer alten, besonderen Kaffeekultur. Das Kaffeetrinken in Äthiopien ist eine richtige Zeremonie und nichts für eilige Kaffeetrinker. Die äthiopische Kaffezeremonie „jebena buna“ ist eine Sitzung, in der man gleich drei Tassen tiefschwarzen Kaffee trinkt.

Die Vorbereitung für das Ritual beansprucht viel Zeit: Die Kaffeebohnen werden von den Frauen gewaschen und danach über dem Feuer geröstet. Die gerösteten Kaffeebohnen werden anschließend von Hand gemahlen, in einer Lehmkanne, die sogenannte „jebena“, mit Wasser vermischt und über dem Feuer aufgekocht. Der dunkle Kaffee wird in kleinen, henkellosen Tassen serviert und typischerweise mit Zucker gesüßt. Während der Zeremonie geht es an erster Stelle um den Genuss und den Segen für die Teilnehmer. Ganz nach dem Motto „in der Ruhe liegt die Kraft“!

USA - SÜSSE KAFFEEVARIATIONEN

Die „To go“-Variante des Kaffees ist in den USA sehr beliebt. Hier wird der Kaffee gerne im Gehen und in Eile getrunken. Der Kaffee wird in Bechern aus Pappe oder Plastik geschüttet und meist mit Sirups oder Sahne gesüßt. Ein Caramel Latte oder ein Chocolate Frappuccino erinnern kaum mehr an einen klassischen Kaffee, sondern schmecken eher wie Milchshakes. In den USA werden viele verschiedene dieser gesüßten Kaffeevariationen angeboten. Zwar sind sie nicht unbedingt gesund, jedoch ziemlich lecker.



CAFEZINHO IN BRASILIEN

Besonders der Kaffee "Cafezinho" gehört in Brasilien zur traditionellen Kaffeekultur. Der Cafezinho ist ein kleiner starker Kaffee, der in kleinen Tassen - wie ein Espresso - und richtig heiß in einem Zug getrunken wird. Die Brasilianer laden Gäste gerne zu einem Cafezinho ein. Bei dieser Kultur sollte man sich auch besser ein wenig Zeit nehmen, da sich der Einlader sonst persönlich beleidigt fühlt.

Brasilien ist einer der größten Kaffeeanbaugebiete und Exportweltmeister unter den Kaffeeländern. Aufgrund der verschiedenen Lagen der Anbauregionen ist der brasilianische Kaffee sehr vielfältig im Geschmack.

DEUTSCHLAND -

DAS LAND DES KAFFEE-UND-KUCHENS

Auch Deutschland hat seine besondere Kaffeekultur: "Kaffee und Kuchen" und der Kaffeeklatsch! Besonders am Sonntag treffen sich Familien oder Freunde am Kaffeetisch, um gemeinsam Kuchen zu essen, Kaffee zu trinken und Neuigkeiten auszutauschen. Der typische deutsche Kaffeeklatsch also! Früher wurde dazu eine

Menge Filterkaffee aufgesetzt, damit mehrere Personen gleichzeitig mit Kaffee versorgt werden konnten. Heute jedoch haben es auch andere Zubereitungsmethoden wie Siebträger, Kaffeefullautomat oder French Press in viele Haushalte geschafft. Für die Deutschen steht Qualität und Verlässlichkeit ganz weit oben, weshalb viele zu qualitativ hochwertigen Kaffeemaschinen greifen.

Sie müssen aber nicht erst in ein anderes Land fahren, um die verschiedenen Kaffevariationen zu genießen. Mit Berserker Coffee können Sie nicht nur starken, schwarzen Kaffee zubereiten, sondern aufgrund seiner schokoladigen Nuancen auch super andere Variationen und leckere Rezepte ausprobieren.

MEHR INFORMATIONEN UNTER:

www.berserker-coffee.com

Text: www.berserker-coffee.com, Fotos: Adobe Stock

BUCH-TIPP:



IN 80 KAFFEES UM DIE WELT

KULTUR, ZUBEREITUNG UND GESCHICHTEN

Kaffee ist das Lieblingsgetränk auf unserem Planeten. Mehr als 2,25 Milliarden Tassen werden jeden Tag weltweit gebrüht, gefiltert und genossen. Als treuer Begleiter und heimliches Lebenselixier, hat Kaffee seine eigene Geschichte und Kultur und kennt unzählige Arten der Zubereitung.

Verfasst von der Autorin und Kaffee-Expertin Lani Kingston nimmt In 80 Kaffees um die Welt die Leser mit auf eine Reise in 19 Länder und Regionen und beschreibt die Vielfalt, in der Kaffee zubereitet und

genossen wird. In 80 Kaffees um die Welt blickt über den Tassenrand hinaus und zeigt, wie vielfältig die Welt jenseits des Milchkaffees ist. Zudem beinhaltet das Buch ein zusätzliches Kapitel mit Rezepten aus Deutschland, Österreich und der Schweiz.

Herausgeber: gestalten & Lani Kingston
Ausstattung: Vollfarbig, Hardcover, fadengebunden, 272 Seiten
Format: 21 × 26 cm
Preis: € 39,90 (D)
Sprache: Deutsch
ISBN: 978-3-96704-071-5

AUSGEWÄHLTE KAFFEES VORGESTELLT:



DALLMAYR SELEKTION DES JAHRES 2023 *Namasté*

Wie Kaffee nach Indien, einer traditionellen Teetrinker-Nation kam, weiß niemand so genau. Einer Legende nach soll ein indischer Pilger im 17. Jahrhundert keimfähige Bohnen aus Arabien geschmuggelt und im Süden des Landes angebaut haben. Unsere Selektion des Jahres stammt ebenfalls aus dem Süden: Ein wundervoller Blend aus edlen Hochland-Arabicas mit ausgewählten Robusta-Bohnen. Vollendet durch die Dallmayr Röstkunst ergibt sich ein vollmundiger Kaffee mit nussiger Note, umspielt von Muskat und leicht süßem Karamell.

- Typ: Arabica & Canephora
- Intensität: 6 / 10

www.dallmayr.com



BERSERKER COFFEE *Stärkster, niemals bitterer Kaffeeegenuss.*

BERSERKER COFFEE IST IHR KAFFEE, WENN ER EXTRA STARK UND TROTZDEM RICHTIG LECKER SEIN MUSS. Wir rösten unseren 100 % Premium Robustakaffee besonders lange bei möglichst niedrigen Temperaturen, um Säure und Bitterstoffe nahezu vollständig abzubauen. Die dunkle Röstung verleiht dem Kaffee einen kräftigen, schokoladigen Geschmack, der deinen Gaumen lange verzaubert.

- Schmeckt wie fein-herbe Schokolade
- 3 x mehr Koffein als herkömmlicher Kaffee
- Geringste Säure
- Risikofrei mit unserer Anti-Schwach-Garantie

www.berserker-coffee.com



„MAGIC BLUE“ (JUWEL – EDITION) *Kaffeemanufaktur BLACK & YUM GenussRösterei*

HERAUSRAGEND & AROMATISCH EINZIGARTIG: Es beginnt mit seinem magischen Duft, der wie von Zauberhand den Raum erfüllt. Auf der Zunge erklingt vollmundig, delikat und extravagant eine einzigartige, komplexe wie faszinierende Aroma-Symphonie. Der wundervolle Nachklang ist eine nicht enden wollende Reise ins Aromawunderland. Die Rohkaffeeerart für dieses Ausnahmeprodukt importieren wir von den Kaffeebauern am Toba See, dem größten Kratersee der Erde.

- Auszeichnung: GOLD-Medaille der Deutschen Röstergilde 2023
- Zubereitungsmethoden: French Press-Kanne und alle Brew Over-Methoden wie z.B. Filterkaffee

www.blackandyum.de

KAFFEE GENIESSEN...

Wenn es draußen kalt und stürmisch ist, machen wir es uns gern zu Hause bei einer Tasse Kaffee gemütlich. Die entspannte Stunde wird genussvoll zelebriert: mit edlem Geschirr und schönen Accessoires. Bei der Zubereitung der Heißgetränke helfen uns Kaffeeautomaten, Espressokocher und mehr.



1.



2.



3.



4.



6.



5.



8.



9.



7.

1. la Pavoni - Espresso-Handhebelmaschine „Stradivari Professional Lusso“ 2. GEFU - Kaffeebereiter „Diego“ 3. Bialetti - Kollektion „90th Anniversary“, Espressokocher „Moka Express“ 4. Siemens - Kaffeevollautomat „EQ300“ 5. GEFU - Kaffeebereiter „Gustavo“ 6. alfi - Isolierkanne Studio Allure 7. SMEG - Espressomaschine 8. GEFU - Kaffeemühle „Lorenzo“ 9. SCANPAN - Kollektion „To Go“, Kaffeebereiter & Thermobecher

DER KAFFEEHANDEL IN HAMBURG – EINE LANGE TRADITION

KAFFEEHANDEL IN HAMBURG: GESTERN UND HEUTE
700.000 Tonnen Kaffee werden jedes Jahr im Hamburger Hafen umgeschlagen. Das macht die norddeutsche Metropole zum größten Umschlagplatz für Rohkaffee in Europa. Weltweit übertreffen nur Brasilien und China diese Zahlen. Mehr als die Hälfte des gehandelten Rohkaffees wird exportiert, vor allem nach Skandinavien und Osteuropa. Der Kaffeehandel spielt in Hamburg bereits seit Jahrhunderten eine wichtige Rolle.

HAMBURGER KAFFEEHANDEL MIT LANGER HISTORIE
Im Platz um das erste Kaffeehaus in Deutschland verliert Hamburg zwar knapp gegen Bremen, zeigte sich aber trotzdem schon früh als begeisterte Kaffee-Metropole: Im Jahr 1677 hat das erste Hamburger Kaffeehaus eröffnet. Die Hochphase des Kaffeehandels beginnt mit der Kolonialzeit und erreicht ihren Höhepunkt Ende des 19. Jahrhunderts. 1887 eröffnete am Sandtorkai in der Hamburger Speicherstadt die Hamburger Kaffeebörse, nach London und Le Havre der drittgrößte Handelsplatz für Rohkaffee der damaligen Zeit. Beeindruckende 24 Millionen Jutesäcke Kaffee aus Brasilien und zentralamerikanischen Ländern sollen hier in den ersten 1,5 Jahren gehandelt worden sein. Der Handel mit Rohkaffee und das Rösten waren ein lukratives Geschäft. Auch deshalb wuchs die Speicherstadt – man brauchte schlichtweg immer mehr Lagerplatz für die begehrte Handelsware. Bis zum 1. Weltkrieg blieb Hamburg ein

führendes Zentrum des Kaffeehandels und auch heute noch ist es für den weltweiten Kaffeehandel von großer Bedeutung.



KAFFEEHANDEL IN HAMBURG HEUTE

Noch heute ist Hamburg Europas größter Handelsplatz für Kaffee. Das Herz des Hamburger Kaffeehandels liegt heute wie damals in der Speicherstadt. Hier sitzen der Deutsche Kaffee-Verband, einige der größten und bekanntesten Kaffeehändler und Röster wie Darboven, Tchibo und die Neumann Kaffee Gruppe und viele kleinere. Mehr als 50 Unternehmen sollen in Hamburg heute in der Kaffeewirtschaft aktiv sein.

KAFFEERÖSTEREIEN IN HAMBURG

Kaffeefans sind in Hamburg genau an der richtigen Adresse. Neben großen, international bekannten Röstern sind hier zahlreiche kleinere Kaffeeimporteure und Röstereien ansässig, viele mit angeschlossenem Café. Hier können Sie oft sogar beim Rösten zuschauen und besondere Kaffeesorten und Mischungen direkt probieren und kaufen, die Sie im Supermarkt in der Regel nicht finden. Viele der kleineren Röstereien haben sich auf hochwertige Kaffeesorten spezialisiert, setzen auf ausgefallene Mischungen, faire Produktionsbedingungen und traditionelle Röstverfahren, um das Beste aus den Kaffeearomen herauszuholen.



SPEZIALITÄTENKAFFEE - DER GOURMETSCHMEICHLER

Ein Weinexperte und -liebhaber kann sich für den edlen Rotwein aus dem Bordelais begeistern, der mit seinen 400 bis 500 Aromen den Gaumen verzaubert. Doch für den Kaffeekenner und -liebhaber entfaltet sich die wahre Begeisterung erst bei den überwältigenden 800 bis 1.000 Aromen in seiner Tasse Kaffee. Verbunden mit seiner enormen Geschmacksvielfalt wird Spezialitäten- und Raritätenkaffee zur ultimativen Genuss-Erlebniswelt und puren Sinnesfreude für den Gourmet.

Je nach Sorte und Herkunft bietet Spezialitätenkaffee ein wundervolles bis hochkomplexes Spiel feinsten Aromen. Man findet Assoziationen, die an verschiedene Früchte, Blumen, Kräuter, Gemüse, Gewürze, Hölzer, Nüsse, Schokolade und mehr erinnern.



In einer ambitionierten Kaffeerösterei von Meisterhand geröstet, werden die Aromen individuell, gezielt freigesetzt. So wächst im Zeitfenster von 12 bis 25 Minuten und bei Temperaturen zwischen 180 und 240 Grad C im traditionellen Trommelröster ein wahrer Aromagigant heran. Die sachgerechte, sorgfältige Zubereitung des Kaffeegetränkes am Ende der Prozess-Kette lässt etwas Einmaliges entstehen. Eine beseelende Aromasymphonie mit einem Nachklang im zweistelligen Minutenbereich, der beeindruckt und nicht selten fasziniert.

In der Hotellerie und Gastronomie wird der unternehmerische Wert einer guten Tasse Kaffee zunehmend erkannt. Wenn man sich einmal mit den Gästebewertungen auf den führenden Hotel- und Reise-Onlineportalen beschäftigt, wird deutlich, welche besondere Bedeutung die Kaffeequalität für den Gast hat. Auch die führende Fachpresse wie die „AHGZ“ oder das Magazin „Gastronomie & Hotel“ äußert sich eindeutig. So schreibt die „Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung“ unmissverständlich „An der Kaffeequalität zu sparen, wäre Unsinn... Als profitabler erweist sich allemal, mit bester Kaffee- Qualität zu punkten und so mehr zu verkaufen.“

Kaffee wird hauptsächlich im sog. „Kaffeegürtel“ zwischen dem 23. Breitengrad nördlich und dem 23. Breitengrad südlich des Äquators angebaut. Dort sind die Bedingungen für den Kaffeeanbau in der Regel besonders günstig. Zu den bedeutendsten Anbauregionen gehören Äthiopien, Brasilien, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Indien, Indonesien, Kenia, Kolumbien, Mexiko, Nicaragua, Peru, Uganda und Vietnam.

Die wichtigsten Faktoren, die die besten Anbaubedingungen für Kaffee beeinflussen sind:

- 1. DAS KLIMA:** Kaffee bevorzugt gemäßigt bis subtropisches Klima mit Temperaturen zwischen 18 und 25°C und einer gleichmäßigen Verteilung ausreichender Niederschläge.
- 2. DIE ANBAUHÖHE:** Kaffee wächst am besten in höheren Lagen, idealerweise zwischen 800 und 2.200 Metern über dem Meeresspiegel. Höhere Lagen fördern eine langsamere Reifung der Kaffeekirschen und entwickeln dadurch komplexere Aromen im Kaffee.
- 3. DER BODEN:** Der Boden sollte gut drainiert und reich an organischen Stoffen und Nährstoffen sein. Vulkanische Böden sind oft besonders gut für den Kaffeeanbau geeignet.



4. DAS VERHÄLTNIS SCHATTEN ZU SONNENLICHT: Arabica-Kaffeesorten gedeihen am besten mit einer guten Balance zwischen Schatten und Sonnenlicht. Das begünstigt eine gesunde Entfaltung und so den optimalen, für die besonderen Aromen so wichtigen langsamen Reifeprozess der Kaffeeirschen.

KAFFEE-RÖSTEREI FÜR SPEZIALITÄTENKAFFEE:

In der BLACK & YUM GenussRösterei in Telgte bei Münster, werden die Spezialitäten- bzw. Raritätenkaffees im sogenannten Trommelröstverfahren veredelt.

Je nach Sorte und gewünschtem Endprodukt – Filterkaffee, Café Crème oder Espresso – liegen besonders niedrigen Rösttemperaturen am Ende des Röstprozesses zwischen 200°C und 215 °C.

5. DIE PFLANZENVIELFALT: Die Umgebung des Kaffeeanbaus sollte eine gewisse Pflanzenvielfalt, also eine Mischkultur aufweisen. Das fördert nicht nur die Kaffeequalität sondern sorgt für eine natürliche Schädlingsbekämpfung und ein gesundes Ökosystem.

Sind die Kirschen reif, folgt die Ernte. Guter Kaffee ist immer handgepflückt. Es sollten jeweils nur die optimal reifen Kirschen gepflückt werden. Da generell keine zeitlich einheitliche Reifung der Kaffeeirschen am Kaffeestrauch vorliegt, ist es notwendig, die Pflückung pro Pflanze mehrmals über einige Wochen bis zur vollständigen Ernte durchzuführen.

Große Bedeutung für die geschmacklichen Ausprägungen des Kaffees hat die der Ernte folgende sog. Aufbereitung im Anbaugebiet. Im Wesentlichen stehen hier zwei Methoden im Vordergrund. Die sog. nasse Aufbereitung, bei der die Kaffeeirschen zügig nach der Ernte entsteint und die Kirschkerne resp. die Rohkaffeebohnen von Fruchtfleischresten befreit werden.

Bei der sog. trockenen Aufbereitung werden die Kaffeeirschen in der Sonne getrocknet, bevor das dann trockene Fruchtfleisch entfernt wird. Die geschmackliche Auswirkung ist Vergleichbar mit dem Unterschied zwischen einem klaren und einem trüben Apfelsaft. Wobei der klare Apfelsaft charakteristisch der nassen Aufbereitung entspreche.

Aktuell experimentieren Kaffeebauern verschieden weitere Aufbereitungsmethoden, wie die sog. „Anaeroben Fermentation“ aus, um der geschmacklichen Vielfalt weitere Akzente hinzuzufügen.



Das Magazin „Der Feinschmecker“ empfiehlt die BLACK & YUM GenussRösterei als eine der besten Röstereien in Deutschland.

BLACK & YUM GenussRösterei – Telgter KaffeeBar

Münsterländische Manufaktur für feinste Röstkaffees
Markt 5 · 48291 Telgte
Tel. 02504 932 33 77 · genuss@blackandyum.de
www.blackandyum.com



HOMMAGE
LUXURY HOTELS COLLECTION

ZU SCHÖN, UM NICHT DA ZU SEIN.



Sechs einzigartige Orte. Sechs ebenso stilvolle wie individuelle Luxushotels. Herzliche Gastfreundschaft, höchster Komfort und exquisite Kulinarik. Freuen Sie sich auf unvergessliche Momente und 15 % Chaîne Mitgliederrabatt auf Ihre Buchung.

WHERE MOMENTS MAKE MEMORIES



INTERVIEW MIT MICHAEL GLISS DEUTSCHLANDS ERSTEM KAFFEE-SOMMELIER



Michael Gliss ist der erste Kaffee-Sommelier Deutschlands, Moderator, Bohnen-Liebhaber, Slow-Food-Unterstützer und Genuss-Botschafter vom Scheitel bis zur Sohle. Egal ob Kaffee-Seminar, Degustation, Show oder Event – Michael Gliss ist Experte, wenn es um die kleine braune Bohne und ihre über 1.000 Aromen geht.

Mit Leidenschaft, Fachwissen und Charisma trommelt er für echten Geschmack, kulinarische Entdeckungen jeder Art und Wertschätzung für das Genuss-Handwerk.

HERR GLISS, WANN HABEN SIE IHRE ERSTE TASSE KAFFEE GETRUNKEN? WAR ES LIEBE AUF DEN ERSTEN GESCHMACK? Es war soo cool, die erste Tasse Kaffee gab es – und wie gestern kommt es mir vor – als Jugendlerner mit 13, 14 Jahren beim Bauern zur Strohernte. Ich fühlte mich wie ein Großer, hab es ihnen gleich getan und auf dem Feld das Graubrot in den Becher getunkt ;-).

SIE SIND DEUTSCHLANDS ERSTER KAFFEE SOMMELIER. WIE KAM ES DAZU?

Mein Einstieg in die Kaffeewelt war in den 1980er Jahren in Südfrankreich am Mittelmeer, wo ich nach dem Abi in

Nizza als Barmann an der Espressomaschine – ohne jegliche Ahnung davon ;-) – arbeitete und meine echte Liebe entdeckte. Nach diesen Erfahrungen als Barista – hieß damals nur noch nicht so – bin ich in Deutschland „meiner Liebe Kaffee gefolgt“ und habe die klassischen Ausbildungswege in der Hotellerie durchlaufen: Restaurant. Küche. Housekeeping. Verwaltung.

Weiter ging es danach in die Selbständigkeit mit einer eigenen Agentur zum Vertrieb der Siebträgermaschinen. Mein Ziel war es seit Nizza, dass ich meinen „eigenen“ Kaffee anbieten kann. So bin ich dann immer mit Leidenschaft ganz nah an den Bohnen gewesen und hatte dort meinen Schwerpunkt. Die kleine Meldung, dass es ein Kaffee-Institut in Wien gibt, wo man ein Diplom als Kaffee-Sommelier machen kann, hat mich im Jahr 2000 dorthin gebracht. Und ich wurde – und bin es ja somit heute immer noch ;-) – bei Professor Edelbauer der erste Kaffee-Sommelier aus Deutschland.

WAS MACHT IHNEN AN IHRER ARBEIT BESONDERS VIEL SPASS?

Die Kaffeebranche durfte ich, weil ich so hineinplumpst bin, seit den 1990er Jahren als Pionier in Deutschland mit aufbauen und entwickeln. Diese Erfahrungen in der



so genussträchigen Kaffee- und Kulinarikszene sind unendlich vielfältig, erfinden sich immer wieder neu und bleiben mächtigst spannend für mich. Die Gespräche über unsere Kaffeekultur empfinde ich immer wie eine international verständliche Sprache. Weltweit finden sich die Kaffeeliebhaber, und wir entwickeln sofort eine Verbindung und verstehen uns.

WIE UNTERSCHIEDET SICH DIE ARBEIT EINES BARISTA UND EINES KAFFEE SOMMELIERS?

Der Barista ist der Barmann/der Handwerker an der – in der Regel – Siebträgermaschine, der dem Gast die Kaffeespezialitäten serviert. Beim Sommelier jedoch startet die Kaffeereise, da er bereits den Qualitätscheck bei den Rohbohnen beginnt, auswählt, die Röstungen in die Wege leitet, Blends/Mischungen entwickelt, Kaffee-Konzepte zaubert und umsetzt und den Gast in der Gastronomie und Hotellerie oder den Kunden im Handel berät.

DIE DEUTSCHEN LIEBEN KAFFEE. IN DEN LETZTEN JAHREN SIND IMMER MEHR KAFFEE-VARIATIONEN TREND GEWORDEN. WAS HALTEN SIE DAVON?

Begeistert bin ich, großartige Entwicklungen in der Kaffeewelt erleben wir in den letzten 20 Jahren. Vom Filterkaffee undefinierbarer Herkunft mit Büchsenmilch

und dem enorm verstaubten Image des Kaffeetrinkens – Schwarzwälder Kirsch zum Nachmittags-Kaffee bei Tante Wilma – ohne Augenmerk auf genießbare Qualitäten, sind wir heute beim echten, bewußten Genussmittel Kaffee angekommen.

GEHÖRT MILCH IN DEN KAFFEE - JA ODER NEIN?

Jeder, wie er mag. Das ist so schön am Lieblingsgetränk der Deutschen, dass jede(r) den eigenen Lieblingskaffee/die eigene Lieblingszubereitung entdecken darf. Kuhmilch, Soja, Buchweizen, entdecke Deinen Favoriten. Jede Jeck is anders. Keine Kompromisse bei der Qualität des Kaffees, dann geht nix schief. Gilt übrigens auch für Zucker ja/nein.

WIE TRINKEN SIE IHREN KAFFEE?

Espresso und Ristretto im Sommer, weil kurz, knackig und kerniger Kaffee. Längere Tassen schwarzer Kaffee (mit alternativen Milchvarianten) im Herbst und Winter, weil wärmend, dennoch dichtes Kaffeearoma. Für mich immer gerne kräftige, betonte Aromen und Röstungen der Bohnen.

IHR LIEBLINGS KAFFEE...?

Zwei Favoriten momentan:

1) Eigene Mischung aus 60% Maragogype = Elefan-

tenbohne Nicaragua + 40 % Kenia AA als Filterkaffee.

2) BK – 100 % Canephora/Robusta aus Kerala/Indien als Espresso am liebsten aus dem Siebträger. Großartig voll, komplex, nussig, schokoladig. Mächtig viel Koffein, 3 x soviel wie ein Arabica-Länderkaffee, der rockt richtig.

Große Freude bereitet es uns immer wieder im Team, neue Blends/Mischungen zu entwickeln für unsere Kunden im Profibereich. Angestimmt auf Maschinen, lokales Wasser und gewünschte Spezialitäten. Aber auch für unsere genießenden privaten Endkunden, wenn es mal ein besonderes Geburtstagsgeschenk sein soll.

WELCHEN KAFFEEZUBEREITER WÜRDEN SIE EMPFEHLEN?

Alle Zubereitungen haben ihre Berechtigung, solange ich die passenden Kaffees/Kaffeebohnen dazu wähle. Diese Vielfalt und das Nicht-Missionarische beim Kaffee – solange ich mich an Nachhaltigkeit und Qualität des Kaffees und nicht am €€€ orientiere - macht den Genuss aus.

WAS KANN DER LAIE BEIM KAFFEEKOCHEN FALSCH MACHEN?

Ganz viel ;-). Unser Lieblings-Genussmittel ist eine sensitive Diva, die uneingeschränkte Aufmerksamkeit wünscht und wenig verzeiht.

TOP 3: 1) Aus billigem, minderwertigen Kaffee macht die sündhaft teure Hardware/Maschine keinen Edelstein in der Tasse. Vollen Fokus ohne Abstriche auf die zur Zubereitungsart passenden Kaffeebohnen, dann wird's mit allen Varianten auch aus der angekatschten Lieblingstasse ein 100%iger Genuss.

2) Falls noch nicht geschehen, eine gute Kaffeemühle kaufen und Kaffee als ganze Bohnen kaufen. Kurz vor der Zubereitung mahlen, Bohnenbehälter zum Beispiel beim Vollautomaten maximal mit der Tagesmenge füllen. Warum? Sauerstoff ist ein Aromaräuber und stibitzt uns viele Nuancen weg.

3) Kaffee ist ein Geruchsmagnet. In/mit der Kaffeetüte in eine Vorratsdose, nicht umfüllen mit einer Sauerstoffdusche, das raubt wieder viel Aroma und Geschmack. Nicht in den Kühlschrank, da man am liebsten unverfälschten, typischen Kaffeegeschmack möchte. Es sei denn, man hat Spaß an Käse-Zwiebel-Allerlei-Kaffee, da er ja der Geruchsmagnet ist. Altbekanntes Hausmittel belegt das zusätzlich: gemahlener Kaffee im Kühlschrank nimmt alle Fremdgerüche auf.

WIE MUSS DENN GUTER KAFFEE SCHMECKEN?

So, dass er Lust auf die nächste Tasse Kaffee macht. So, dass er mit seinen Aromen lange in meinem Gedächtnis bleibt und mich immer wieder gerne an den einen, vielleicht besonderen, Moment erinnert.

IHR UNTERNEHMEN, DIE GLISS KAFFEE GRUPPE HAT VIELE TÄTIGKEITSFELDER RUND UM DEN KAFFEE. WAS IST DAS BESONDERE AN IHREM KAFFEE?

Alle unsere Kaffees – so um die 20 Sorten/Blends – sind bei uns „From tree to cup“ und wir begleiten sie vom grünen Rohkaffee bis zum handwerklich gerösteten Trommelkaffee. Alle Bohnen stammen seit mehr als 20 Jahren grundsätzlich aus nachhaltigem, fairem, da direktem Einkauf bei den Bauern im Kaffeursprung. Die Verbindungen zu den Kaffeepartnern bestehen teilweise bereits in der dritten Generation. Geröstet werden unsere Kaffees in der ältesten Biorösterei Deutschlands.

UND WO KOMMT IHRER MEINUNG NACH DER BESTE KAFFEE DER WELT HER?

Hmmm, einer der großartigsten und auch exklusivsten Kaffees ist der James Bond 007-Kaffee > Jamaica Blue Mountain, großartiger Genuss für mich am liebsten aus dem Handfilter oder als Espresso aus dem Siebträger! Ob das der „beste“ Kaffee ist, entscheidet der Moment und jeder für sich. Kaffee ist der enorm individuelle Genuss für den Augenblick.

VIELEN DANK

CARLO: HARMONIE DER KONTRASTE



Die Geschirrkollektion CARLO ist bereits jetzt ein Klassiker, der das Spiel der Kontraste harmonisch perfektioniert: Geometrisch präzise Grundformen treffen auf verspielte Details, Neoklassizismus trifft auf Moderne, zeitgemäße Dekore lassen sich individuell mit der eleganten Weißform kombinieren. Das komplette Kaffee- und Tafelservice CARLO des italienischen Architekten und Designers Carlo Dal Bianco schafft immer wieder spannende Tischkultur.

DEKOR ESTE: DEZENTE GRÜN-NUANCEN

Der Dekor ESTE ist ein Highlight, das immer wieder neu fasziniert. Ob Sternegastronomie, festliche Hochzeitstafel oder einfach das Essen mit Freunden – ESTE schafft durch luxuriöse Goldtöne, dezente Grün-Nuancen und die einzigartige Wirkung der Ornamente die Atmosphäre eines italienischen Sommers am Meer. Charmant verbinden sich die akzentuierten Ornamente mit spiralförmigen Linien und lassen so kunstvolle Mosaik auf der gedeckten Tafel entstehen. Inspiration für die Farbgestaltung fand Carlo Dal Bianco, der ehemalige Chefdesigner von Bisazza, in seinem Studio in der norditalienischen Kunststadt Vicenza. Wie alle Dekore lässt sich ESTE ganz individuell mit der klassisch weißen Form CARLO kombinieren.



MEHR INFORMATIONEN:

Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG GmbH
www.fuerstenberg-porzellan.com

KAFFEESPEZIALITÄTEN

In den letzten Jahrzehnten ist die Vielfalt an Kaffeespezialitäten exponentiell gewachsen und hat die Kaffeekultur auf ein neues Niveau gehoben. Von traditionellen Sorten wie Espresso und Cappuccino bis hin zu trendigen Getränken wie Flat White und Dalgona-Kaffee bieten Kaffeespezialitäten eine breite Palette von Geschmackserlebnissen für Kaffeeliebhaber.



ESPRESSO: Ein konzentrierter, kräftiger Kaffee, der aus fein gemahlten Kaffeebohnen und heißem Wasser hergestellt wird. Der Espresso bildet die Basis für viele Kaffeespezialitäten.

AMERICANO: Ein Americano ist eine Kaffeezubereitung, bei der ein oder mehrere Espresso-Shots mit heißem Wasser verdünnt werden. Das Ergebnis ist ein Kaffee mit ähnlicher Stärke wie Filterkaffee, aber mit einem intensiveren Geschmack.

FLAT WHITE: Eine Spezialität aus Neuseeland, bei der ein doppelter Espresso mit einem besonders cremigen Milchschaum und heißer Milch kombiniert wird.

MOCHA: Eine köstliche Kombination aus Espresso, heißer Schokolade und Milch. Dieser Kaffee hat einen süßlichen Schokoladengeschmack.

AFFOGATO: Ein einfacher, aber köstlicher Nachtischkaffee, bei dem ein Schuss Espresso über eine Kugel Vanilleeis gegossen wird.

IRISH COFFEE: Ein warmer Cocktail, bestehend aus heißem Kaffee, irischem Whiskey, Zucker und einer Schicht geschlagener Sahne.

FRAPPUCCINO: Ein kühler, cremiger Kaffee, der mit Crushed Ice, Milch, Zucker und Geschmackszusätzen wie Schokolade oder Karamell gemixt wird.

TÜRKISCHER MOKKA: Ein starker Kaffee, der in einem speziellen Topf mit Zucker gekocht und in kleinen Tassen serviert wird.

DALGONA-KAFFEE: Eine koreanische Kaffeespezialität, bei der ein cremiger Kaffeeschaum über kalter Milch serviert wird.

MATCHA LATTE: Eine japanische Spezialität, bestehend aus grünem Matcha-Pulver, aufgefüllt mit heißem Milchschaum.

ESPRESSO TONIC: Eine erfrischende Kombination aus einem Schuss Espresso und Tonic Water, oft mit Eis und Zitronenscheiben serviert.

WIENER MELANGE: Eine traditionelle Kaffeespezialität aus Wien, Österreich. Es besteht aus einer Mischung aus Espresso und heißer Milch, die mit Milchschaum gekrönt wird. Gerne wird auch noch ein Schuss Schokolade oder Kakaopulver hinzugefügt.

KAFFEE & SCHOKOLADE...

Wie kann man Kaffee und Schokolade kombinieren?



Wenn man uns fragt, was am besten zu Kaffee passt, fällt uns zweifellos als erstes Schokolade ein. Sicherlich sind wir nicht die Einzigen? Schließlich sind Kaffee und Schokolade zusammen ein wahrer Glückstrank! Nicht umsonst taucht in der Kaffeepause so oft ein Stück Schokolade auf, und die Süßwarenwelt ist voll von Kaffee-Schokoladen-Kombinationen aller Art.

Bücher und das Internet bieten eine Fülle von Informationen über die Kombination von Speisen und Weinen, und es ist nicht verwunderlich, dass erstklassige Restaurants den passenden Wein anbieten. Und wissen Sie, wie Sie Ihren Lieblingskaffee mit Schokolade kombinieren können? Schauen wir uns das einmal genauer an.

Grundregeln für die Kombination von Kaffee und Schokolade

Kaffee und Schokolade passen deshalb so gut zusammen, weil Kaffee- und Kakaobohnen verwandt sind – beide sind die Samen reifer Früchte tropischer Pflanzen,

die einen ähnlichen Verarbeitungs- und Zubereitungsprozess durchlaufen: Sie werden gesammelt, fermentiert, getrocknet und schließlich geröstet. Wie beim Kaffee gibt es auch bei der Schokolade eine breite Palette von Geschmackskombinationen, einige mit fruchtigen und konfitürartigen Noten, andere mit reichhaltigen, bitteren Aromen. Verschiedene Kombinationen von Kaffee und Schokolade können die Tür zu einer Welt der Aromen öffnen, die es noch zu entdecken gilt. Wie kann man diese Aromen kombinieren? Es gibt ein paar Regeln, die man beachten sollte:

ÄHNLICHKEIT.

Die Ähnlichkeitsregel besagt, dass es angebracht ist, Kaffee und Schokolade von ähnlicher Intensität und Geschmackspalette zu kombinieren. Kaffees mit nussigen und kakaohaltigen Noten sollten mit einer kräftigen dunklen Schokolade kombiniert werden. Kaffees mit Frucht, Beeren und Blumennoten werden mit weniger intensiver Schokolade (weniger Kakao, Milch oder weiß) kombiniert, die entweder naturbelassen oder mit Früchten, Beeren oder Blumen aromatisiert sein kann. Kaffees mit würzigen Noten werden mit bitterer Schokolade gepaart, die mit Chili oder anderen Gewürzen aromatisiert ist.

ES KANN NUR EINEN HELLEN GEBEN.

Diese Kombinationsregel besagt, dass Lebensmittel mit einer starken Geschmackspalette mit milderem Aromen gepaart werden sollten, die den ersteren Geschmack verstärken. So passt eine stark aromatisierte Spezialitätenkaffee am besten zu einem klassischen Schokoladengeschmack ohne zusätzliche Zusätze, während exotische Schokoladen besser zu Kaffeemischungen passen, die eine eher neutrale Geschmackspalette haben.



KEINE REGELN. Die dritte Regel lautet, dass es keine Regeln gibt und alles von Ihrem Geschmack und den Launen des Augenblicks abhängt. Das Wichtigste ist schließlich, dass Ihnen persönlich schmeckt!

Das ist die Theorie, und im Folgenden empfehlen wir bestimmte Kombinationen von Kaffeegetränken, Kaffeesorten und Schokoladen.

ESPRESSO UND DUNKLE DUNKLE SCHOKOLADE

Der Kaffee, der aus einer brasilianischen Bohnenmischung hergestellt wird, passt besonders gut zu dunkler Schokolade mit hohem Kakaoanteil. Dunkle Schokolade mit 99,6 % Kakaoanteil ist hier perfekt, oder wenn Sie etwas mehr Textur wünschen, probieren Sie dunkle Schokolade mit Kakaonibs. Die Aromen kommen am besten in einem Espresso zur Geltung – die würzige Schokolade passt perfekt zu den schokoladigen und nussigen Noten, die den brasilianischen Kaffee dominieren.

SCHWARZER KAFFEE UND NICHT GANZ SO SCHWARZE SCHOKOLADE

Diese geschmacksintensive Spezialitätenkaffee wird am besten mit dem klassischen Geschmack von gesüßter dunkler Schokolade kombiniert. Die bewährte und beliebte Kombination aus natürlich gewürztem indonesischem Sumatra Kaffee und dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil von Coffee Friend. In diesem Fall ist die beste Wahl des Kaffee Rezepts ein „längerer“ Ame-

ricano oder ein Kaffeegetränk, das mit verschiedenen Filter-Kaffeebereiter zubereitet wird.

KAFFEE MIT MILCH UND MILCHSCHOKOLADE

Für echte Genießer empfehlen wir die Kombination von Milchkaffeegetränken mit Milkschokolade. Für Milchgetränke empfehlen wir die intensiven Aromen von Arabica- oder Arabica-Robusta Mischungen. Unsere Lieblingskombination: Kaffeebohnen mit Noten von dunkle Schokolade und Milkschokolade mit süßen und erfrischenden Erdbeeren. Für einen göttlichen Genuss!

FÜR LIEBHABER DES EXOTISCHEN GESCHMACKS

In der Welt des Kaffees und der Schokolade gibt es viele ungewöhnliche Geschmackskombinationen, und wenn man sie zusammenbringt, erhält man ein Fest der Aromen – man sollte sich nur nicht scheuen zu experimentieren. Für die Abenteuerlustigen unter Ihnen empfehlen wir eine Spezialitätenkaffee aus der äthiopischen Yirgacheffe-Region und rosa Schokolade mit Beerenaroma, mit einem unverwechselbaren Aroma und Geschmack. Und für diejenigen, die frische Zitrus Säure und eine angenehme Bitterkeit mögen, empfehlen wir die Spezialitätenkaffee aus El Salvador mit dunkler Schokolade mit Minzgeschmack. Diese besonderen Kaffees sind als Espresso oder Filterkaffee erhältlich. Lassen Sie es ein Fest der Aromen werden!

SCHLIESSLICH

Wenn es um Kaffee und Schokolade geht, gilt das Stereotyp „Unterschiede ziehen sich an“ nicht – in diesem Fall siegt die Anziehungskraft der verwandten Bohnen. Wenn Sie also das nächste Mal Lust auf etwas Süßes zum Kaffee haben, greifen Sie zu einem Stück Schokolade. Experimentieren Sie ruhig mit verschiedenen Kombinationen und genießen Sie neue Geschmacksrichtungen!



Japanische Messertradition trifft Hightech-Keramik:

DIE CHOWA SERIE VON KYOCERA

Zum 40-jährigen Jubiläum in 2024 bringt Kyocera eine ikonische Messerserie mit patentierter Keramik auf den Markt.

Mit der neuen Chowa Serie erweitert der japanische Feinkeramikhersteller Kyocera sein Sortiment um 14 weitere Keramikmesser, darunter ein Santoku-, ein Schäl- und ein Obst- und Gemüsemesser in verschiedenen Farben. Der vom traditionell japanischen Hammer inspirierte Griff liegt geschmeidig in der Hand und beugt durch seine Form Ermüdungserscheinungen des Handgelenks vor. Das japanische Wort „Chowa“ steht für das Streben nach Harmonie, was in der Messerserie durch den Einklang japanischer Handwerkstradition mit technischem Know-how sichtbar wird.

PATENTIERTE HIGHTECH-KERAMIK

Wie bei allen Küchenutensilien von Kyocera bestehen die handgeschliffenen Keramikklingen aus besonders hochwertiger Zirkoniak Keramik, einem sehr leichten und extrem harten Hightech-Material. Die dichte und glatte Klingenoberfläche ermöglicht einen präzisen und extrem scharfen Schnitt und transportiert keine Metallionen. Dadurch ist sie geruchs- und geschmacksneutral sowie korrosionsfrei. Die Chowa Serie ist die zweite Messerserie von Kyocera, die eine neue Verbindung von Keramikmaterialien verwendet, die frühere Generationen von Keramikmessern übertreffen. Im Jahr 2022 erhielt Kyocera bereits das Patent für die Klingen, die ihre rasierklingenartige Schärfe nachweislich* doppelt so lange wie traditionelle Keramikmesser halten.

NEUES KOCHVERGNÜGEN

Die spülmaschinengeeigneten Messer der Chowa Serie unterstützen einen gesunden und umweltbewussten Lebensstil: die Messer verfügen über einen Softtouch-Griff, dieser verringert durch seine spezielle Form und das geringe Gewicht Ermüdungserscheinungen der Hände und Handgelenke. Die gut ausbalancierte Messerserie eignet sich für jede professionelle Küche oder für den Hobbykoch, der regelmäßig Mahlzeiten mit Obst, Gemüse und Fisch sowie Fleisch ohne Knochen zubereitet. Die Klingen halten säurehaltigen Lebensmitteln stand und garantieren somit

einen unverfälschten Geschmack. Auch die Natur freut sich: die Verpackung kommt ganz ohne Plastik aus.

QUALITÄTSENTWICKLUNG SEIT 1984

Kyocera war eines der ersten Unternehmen weltweit, das mit der Herstellung und dem Verkauf von Küchenmessern mit Klingen aus Keramik begann. Seit 1984 hat Kyocera fortlaufend die Materialtechnologie und das Design seiner Keramikmesser verbessert, sein Produktangebot mit verschiedenen Farben und Stilen weiterentwickelt und Kunden auf der ganzen Welt zu Fans von keramischen Küchenwerkzeugen werden lassen.



PRODUKTINFORMATIONEN:

Material: Keramik Z212, Kunststoff, Klingenlängen: 7,5 cm, 11 cm, 12,5 cm, 14 cm, 15 cm, 16 cm, 18 cm, 18,1 cm, Varianten: Schälmesser, Obst- u. Gemüsemesser, Santokumesser, Universalmesser, Nakiri Messer, Kochmesser, Brotmesser, UVP: 49,90 EUR – 109,90 €

Erhältlich im gut sortierten Fachhandel und online unter anderem unter: www.a-fine.de



Die Prestige-Cuvée Cristal wird nur in jenen großen Jahren produziert, in denen der Chardonnay und der Pinot Noir ihre perfekte Reife erlangen. Die Ikone des Hauses wurde 1876 eigens für den russischen Zaren Alexander II. kreiert, der sich jedes Jahr die beste Cuvée des Champagnerhauses reservieren ließ. Aus Furcht vor Attentaten verlangte der Zar, dass der Champagner in eine transparente Kristallflasche mit flachem Boden abgefüllt wurde. Roederer wurde zum Hoflieferanten, und der Cristal, benannt nach dem dieser Cuvée vorbehaltenen edlen Flaschenmaterial, war geboren. Bis heute ziert das Wappen des Zaren den Flaschenhals. Cristal geht aus 70 außergewöhnlichen Grands-Cru-Einzellagen kreidehaltiger Böden hervor, die biologisch bewirtschaftet werden. Dann überlässt man es der Zeit, ihre Wunder zu wirken, indem der Wein sechs bis sieben Jahre „sur lattes“ und nach dem Degorgieren weitere sechs bis zwölf Monate reift.

Der Weinbau verfolgt einen traditionellen, schonenden Ansatz, der die Natur respektiert und auf umweltfreundliche Methoden setzt, wie massale Selektion, sanften Rebschnitt, lange Brachzeiten und biodynamischen Kompost. Diese Methoden sind von der Permakultur inspiriert, in der das Ökosystem sein eigenes Gleichgewicht findet, sodass ein enges Band zwi-

CRISTAL – DIE LEGENDE AUS DEM HAUSE LOUIS ROEDERER

schen Mensch und Natur entsteht. Auf 30 Hektar kommen – insbesondere bei den ältesten und jüngsten Rebstöcken, welche am empfindlichsten sind –, auch Pferde zum Einsatz. Diese Parzellen befinden sich in sieben Grand-Cru-Lagen: 40% sind mit Chardonnay bestockt, 60% mit Pinot Noir.

Jedes Jahr werden nur die besten Pinot-Noir- und Chardonnay-Trauben aus 45 Parzellen ausgewählt, die ausschließlich mit über 20 Jahre alten Reben bestockt sind, welche tief in den Kreideböden verwurzelt sind. Jede Parzelle wird separat kultiviert und vinifiziert. Somit entspricht jeder Einheit ein spezifischer geschmacklicher Ausdruck. Dieser parzellenbezogene Ansatz erlaubt es, die Signatur des Bodens und des Klimas zum Ausdruck zu bringen, die primäre Identität der Trauben. Die Größe der Tanks richtet sich bei Roederer nach der individuellen Größe jeder einzelnen Parzellen, sodass jeder der insgesamt 45 Parzellen ein bestimmter Tank aus Edelstahl oder französischer Eiche zugeordnet ist.

Der aktuelle, spektakuläre Jahrgang 2015 stammt zum ersten Mal seit 2002 aus allen 45 über 20 Jahre alten Weinbergparzellen, die für die Assemblage der legendären Cuvée von Louis Roederer in Frage kommen. „Cristal 2015 liefert intensive und köstliche Aromen mit hervorragender Energie und magischer Lebendigkeit. Dies ist ein zeitloser Champagner von höchster Ausgewogenheit und perfektem Maß, der eher mit der Kalkigkeit seiner Böden als mit dem sehr sonigen Charakter des Jahres in Resonanz steht. Ein perfekter Cristal, intensiv mit enormem Alterungspotential“, so Jean-Baptiste Lécaillon, Kellermeister bei Louis Roederer.

Cristal steht für Evolution. Ein Wein, der mit zunehmendem Alter immer zahlreichere und vielseitigere Facetten seiner Persönlichkeit offenbart.

LUXUS IN SEINER SCHÖNSTEN FORM HIGH-END-WEINTEMPERIERER VON PRIOVINO



Die Weintemperierer von PrioVino aus dem schwäbischen Meßstetten werden mittlerweile nicht nur in Deutschland angeboten. Auch in Österreich, der Schweiz, in Italien, Spanien und anderen europäischen Ländern haben die innovativen Weinkühler bereits Abnehmer gefunden. Sowohl das Modell „Classic“ als auch der luxuriöse PrioVino „Premier“ werden in Hotelsuiten, Restaurants oder in privaten Haushalten eingesetzt, um die optimale Trinktemperatur des Weines am Tisch zu halten.

Wem das „Premier“-Modell aber noch nicht edel genug ist, der kann aus der „My-Premier“-Linie der Weinkühlerschmiede einen exklusiv gestalteten Weinkühler bekommen. Der Weinkühler sowie der dazu gehörige Standfuß kann dann mit einer Beschichtung aus hochwertigem Schwarzzruthenium, Silber, Roségold oder 24-Karat- Gold überzogen werden.

Um es noch persönlicher zu gestalten ist auch möglich eine Gravur anzubringen. Das könnte der Name oder das Logo eines Hotels oder Restaurants sein, oder aber

ein Familienwappen, das per moderner Lasertechnik auf dem Kühler angebracht wird. PrioVino-Geschäftsführer Jürgen Sauer äußert sich zu den High-End-Produkten: „Ursprünglich wurde die „My-Premier“-Linie für Märkte wie Dubai, Singapur oder Hongkong ins Leben gerufen. Aber während der Covid-Pandemie haben wir auch verstärkt Anfragen von deutschen und europäischen Privatkunden erhalten. Es handelt sich bei den angefragten Weinkühlern meist um individualisierte Einzelstücke, die nicht nur zum Halten der Weintemperatur dienen, sondern auch als dekorative Designelemente die Wohnung verschönern.“

Natürlich haben solch edle Design-Produkte auch einen stolzen Preis. Während das Einstiegermodell Classic bereits für 390 Euro zu haben ist, muss man für die vergoldete Variante aus der My-Premier-Linie mit 6500 Euro rechnen. Eigentlich günstig, wenn man bedenkt, dass die darin gekühlte Flasche Petrus für diesen Preis noch nicht zu haben ist.

WEITERE INFORMATIONEN: www.priovino.com



30 °C im Schatten. 16 °C im Weinglas.

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



Die Vorteile des PrioVino Classic:

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

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

PRIOVINO
BECAUSE TASTE MATTERS



CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER BRUT ROSÉ 2016

Der Brut Rosé ist ein ganz typischer Roséchampagner 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 Flasche 92,90 €
www.bremer-weinkolleg.de



WEMPE

Pure Perfektion: 137 handgeschliffene Facetten lassen den Diamanten im Wempe-Cut® erstrahlen. Das Wempe-Juwelenatelier inszeniert den Edelstein in der Fassung Splendora Pure by Kim in 18k Weißgold und mit einem funkelnden Brillantband umschlungen. Puristisch, klar und so perfekt, dass die Red Dot-Jury dem Ring jetzt den begehrten Design-Award verlieh. Exklusiv bei Wempe. € 24.545,-
www.wempe.com/leipzig



HÖFATS

Weihnachten mit höfats genießen
SPIN 120 Tischfeuer
ab 159 € / Stück
www.hofats.com

PEUGEOT SAVEURS

Dekanter EVOLUTION

Material: Kristallglas
- Kann aufrecht oder geneigt sicher stehen
- Abgeschrägte Öffnung
- für junge Rotweine
UVP: 49,90 € / Stück



KYOCERA

Die Chowa Serie von Kyocera

Material: Keramik Z212, Kunststoff

Klingenlängen: 7,5 cm, 11 cm, 12,5 cm, 14 cm, 15 cm, 16 cm, 18 cm, 18,1 cm

Varianten: Schälmesser, Obst- u. Gemüsemesser, Santokumesser, Universalmesser, Nakiri Messer, Kochmesser, Brotmesser

UVP: 49,90 € - 109,90 €

www.a-fine.de

PrioVino CLASSIC

Elektrischer Weintemperierer mit Netzanschluss

Perfekte Temperatur. Bis zum letzten Tropfen.

390 € / Stück

www.priovino.com



ROBBE & BERKING

Barwagen – Eine neue Ikone der Barkultur

Mit dem Robbe & Berking Barwagen betritt ein ganz außergewöhnliches Möbelstück die Bühne, das in den vergangenen Jahren weltweit ein großes Comeback feierte. Der auf großen Rädern thronende doppelstöckige Servierwagen wird von Hand von den Bootsbaumeistern der Robbe & Berking Classics Werft in dunkler Thermoesche gefertigt und das obere Tablett mit schwarzen Fugen versehen, die an das Teakdeck einer eleganten Yacht erinnern.

Eiche: UVP 6.200 €

Esche: UVP 5.700 €

www.robbeberking.com



ZUKUNFTSWEISEND. DIE UHRENMARKE PARMIGIANI FLEURIER

Es gibt Klassiker, die in jede Uhrensammlung gehören. Und es gibt Uhren-Pioniere, die weniger bekannt sind, aber dennoch das Potential zur Ikone besitzen. Die Schweizer Uhrenmanufaktur Parmigiani Fleurier macht vor, wie es geht. 1976 eröffnet Michel Parmigiani eine Werkstatt in Fleurier, einem Örtchen nahe der französischen Grenze im Kanton Neuchâtel. Spezialisiert auf die Restauration von hochwertigen mechanischen Uhren, insbesondere der Marke Patek Philippe, schwimmt Parmigiani gegen den Strom der Zeit. Der Hype um die Quarzuhrwerke bedroht das klassische Uhrmacherhandwerk und versetzt die Branche in Aufruhr. Doch der begnadete Uhrmachermeister, der sich nebenbei auch für Architektur begeistert, lässt sich von der Krise nicht beirren.

1996 gründet er die Marke Parmigiani Fleurier. Er konzipiert die Maison als Ideenschmiede und legt von Anfang an Wert auf Kreativität und Unabhängigkeit. Das Herz der Manufaktur, das Parmigiani Fleurier Watchmaking Centre, wird aus verschiedenen Kompetenzzentren gebildet. Fünfzig Gewerke, die nicht nur das technisch-uhrmacherische Savoir-faire, sondern auch seltene historische Fähigkeiten wie das Emaillieren und Guillochieren pflegen, lassen die Visionen des Gründers lebendig werden. Neben der Uhrenfertigung entstehen so auch immer

wieder außergewöhnliche Kunstobjekte, die die ganze Bandbreite der Manufakturqualitäten zelebrieren.

Reduziertes Design und technische Exzellenz sind die Wesensmerkmale der Parmigiani-Linie Tonda. Ihre unverwechselbare Konzentriertheit macht sie in den Augen der Wempe-Uhrenexperten schon heute zu Anwärtern auf einen Status als Ikone.

Peter Peters, Geschäftsführer der Leipziger Wempe-Niederlassung, ist überzeugt: „Die Manufaktur Parmigiani Fleurier hat in kurzer Zeit bewiesen, dass Großes in ihr steckt. Die Kombination aus Eleganz, Sportlichkeit und technischer Exzellenz ist der Schlüssel zum Erfolg der Tonda PF.“

Das Wempe-Team in der Leipziger Mädler-Passage berät Sie gerne zu den exklusiven Zeitmessern der Marke Parmigiani Fleurier.



BBQ & ROCK'N ROLL IM HEIDELBERGER SCHLOSS



Wie die Chaîne Mitglieder auch feiern können:

Am Freitag, den 28. Juli musste die von Confrère Vice Conseiller Culinaire Martin Scharff organisierte Open Air Party wegen eines Gewittersturms kurzfristig in den Königssaal verlegt werden, was der gigantischen Stimmung und dem kulinarischen Genuss des Abends jedoch keinen Abbruch tat.

Die mitreißende Musik von Harald Krüger und Band, die als schärfste Rock'n Roll Band Deutschlands gilt, ließ „gefühlte“ die mächtigen Mauern des Heidelberger Schlosses beben. Zur hören war alles, was die 50-er zu bieten hatten: Boogie oder Rockabilly – Chuck Berry, Little Richard, Jerry Lee Lewis, Elvis, Buddy Holly und viele mehr haben die Anwesenden mitgerissen.

Zum Glück gab es zwischen den vier Sessions Pausen, bei denen man sich den kulinarischen Köstlichkeiten zuwenden konnte. Als Vorspeisen standen auf den Tischen bereit: Gegrillte Ochsenherztomate, Mediterraner Nudelsalat, Orientalischer Couscous-Salat. Sowie Ceviche von Fjordforelle & Offiziersbarsch und BBQ Crispy Chicken.

Auch der Wettergott hatte ein Einsehen und stoppte den Regen, so dass die im Freien aufgebauten Grillsta-

tionen ihre erstklassigen Speisen von Holzkohlegrills, BBQ Smokern, Feuerplatten und Big Green Eggs den begeisternden Besuchern anbieten konnten. Mit dabei neben Martin Scharff und seinem Team waren Grillmeister Christian Münz, Andreas Braun von Obsession Food und Spitzenkoch Patrick Maus mit innovativen und veganen Produkten von THE GREEN MOUNTAIN.

Die reichhaltige Genussauswahl reichte von saftigen Rib-Eye vom Angus Rind über Kalbsnackens aus dem Smoker, Merguez und Lammkarree bis zur Maispoularde „Cajun Style“ und Kabeljau im Buchenspan. Nicht zu vergessen die vegetarischen „Schmankerl“ the green mountain steak, the green mountain poulet, veganes „pulled pork“ von Austernpilzen sowie Shitake/Halloumi Spieß und gegrillter Wassermelone.

Nachdem manche Musikbegeisterten sich die neuen Kalorien schon abgetanzt hatten, strömten andere zu den Desserts vom Grill: Gegrillte Ananas, Erdbeer-Marshmallow-Spieß, flambierte Bananen mit Orangenlikör und Crème Brulée von der weißen Schokolade und rosa Pfeffer mit heißer Kohle abgeflämmt.

Ein weiterer erwähnenswerter Höhepunkt war die Moderation von Confrère Martin Scharff, der es nicht nehmen ließ, den Chaîne-Tisch besonders zu begrüßen und Bailli Gabriele Steyer zu erwähnen. Daraus haben sich interessante Gespräche ergeben und nun steht zu erwarten, dass demnächst neue Mitglieder in der Baillie Baden-Schwarzwald begrüßt werden können.

Kleines Fazit: Chaîne - Mitglieder wissen zu feiern: einmal mit Rock'n Roll und BBQ – ein anderes Mal im eleganten Ambiente mit Haute Cuisine.

Text & Fotos: Walter Johannes Steyer – Vice Chancelier



SOMMERFEST IM RESTAURANT MAGDA



Der Bailli der Bailliege Thüringen, Dirk Müller sowie der Maître Rôtisseur, André Radtke luden heuer wieder zum Sommerfest in den idyllischen Dreiseithof Magdalenengut im Erfurter Vorort Alach, in dem das Gourmetrestaurant „Magda“ beheimatet ist, ein. Auch Petrus hatte ein Einsehen, so dass die versammelte Runde von Chaîne-Mitgliedern und Gästen den Abend im Freien verbringen konnte.

Nach dem Empfang mit einem Glas prickelndem Schloss Vollrads Riesling Rheingau Sekt Brut und eine kurze Begrüßungsrede des Bailli überreichte dieser Promotionsurkunden an Kristina Trierweiler und Peter Winkler.

Mit einem Gruß aus der Küche und sehr gutem Brot eines ortsansässigen Bäckers startete das vorzügliche viergängige Menü mit einer fantastischen Tomaten

Mozzarella, einer schmackhaften Wild-Consommé, einem zarten Rindersteak sowie einem leckeren Earl Grey Eissorbet mit Waldfrucht. Dazu wurden bestens abgestimmte Weine aus den Anbaugebieten Rheingau, Saale-Unstrut und Südtirol gereicht. Hervorzuheben ist auch das großartige Angebot eines vegetarischen Menüs mit getrüffltem Kartoffelschaum, Kastanien-Champignons und 6-Kornrisotto, Sommergemüse, Nuss Pesto, Parmesan. Alle Speisen werden mit den verschiedenen im Garten des Hofes gedeihenden Kräutern zubereitet. Der Bailli bedankte sich abschließend herzlich bei Chefkoch André Radtke und seiner aufmerksamen, zukommenden Mannschaft für den äußerst gelungenen Abend und überreichte Urkunden und eine Plakette.

Text: Ernst Herrbach – Vice Chargé de Presse

Fotos: Dirk Müller – Bailli, Ernst Herrbach – Vice Chargé de Presse

Restaurant Magda

Brauhausgasse 3 · 99090 Erfurt – OT Alach

Tel. 0172 78 65 009 · info@restaurant-magda.de · www.restaurant-magda.de



GASTFREUNDSCHAFT UND AUSSICHT: GRANDIOS

Dîner Amical der Bailliagen Baden-Württemberg und Bodensee im Jägerhof

Ein formidables Verwöhn-Wochenende liegt hinter mehr als 30 Consœurs und Confrères aus den Bailliagen Baden-Württemberg und Bodensee.

Gemeinsam hatten sie den Weg zum Berghotel Jägerhof in Isny gefunden. Der liegt seit über 80 Jahren hoch über dieser Perle des württembergischen Allgäus und bietet seinen Besuchern bei schönem Wetter ein großartiges Panorama, bei dem die Allgäuer Berge, die Erhebungen des Bregenzer Waldes und der Ostschweiz mit dem majestätischen Säntis die Hauptrolle spielen. Dieses Landschaftsspektakel konnte die Chaîne-Familie aus dem Bailliagen-Duo bei herrlichem Sonnenschein genießen, denn seit vielen Jahrzehnten gehört der Jägerhof zum Wirkungskreis der Unternehmerfamilie Aurenz und genauso lang gehören Brunhilde und Helmut Aurenz zur Chaîne-Familie. Diese lange Zugehörigkeit und Verbundenheit mit den Aufgaben und Zielen der Chaîne des Rôtisseurs würdigte Bailli Joachim Schramm, Bailliege Baden-Württemberg mit der Überreichung der Auszeichnungen und Medaillen zum Grand Commandeur an Brunhilde und Helmut Aurenz während des Dîner Amical.

Für das Menu dieses Abends hatte sich Jägerhof-Küchenchef Martin Delueg insbesondere von regionalen Produkten inspirieren lassen. Der Ziegenkäse zur Gemüseterrine stammte vom nahegelegenen Landschaftspflegehof der Adelegg-Stiftung, die Erdbeeren für das Sorbet als Zwischengang natürlich vom Bodensee und das im Tramezzini-Mantel gebratene Filet vom heimischen Hirsch. Als Weinbegleitung für das Dîner Amical wählte Brunhilde Aurenz die Kreszenzen des jungen Winzers Fabian Alber aus Hessigheim am Ne-

ckar. Dessen Weinmanufaktur „exNicum“ gibt es erst seit wenigen Jahren und dennoch überraschte der junge Winzer die Chaîne-Gäste mit einem aromareichen Sauvignon Blanc oder einem spritzigen Grauburgunder. Bei seinem Grand Cuvée Rouge setzt Alber auf Trauben von Reben, die Weinfreunde bisher nur aus Italien oder Spanien kennen. Aber die Trauben von Sangiovese oder Tempranillo bringen es jetzt auch in den Weinbaulagen des Neckars zu einer erstaunlichen Reife.

Von einer Boullion mit herzhaften Einlagen bis zum süßen Ofenschlupfer bot Martin Deluegs Team für den Allgäuer Abend den Chaîne-Gästen zahlreiche Schmankerl aus der alpenländischen Küche auf. Die üppige Gastfreundschaft des Jägerhofs zeigte sich allerdings nicht nur an der Auswahl am Büffet, sondern auch an einer spendablen Geste der Familie Aurenz, die kurzerhand ihren Gästen die Getränke spendierte. Alles in allem: Ein fröhlicher, ungezwungener Abend in der Bauernstube des Jägerhofs.

Solche Anstrengungen verdienen natürlich die gebührende Anerkennung. Zuvorderst sei an dieser Stelle Hoteldirektor Eberhard Müller genannt, der den Ablauf des Dîner umsichtig organisiert hatte. Neben der Plakette für des Chaîne-Haus und die Urkunden für die Mitarbeiter übergaben Bailli Joachim Schramm und Vice Chancelier Argentier Markus Gerspacher auch Honiggläser an die fleißigen Kräfte aus Küche und Service. Kein gewöhnlicher Honig: Die Bienen-tracht produziert Meike Höfliger - Consœur der Chaîne des Rôtisseurs und engagierte Imkerin aus Allmersbach im Tal.

Text: Gerhard Schertler – Vice Chargé de Presse

Fotos: Prof. Dr. Wolfgang Biegert – Vice Conseiller Gastronomique

Berghotel Jägerhof

Jägerhof 1, 88316 Isny / Allgäu

Tel. 07562 770 · info@berghotel-jaegerhof.de · www.berghotel-jaegerhof.de

EIN NARR, DER'S LIEGEN LÄSST!

Bailliage Baden-Württemberg in der Remstalkellerei und im Lamm Hebsack

Beutelsbach gilt als die Wiege des Weinbaus in Württemberg. Seit Anfang des 13. Jahrhunderts versuchen engagierte Winzer aus den Ergebnissen der Natur und der Weinberge exzellente Weine zu machen. Die Remstalkellerei, die ihren Sitz in Beutelsbach hat, setzt die Tradition der Altvorderen seit 80 Jahren fort. Erst recht seit der Vice Echanson der Bailliage Baden-Württemberg, Martin Kurrle, dort als leitender Önologe für den Ausbau der Weine verantwortlich ist.

Davon überzeugten sich über 30 Consœures und Confères der Bailliage Baden-Württemberg, die einer Einladung der OMGD (Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs) ins Remstal gefolgt waren. Zunächst ging es in den in Süddeutschland einzigartigen Holzfasskeller, in dem bis heute in riesigen Holzfässern der Wein reift. Später im nicht minder beeindruckenden und für den Chaîne-Besuch hübsch dekorierten Barrique-Lager gab es die ersten Kostproben des Remstal-Weins. Als Anerkennung überreichten Bailli Joachim Schramm und Vice Chancelier Argentier Markus Gerspacher Urkunden für das Team und die Chaîne-Plakette für Martin Kurrle.

Mit seinem umfassenden Weinwissen beeindruckte der Chef-Önologe seine Gäste erst recht auf der zweiten Etappe der sommerlichen Weinreise durchs Remstal. Die führte die Chaîne-Familie zu einem Table Maison ins Hotel-Restaurant Lamm nach Remshalden-Hebsack. Das Haus ist seit Jahrhunderten ein Hort der Gastlichkeit. Außergewöhnlich ist die Gastfreundschaft seit dort die Geschicke in den Händen von Sylvia und Markus Polinski liegen. Und Gaumenschmeichlerisches, das mit Liebe und Engagement zubereitet und serviert wird, gibt es auch in Zukunft. Mit Moritz Polinski steht mittlerweile der Sohn des Gastronomen-Ehepaars mit am Herd, der sich als jahrgangsbester Küchenmeister der Hotelfachschule Heidelberg bereits die ersten Meriten verdient hat. Der junge Küchenmeister überraschte die Chaîne-Gäste dann auch mit einem ganz besonderen Gang. Im Surf & Turf-Stil kombinierte er eine gegrillte Rotgarnele mit ganz besonderen Stückchen vom Geflügel. Auf deutsch werden diese Geflügelteile ziemlich ungalant Pfaffenstückchen genannt, aber in der französischen Küche heißen sie witzig und kreati-

ve „Sot-l'y-laisse“ was so viel heißt wie: Nur ein Narr lässt's liegen! So weit beobachtet werden konnte, befand sich beim Dîner Maison kein Narr unter den Gästen.

Zu diesem Gang ließ Martin Kurrle mit einem Chardonnay und einem Sauvignon Blanc zwei Weißweine der Spitzenklasse der Remstalkellerei einschenken. Zum Hauptgang – Rinderfilet und Ochsenbacke – folgten ein im Barrique gereifter Lemberger und der Dialog R. Ein Rotweincuvée aus den besten Trauben des Remstals. Diese Auswahl unseres Vice Echanson wird auch den kritischsten Weinkenner davon überzeugen, dass eine Genossenschaftskellerei nicht bloß Massenweine produziert, sondern auch die Premiumklasse beherrscht. Neben den Auszeichnungen und Geschenken für die Brigaden aus der Küche und dem Service und der Familie Polinski wusste unser Vice Chancelier Argentier Markus Gerspacher noch mit einer besonderen Überraschung aufzuwarten: Das Lamm in Hebsack wird in die Chaîne des Rôtisseurs aufgenommen. Wir freuen uns.

Text: Gerhard Schertler – Vice Chargé de Presse

Fotos: Prof. Dr. Wolfgang Biegert – Vice Conseiller Gastronomique



Hotel-Restaurant Lamm Hebsack

Winterbacher Straße 1-3 · 73630 Remshalden-Hebsack
Tel. 07181 450 61



AUS FLUSS UND WALD IM FRÜHJAHR...

...lautete das Motto des Dîner Amical im Restaurant Stegfellner in der Landshuter Altstadt am 25. Mai 2023. Bei angenehmen Temperaturen erwartete uns der Aperitif vor dem Ladenlokal und stimmte uns auf das folgende Dîner ein.

Das Menü nahmen wir nicht im Restaurant ein, das im ersten Stock über der Stegfellnerschen Metzgerei & Feinkost liegt, sondern begaben uns in das wunderschöne Weinkeller-Gewölbe. Dort wurden wir sogleich von Johannes Stegfellner, sich selbst humorig als jüngsten arbeitenden Spross der Familie vorstellend, und seiner kleinen schwarzen Brigade bestens betreut. Währenddessen bereitete seine Schwester Eva Stegfellner, Maître Rôtisseur, vier wunderbare Gänge in der Küche für uns zu.

Nach der feinen Rehleberpastete, begleitet von einem leichten und fruchtigen südfranzösischen Rosé folgte ein kulinarischer Höhepunkt, denn die confierte Bachforelle

war perfekt zubereitet und mundete mit dem Spargelsalat hervorragend. Der Blanc de Blancs Weißweincuvée von Hans Wirsching aus Iphofen ergänzte den Gang wunderbar. Aber auch das Reh aus eigener Jagd, vom Servicechef unweit Landshuts erlegt, überzeugte qualitativ und geschmacklich auf ganzer Linie. Danach hatten wir die Qual der Wahl: Dessert oder Käse ist aber eine wirklich gute Idee, da nicht wenige nicht so „Süße“ unter uns sind, die zum letzten Glas Wein einen schönen Käseteller bevorzugen.

Die Atmosphäre und die Stimmung waren prächtig, wir wurden exzellent umsorgt und haben sehr gut gegessen, entsprechend herzlich, kräftig und langanhaltend war der abschließende Applaus für Familie Stegfellner und ihre Mitarbeiter.

Text: Joachim Hüther – Bailli

Fotos: Erich Vargas – Vice Chargé de Missions

DÎNER AMICAL SOMMER BARBECUE IN KREUTZER'S RESTAURANT

Am Montag, 19. Juni 2023 durften 101 Teilnehmer bei Chef Rôtisseur Matthias Kreutzer ein besonderes Grill-spektakel erleben.

Der Sommer hatte rechtzeitig Einzug gehalten und so konnten die Mitglieder und 20 Gäste bei sommerlichen Temperaturen und chilliger Lounge Musik von DJ Marco Köstler den Abend auf der Terrasse bis tief in die Nacht genießen.

Bailli Joachim Hüther überreichte goldene Commandeur Plaketten für 20-jährige Mitgliedschaft an den Gastgeber sowie Knut Becker, Direktor des Marc Aurel Resorts in Bad Gögging und die silberne Plakette für 10 Jahre Treue zur Chaîne an Ingo Maschek. Nominationsurkunden erhielten unser neuer Vice Argentier Sepp Geserer, Prof. Dr. Alois Fürst und Christoph Franklerl.

Das Team um Matthias Kreutzer und Beate Spandl versorgte uns äußerst professionell und engagiert mit erfrischenden sommerlichen flying Vorspeisenvariationen von Sashimi von Blue Fin Tuna, Trüffelburata, Vitello Tonato modern, geeistem Gurkensüppchen mit Garnele

und irischen Felsenaustern Nr. 2. Dazu wurde durch den ganzen Abend Grauburgunder (Theo Minges), Sauvignon Blanc (Erich Braun) Rosa dei Frati (Ca dei Frati) und Penny Black (Past House) großzügig ausgeschenkt. Es folgte der kulinarische Höhepunkt - die Fleischreise am Holzkohlegrill:

Short Ribs vom australischem Wagyu / Roastbeef vom U.S. Black Angus / Filet vom piemonteser Fassona Rind und Bistecca Fiorentina. Matthias Kreutzer ist überregional für seine Grillkünste und die Qualität des Fleisches bekannt, so mancher Hobbygriller holte sich deshalb beim nachfolgenden Plausch vom großen Rôtisseur-Meister den einen oder anderen Tipp.

Nach der wohlverdienten Ehrung der Küchen- und Service-Mitarbeiter mit Urkunde und Jubiläums-Pin durch Juliane Lerch, Vice Chancelier, dauerte der Abend dank der entspannten Atmosphäre bei dem ein oder anderen Gin&Tonic bis weit nach Mitternacht.

Text: Juliane Lerch – Vice Chancelier

Fotos: Sandra Müller – Dame de la Chaîne, Hubert Schmalhofer – Chevalier



Kreutzer's Restaurant

Prinz-Ludwig-Str. 15 · 93055 Regensburg
www.kreutzers.kitchen

EIN NEUES KULINARISCHES HIGHLIGHT IN BRANDENBURG

Viel Genuss im Havelland

Dîner Maison, 24. Juni 2023: Zugegeben: Semlin liegt näher an Sachsen-Anhalt als an Berlin, doch die Anreise von rund 80 km vom Berliner Zentrum aus lohnt sehr, denn das Restaurant wird seit zwei Ausgaben vom Michelin Deutschland wegen seiner ausgezeichneten Küche erwähnt. Zudem bietet das Golfresort gute Übernachtungsmöglichkeiten.

Nach dem Rosésekt-Empfang mit Hors d'œuvres zauberte unser Neu-Mitglied Christopher Franz vier schöne Gänge, darunter natürlich den Semliner Rehbock mit Spargel und Pfifferlingen, denn unser Neu-Confrère ist passionierter Jäger. Drei stimmige Weine rundeten das überaus gelungene Menü ab. Das „Hasenpfeffer“ ist einen Besuch überaus wert.

Text: Joachim Kretschmar – Vice-Chargé de Presse; Sabine Hauk – Grand Officier

Fotos: Sabine Hauk – Grand Officier

Restaurant Hasenpfeffer im Golfresort Semlin

Ferchesarar Straße 8 b · 14712 Rathenow-Semlin (Lkr. Havelland)

Tel. 03385 55 40 · hasenpfeffer@golfresort-semlin.de · www.golfresort-semlin.de/hasenpfeffer/



WEISS & HEISS

Ein Sommerfest am Berliner Wannsee

White Party, 09. Juli 2023: Weiß und heiß waren die bestimmenden Merkmale dieser White Party 2023 im Garten des Hauses Sanssouci von Confrère Thomas Brockmann, denn Weiß lautete für die rund 230 erschienenen Gäste (darunter 61 Chaîne-Freunde) der erbetene Dresscode - und heiß war es mit bis zu 33 °C.

Um 11 Uhr bei schon deutlicher Wärme linderten gut - eingeschenkt - Deutscher Sekt den Durst; ein mediterranes Tischbuffet, Live-Cooking-Stationen und Buffets sorgten für kulinarische Freude. Eine Modenschau unterhielt, Live-Musik spielte zum Tanzen, und eine Tombola mit zuvor erwerbbaaren Losen spendete weitere Freude, auch für vier Glückspilze unserer Bailliage.

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



DAS HISTORISCHE FACHWERKHAUS IST WIEDER EIN MITGLIEDSBETRIEB

Neue feine Berliner Küche am Landwehrkanal in Berlin-Kreuzberg

Dîner Maison, 19. August 2023: Es war gewiss kein Idealstart für das „Rutz-Zollhaus“, denn das vom Ehepaar Schmidt übernommene „Alte Zollhaus“ wurde zwar aufwendig umgebaut und modernisiert, doch die für Mitte März 2020 geplante Neueröffnung konnte pandemiebedingt erst etliche Wochen später erfolgen.

Mit einem vorzüglichen Pinot-blanc-Sekt zum Empfang und Fingerfood begann der 32 °C warme Abend im Weingarten neben dem Haus. Nach der Begrüßung der 39 Gäste durch Bailli und Gastgeber erhielt dieser seine Nominationsurkunde zum Maître Rôtisseur, dann kam in fünf Etappen der Reigen von kleinen, aber sehr schmackhaften Vorspeisen wie u. a. Forelle & Mairübe, Neuköllner Blutwurst & Kartoffel-Nussbutterpüree und Königsberger Klops & Kartoffel mit Saiblingskaviar.

Als „Hauptsache“ erfreute uns Bodden-Zander mit BBQ-Karotte & Maiscreme; als sehr gefälliges Dessert wurden Erdbeersorbet & Haselnussbisquit an die Tische gebracht. Die Weinbegleiter waren ausschließlich deutsche Weine, welche hervorragend ankamen.

Nach der Laudatio des Bailli, der Urkundenverteilung an die Mitarbeiter und der Übergabe der Chaîne-Erinnerungstafel wurden noch Nominations- bzw. Promotionsurkunden an Sandra Pöysäri, Hartmut Sänger, Dr. Maurizio Di Stasio und Sabine Hauk übergeben.

Fazit: Ein Restaurant wie man es sich wünscht: Obwohl Innenstadt, doch idyllisch im Grünen gelegen, dazu ein hochinteressantes Küchenangebot und ein engagiertes Team um unser Neu-Mitglied Florian Mennicken.

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



Rutz-Zollhaus

Carl-Herz-Ufer 30 · 10961 Berlin (Kreuzberg)
Tel. 030 2 33 27 66 70 · info@rutz-zollhaus.de · www.rutz-zollhaus.de

CHAMPAGNER-HUMMER-AUSTERN- KNIEPER-MEER

Chaîne Reise Helgoland vom 08.06.23 – 12.06.23

Bei herrlichstem Sommerwetter ging es per Katamaran oder mit dem Flugzeug nach Helgoland, auf Deutschlands einzige Hochseeinsel. 20 Chaîne-Freunde aus verschiedenen Bailliagen waren gekommen, dabei auch Argentier Michael Zacharias vom Präsidium mit seiner Frau Susanne, um die Insel zu erleben. Gerade im Juni bietet die Insel mit ihrer einzigartigen Vogelwelt und dem „Lummensprung“ ein besonderes Erlebnis.

Nach dem „Come together“ am Donnerstagabend, starteten wir Freitagmittag mit Krabbenbrötchen und Weißwein von Knipser im Hochgarten des Rickmers Insulaner mit herrlichstem Blick auf die Nordsee. Am Abend gab es einen Empfang mit fantastischem, nordischen Fingerfood, danach beim „Table Maison“ wurden wir mit Austern, Hummersuppe und Helgoländer Knieper verwöhnt.

Als Überraschung kamen vom Küchenchef Miroslav Ninov zwei große Platten gegrillter Krustentiere, wir waren begeistert. Der Küchenchef war bisher Chaîne-Mitglied in Frankreich und ist jetzt Mitglied unserer Bailliege geworden, wir freuen uns sehr. Wir erlebten einen wunderbaren, kulinarischen Abend in bester Stimmung und angeregten Gesprächen. Wir dankten dem tollen Serviceteam und dem sehr aufmerksamen Manager Samir Hany und der Küchencrew mit Maître Rôtisseur Miroslav Ninov für diesen schönen Abend.

Am Samstag, 10.Juni stand eine Katamaran Tour um Helgoland auf dem Plan mit anschließendem Imbiss mit Helgoländer Pannfisch und Champagner Weiss und Rosé im „Aquarium Restaurant“ bei Ela und Arne. Dort durften wir aus den frisch gelieferten Helgoländer Hummern unseren jeweiligen Hummer für den Abend auswählen.

Am Abend hieß es dann nach dem Champagner Empfang „Hummer pur“ mit dreierlei Dips und weiß und Rosé Champagner und Weinen. Alle Chaîne-Freunde waren beeindruckt von diesem kulinarischen Erlebnis. Frischer und besser geht Hummer nicht!

Wir dankten der Restaurantchefin Ela und ihrem Mann Küchenchef Arne und Teams für diesen besonderen Tag. Der Sonntag stand zur freien Verfügung mit kleinen Inselausflügen und das fantastische Wochenende klang beim gemeinsamen Abendessen im Rickmers Galerie Restaurant aus.

Vive la Chaîne auf Helgoland 2024!

*Text: Monika Demuth-Müller – Vice Conseiller Gastronomique
Fotos: Monika Demuth-Müller, Günter May – Officier*



Rickmers Galerie Restaurant

Am Südstrand 2 · 27498 Helgoland
Tel. 04725 814 10

Aquarium Restaurant

Aquariumstraße 186 · 27498 Helgoland
Tel. 04725 64 03 39



CHAPEAU LA VACHE: COME TOGETHER ZUM SOMMERMENÜ

24. August 2023: Bailli Rolf Müller und Maître Rôtisseur Jens Kommerau hatten zum Sommermenü ins Chapeau la Vache geladen. Viele Chaîne Freunde aus unserer Bailliege sowie liebe Chaîne Freunde aus benachbarten Bailliagen waren der Einladung gefolgt. So begrüßte Bailli Rolf Müller sehr herzlich Mme le Bailli Bettina Schliephake-Burchardt, Consœur Irmtraud Schliephake und Bailli Horst Wüstenbecker mit seiner Frau Anja.

Es war ein herrlicher Sommerabend auf der schönen Terrasse des Chapeau la Vache mit einem fantastischen Menü mit begleitenden Weinen und einer wunderbaren sommerlichen Stimmung. Ein herzliches Dankeschön an Jens und sein Team für diesen tollen Abend.

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

Chapeau la Vache

Hollerallee 77 · 28209 Bremen

Tel. 0421 33 111 77 · info@chapeau-la-vache.de

SAVE THE DATE

18.11.2023

08.12. – 10.12.2023

31.12.2023

„Natusch“

Kulinarisches Adventswochenende in Bremen

Silvester im Parkhotel Bremen

EIN WOHLFÜHLABEND IM IMPERIAL

by Alexander Herrmann in Nürnberg

Erstmals war die Chaîne im Gourmetlokal des bekannten Fernseh- und Sternekochs Alexander Herrmann in Nürnberg zu Gast. Bei der verführerisch präsentierten und von internationalen Einflüssen geprägten Menüauswahl bildeten sich gleich zwei Gruppen:

- Das „Lifestyle Menü – Pures Lebensglück“ mit dem Hauptgerichtgang gerösteter Lammrücken überzeugte sofort einen Teil der Gäste und
- Das „Simply the best Menü – Black Angus Beef, Hummer & Kaviar“ als Hauptgericht mit gegrillten Rib Eye Steak & flambierten kanadischen Hummerschwanz konnte den exzellenten Ruf der Küche unter der Leitung von Küchenchef Michael Seitz beeindruckend bestätigen.

Die zusätzlichen Fingerfood und Taste-Löffel bei beiden Menüs machten diesen Abend zu einem kulinarischen Gourmeterlebnis. Die Wurzeln des

mittlerweile zum Multi-Unternehmer gewordenen Alexander Herrmann gehen in das Romantik-Posthotel Wirsberg zurück. Dort ist auch sein Großvater Karl Herrmann schon in den 1960er Jahren der Chaîne des Rôtisseurs beigetreten und hat in den folgenden Jahren für viele Chaîne-Mitglieder die Bürgschaften übernommen. Seine Söhne Udo und Werner wurden auf diesem Weg ebenfalls Chaîne-Mitglieder.

Heute ist Werner Herrmann als Grand Commandeur seit insgesamt 42 Jahren das älteste Mitglied in unserer Bailliege Franken. Herzlichen Glückwunsch und nochmals besten Dank der gesamten Familie Herrmann für die erwiesene Treue.

Text: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse, Fotos: AH-Archiv

**Gourmet Restaurant
Imperial by Alexander Herrmann**

Königstraße 70 · 90402 Nürnberg
Tel. 0911 240 299 55 · info@ah-imperial.de



Alexander Herrmann

SOMMER-MENÜ AUF DER BURG ABENBERG

Bei herrlichem Sommerwetter trafen sich treue Mitglieder unserer Bailliege auf der Terrasse des Burghofes der Burg Abenberg unter großen schattenspendenden Sonnenschirmen zu einem gemütlichen Zusammensein.

Gastgeberin Frau Ilona Schneider empfing uns mit einem leckeren, sehr erfrischenden Apéritif aus Sarti, Prosecco und Bitter Lemon getoppt mit Johannisbeeren und Minze. Bis zu Beginn des Menüs wurden angeregt Erinnerungen, Erlebnisse und politische Erfahrungen ausgetauscht, lustige und auch ernst gemeinte.

Das von der Küche empfohlene leichte Sommermenü für dieses Treffen konnten wir auf einer eigens für die Teilnehmer vorbereiteten Chaîne-Speisekarte auswählen und individuell zusammenstellen. Es war sehr bekömmlich und wurde allseits gelobt.

Umsichtig, freundlich und aufmerksam wurden wir auch von der Servicedame Alexandra und Gastgeberin Ilona betreut, das wollen wir nicht unerwähnt lassen.

Text & Fotos: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse

Hotel Burg Abenberg

Burgstraße 16 · 91183 Abenberg
Tel. 09178 98 29 90 · christian.schneider@burgabenberg.de · www.burgabenberg.de



SOMMERABEND IN BISCHOFSGRÜN / FICHTELGEBIRGE

Die große Hitze in diesen Tagen ist im äußersten Norden Bayerns, dem dicht bewaldeten und hoch gelegenen Fichtelgebirge gut zu ertragen. Dieser Umstand hat auch einige Teilnehmer aus dem 100 km entfernten Nürnberg dazu verleitet zu uns zu kommen.

Die geeignete Anlaufstelle in diesem heißen Sommer war das Hotel KAISERALM in Bischofsgrün unter der Leitung der Jungunternehmerin Consœur Stephanie Schreiner gemeinsam mit ihren Eltern Ute und Guido Schreiner. Dieses langjährige Chaîne-Haus hat es verstanden, uns mit einem sommerlichen leichten 3-Gang Menü einen angenehmen und ungezwungenen Abend zu verbringen.

Text und Fotos: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse



Hotel Kaiseralm

Fröbershammer 31 · 95493 Bischofsgrün · Tel. 09276 800 · stephanie.schreiner@kaiseralm.de · www.kaiseralm.de

FRÄNKISCHE SCHMANKERL IM BRATWURST GLÖCKLEIN NÜRNBERG



In der quirligen Touristenattraktion „Handwerkerhof“ mit den vielen denkmalgeschützten kleinen Fachwerkhäusern der Händler- und Souvenirläden ist auch das Bratwurstglöcklein der Familie Consœur Carsta und Werner Behringer angesiedelt, ein Wahrzeichen seit Jahrzehnten für Gastlichkeit und hoher Qualität.

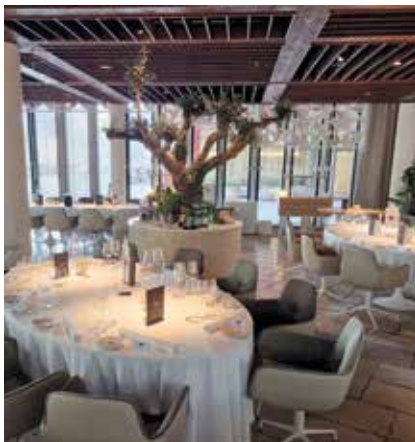
Hierher hat es uns heute zum Déjeuner Amical verschlagen und die Chaîne-Gäste konnten sich individuell aus der reichhaltigen Speisekarte ihr fränkisches Lieblingsmenü zusammenstellen wie: Leberknödelsuppe – Rostbratwürste vom Buchenholzfeuer – Zünglein mit Meerrettich – Schäufele mit Klos etc.

Die große Teilnehmerzahl verbrachte einen geselligen und kurzweiligen Nachmittag an diesem historischen Ort.

Text & Fotos: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse

Bratwurstglöcklein

Handwerkerhof 11 · 90402 Nürnberg
Tel. 0911 22 76 25 · info@bratwurstgloecklein.de



DAS BIANC - EMOTION PUR!

Im Sommer luden Maître Rôtisseur Matteo Ferrantino und Chevalier Dr. Endre Vari zum Emotion-Menü ins blanc ein. Das 2 Sterne Restaurant beeindruckte mit einem hochklassigen Menü, raffinierten Köstlichkeiten und intensiven Aromen - „eine Reise zwischen den Aromen der Erde und des Meeres in einer aufregenden Balance“. In allen Gängen war Liebe zu den verwendeten Aromen zu spüren, wie bei dem Amalfi-Zitronen-Risotto, das die Heimatverbundenheit von Matteo Ferrantino

auf den Teller zauberte. Besonders beeindruckt hat uns, dass mehr als 20 Menschen aus Küche und Service sich so wunderbar um ihre 32 Gäste kümmerten.

Text & Fotos: Beate Rabanus – Vice Chargée de Presse

Restaurant blanc

Am Sandtorkai 50 · 20457 Hamburg
Tel. 040 181 197 97 · office@bianc.de · www.bianc.de



LUSTIGER ABEND IM ATLAS KOCHSALON

Die besten Feiern finden in der Küche statt; besonders, wenn es sich um den beliebten Kochkurs im Atlas Kochsalon handelt, zu dem Maître Restaurateur Karsten Rüdiger und Raphael Falardin geladen hatten.

Nach dem herzlichen willkommen hieß es: Schürze an, Hände waschen, ab an den Posten. Unter fachkundiger Leitung entstand ein leckeres Menü. Die Töpfe klapper-

ten; fröhliches Gelächter füllte den Raum. Zwischen durch verwöhnte der Service mit leckerem Wein. Das Ergebnis? Ein Menü voller Köstlichkeiten für den Gaumen und Balsam für die Seele. Mit der anschließenden Übergabe der Urkunden durch Bailli Bettina Schliephake-Burchardt endete der fröhliche Abend.

Text & Fotos: Beate Rabanus – Vice Chargée de Presse

ATLAS Restaurant & Kochsalon

Schützenstr. 9A · 22761 Hamburg
Tel. 040 85 17 810 · atlas@atlas.at · www.atlas.at



BESICHTIGUNG & CHAMPAGNER-EMPFANG AUF DER SEA CLOUD SPIRIT AM 10. AUGUST 2023

Dank unseres Confrères Daniel Schäfer, Geschäftsführer der SEA CLOUD CRUISES GmbH konnten wir den Mitgliedern der Bailliege de Hambourg eine ganz besondere Veranstaltung anbieten: Besichtigung und Champagner-Empfang auf der im Hamburger Hafen liegenden SEA CLOUD SPIRIT.

Nach höchsten Sicherheitsvorkehrungen trafen sich fast 50 Mitglieder der Bailliege an Bord. Nach der Begrüßung im Salon durch unsere Mme. le Bailli Bettina Schliephake-Burchardt berichtete uns Daniel Schäfer über die Bauarbeiten und die Besonderheiten dieses traumhaften Seglers: Die Sea Cloud Spirit ist ein Dreimast-Vollschiff mit 28 Segeln. Die Segelfläche beträgt rund 4100m². Der Großmast ragt 57,90m über die Wasserlinie. Das Schiff wird traditionell von Hand gesegelt. Unter optimalen Windbedingungen werden rund 12kn erreicht. Die Rumpflänge beträgt knapp 126m, einschließlich Bugspriet ist das Schiff 138m lang.

Bei herrlichstem Sommerwetter ging es vom Sonnendeck, runter in die unterschiedlichen Kabinen Katego-

rien zurück aufs Lido Deck wo wir zum Abschluss mit einem köstlichen Lunch verwöhnt wurden. Auch wenn die Hamburger Bailliege bereits 5 Reisen auf der Sea Cloud II gemacht hat – freuen wir uns schon sehr auf die kulinarische Reise „SEA CLOUD SPIRIT“ vom 27. Juni bis 05. Juli 2024 von Edinburgh nach Hamburg. Bei Interesse und Fragen zu dieser herrlichen Segeltour wenden Sie sich bitte an Consœur Irmtraud Schliephake (schliephake@t-online).

Wir danken Daniel Schäfer und seinen Mitarbeitern für diesen tollen Ausflug mitten im Hamburger Hafen auf einem außergewöhnlichen Segelschiff.

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



SEACLOUD CRUISES

An der Alster 9 · 20099 Hamburg
Tel. 040 30 95 92 50 · www.seacloud.com



GROENESTEYNER SOMMER

Déjeuner Amical, 27. August 2023: In dem um 1732 erbauten Schloss Groenesteyn machte sich das Pächter Ehepaar Schröer mit großem Enthusiasmus im Sommer 2018 mit der Weinschänke selbstständig. Und nach nur acht Monaten verliehen die Tester des Guide Michelin dem Restaurant einen Stern! Die Beurteilung: „Etwas versteckt liegt das historische Fachwerkhaus im beschaulichen Kiedrich. In der ehemaligen Gutsschänke hat man es schön gemütlich, dafür sorgt viel warmes Holz. An blanken alten Holztischen wird man bei wertiger Tischkultur freundlich und aufmerksam umsorgt. Patron und Küchenchef Dirk Schröer bietet eine aroma-

reiche Küche, die klassische Elemente mit Regionalem verbindet. Zu seinen angenehm klar strukturierten Gerichten empfiehlt das Team um Gastgeberin Amila Begic Schröer so manch guten Wein aus der Region. Auf der Terrasse genießt man die Aussicht auf die Weinberge und Burg Scharfenstein“.

Die Gästeschar traf sich auf der Terrasse mit Blick in den Rheingau und genoss einen Kiedricher Sandgrub Riesling Sekt eines benachbarten Winzers, begleitet von köstlichem Flying Food.

Kulinarisch waren die Sommer-Variationen eine Sensation, perfektioniert von Gang zu Gang. Geschmacklich hervorragend komponiert, kreativ angerichtet und eine wahre Freude für Auge und Gaumen – so übertraf sich die Küchenbrigade unter der Leitung von Confrère Dirk Schröer. Für einen ausgezeichneten Ablauf des Déjeuner sorgte ein herzlicher Service unter der Leitung von Amila Begic Schröer.

„Sie und Ihre Mannschaft haben uns ein unvergessliches Déjeuner beschert“, meinte Bailli Michel Prokop abschließend unter dem großen Applaus der Gäste.

Text: Carina Saleck-Prokop – Grand Officier

Fotos: Volker Deigendesch – Vice Chargé de Missions



Weinschänke Schloss Groenesteyn

Oberstraße 36 · 65399 Kiedrich

Tel. 06123 15 33 · info@groenesteyn.net · www.groenesteyn.net



BRASILIEN ZU GAST IN KÖLN

BBQ „Samba do Brasil“, 15. Juli 2023: Zu einem besonderen Abend lud Maître Rôtisseur Sascha Halm in den stimmungsvollen Innenhof seines Restaurants „Zur alten Schule“ in Köln-Brück ein. Da seine Frau aus Brasilien stammt, entstand die Idee, einmal die kulinarischen Spezialitäten von dort zu genießen und in die südamerikanische Lebensfreude einzutauchen. Bei sommerlichem Wetter wurden die Teilnehmer bereits beim Empfang mit einem Caipirinha begrüßt. In traditionellen Gewändern stimmten uns brasilianische Tänzerinnen ein, für die passende und landestypische Livemusik sorgte Sängerin Monique Rocha mit ihren Begleitern.

Die Gäste wurden mit insgesamt sechs Gängen traditioneller Gerichte verwöhnt. Hinter den exotisch klingenden Namen verbargen sich zum Beispiel eingekochte Shrimps mit frischem Kabeljau und gebratenen Garnelen, ein schwarzer Bohneneintopf mit verschiedenen Fleischsorten oder ein Fischeintopf mit Edelfischen, Mandioca und Rote Bete. Im weiteren Verlauf des Abends traten die Tänzerinnen in den typischen farbenfrohen Sambakostümen auf und mancher Gast wurde zum Mittanzen animiert.

Text & Fotos: Gero Hagemeister – Vice Chargé de Missions

Restaurant „Weinhaus zur alten Schule“

Olpener Str. 928 · 51109 Köln-Brück · Tel. 0221 84 48 88 · restaurant.weinhaus@t-online.de · www.weinhaus-zur-alten-schule.de



KULINARISCHE WOHLFÜHLOASE IM GRÜNEN

Déjeuner Amical im Restaurant „Gut Lärchenhof“

19. August 2023: Im Gut Lärchenhof - einem der schönsten Orte in und um Köln, um Natur und Kulinarik zeitgleich zu genießen - waren die köstlichen Kreationen von Küchenchef Torben Schuster mindestens genauso spannend und abwechslungsreich wie das Wetter an diesem Tag.

Zum Start überzeugte eine seiner unglaublichen Kombinationen von Gänsestopfleber und Fisch. In typischer Art und Weise asiatisch angehaucht, folgte ein Seeteufel, begleitet von einer gleichzeitig schmackhaften und überraschend leichten Kombi Beurre Blanc. Auch der Hauptgang, ein delikater Maibock mit Artischocke und Quinoa, offenbarte wieder ein exotisches und äußerst gelungenes Aromenspiel.

Zum Abschluss eines wunderbaren Déjeuners reichte uns der perfekte und gut gelaunte Service ein sehr originelles Dessert auf Basis von Sauerteig, gepaart mit Birne und köstlicher heller Valrhona Schokolade.

Auch die besondere Weinbegleitung, in dieser Qualität nicht selbstverständlich, trug zu allseits guter Laune, zufriedenen Gesichtern und einer rundum gelungenen Veranstaltung bei, so dass sich alle einig waren, dass sich der Weg raus aus Köln doch öfter mal lohnen würde!

Text : Marc Neldner – Vice Conseiller Gastronomique
Fotos: Silke Lüssem – Vice Chancelier-Argentier

Restaurant Gut Lärchenhof

Hahnenstraße 1 · 50259 Pulheim · Tel. 02238 923 10 16
info@restaurant-gutlaerchenhof.de · www.restaurant-gutlaerchenhof.de

EINE KULINARISCHE REISE UM DIE WELT

Dîner Maison im Kölner Restaurant Sahila

7. September 2023: Im wunderschön orientalisches gestalteten Innenhof empfing uns Maître Rôtisseur Julia Komp zu einer kulinarischen Weltreise. Das einzigartige Konzept in ihrem ersten eigenen Restaurant, welches bereits nach kurzer Zeit mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde, ist inspiriert durch Ihre Erfahrungen und Kenntnisse von Ihren Reisen durch mehr als 30 Länder.

Die ehemals jüngste Sterneköchin Deutschlands startete nach einem kurzen Stopp in der Türkei als Aperitif mit einer Rotgarnele mit spanischen Einflüssen als Amuse mit einem Besuch im Sommergarten in Italien mit Tomate, Estragon und Balsamico. Der kunstvoll arrangierte Teller war fast zu schade zum Essen, ebenso wie das Ceviche vom Hiramasa Kingfish mit Mais und Süßkartoffel aus Peru.

Der Hauptgang entführte uns nach Vietnam mit einem Blonde d'Aquitaine Kalbsrücken gebraten und als gefüll-

tes Dim Sum mit Choy Sum sowie köstlichen Aromen von Ananas und Erdnuss. Das Pre-Dessert nahm uns mit in die Karibik und das Dessert in den Iran mit einer Morabaye Albaloo mit zarten Aromen von Kirsche, Hibiskus, Pistazie und Rose, als kleines Kunstwerk dargeboten.

Die beiden Sommeliers Yasin Yesilmen und Davide Florian rundeten das Geschmackserlebnis mit Ihren begleitenden Weinen und vor allem herrlich blumigen und fachkundigen Erläuterungen ab, ebenso wie der großartige, sehr aufmerksame Service.

Am Ende des Abends waren alle beeindruckt und glücklich. Wir werden sicher nicht das letzte Mal mit Julia um die Welt gereist sein.

Text & Fotos: Silke Lüssem – Vice-Chancelier-Argentier



Restaurant Sahila

Kämmergasse 18 · 50676 Köln

Tel. 0221 24 72 38 · info@sahila-restaurant.de · www.sahila-restaurant.de

CAFÉ LUITPOLD

„Ein Ort der Begegnung und des Austausches“



Table Maison am 23. Juni 2023: Die facettenreiche Geschichte des Luitpold-blocks war schon immer an der Zukunft orientiert und hat der Gesellschaft Impulse für eine erlebbare Vielfalt geboten. Kunst und Kultur, Vorträge philosophischen oder auch politischen Inhalts kann man auch heute noch im angrenzende Palmengarten erleben. Maître Restaurateur Dr. Stephan Meier, dessen Familie seiner Zeit königlich bayerische Hoflieferanten gewesen sind, hat sich auf die Weiterentwicklung des Konzepts mit Erfolg konzentriert.

Diesen Ort der Begegnung und des Austausches haben an diesem lauen Sommerabend die Consœurs und Confrères mit

Gästen unter anderem mit Anekdoten über die erst kürzlich stattgefundene Hochzeit von Ludwig Prinz von Bayern erleben dürfen. Die königlichen kulinarischen Genüsse, welche vom Küchenchef Uwe Otto mit seinem Team angerichtet und vom Team um dem stellv. Restaurantleiter Federico Morgantini und seinem Oberkellner Muhamed Krasniqi serviert wurden, waren die Krönung des Abends, welcher viel zu schnell vergangen war.

Text & Fotos: Kristian Koschuschmann – Vice Chargé de Presse

Café Luitpold

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

1804 HIRSCHAU

„Fine Dining in der Hirschau“

Dîner Maison am 18. und 19. Juli 2023: Die Hirschau, bis vor einigen Jahren bekannt mit 1800 Plätzen als einer der schönsten Biergärten in München hat hochkarätigen Zuwachs bekommen. Maître Rôtisseur Lukas Spendler, Enkelsohn von Wiesnwirt-Ikone Wiggerl Hagn, machte einen Teil der Hirschau zum stadtbekannten Gourmettempel. Die einmalige Lage mitten im Englischen Garten ermöglicht sogar den Anbau von Kräutern und Gemüse und garantiert somit Frische und Qualität der Produkte.

Die Chaîne war an 2 Tagen zu Gast im „1804“ und konnte ein traumhaftes 5 – Gänge Menü genießen. Küchenchef Lukas Adebahr kreierte Lammrücken Tartar mit gebratenem Reis und Kohlrabi, gefolgt

von Wollschwein Ravioli mit Rettich und Kohlrabi. Ein großes Erlebnis war zum Hauptgang Kalbsfilet mit jungem Ziegenkäse und Zucchini. Die Brombeeren mit Champagner und karamellisierter Schokolade zum Nachtisch rundeten das kulinarische Feuerwerk ab.

Restaurantchef und Sommelier Lukas Spendler wählte sehr harmonisch zu jedem Gang den passenden Wein aus Nahe, Wachau und Rheinhessen. Mit großem Applaus wurden die Brigaden von Küche und Service begrüßt und ein traumhafter Sommerabend im Englischen Garten ging zu Ende

Text & Fotos: Alois Knürr – Vice Chargé de Presse Hon.



1804 Hirschau

Gyßlingstr. 15 · 80805 München
Tel. 089 36 09 04 90 · www.1804muc.de



SOMMERLICHER AUFTAKT ZUR AUSTERNSAISON

Dîner Amical, 12. September 2023

„Seit gefühlt 100 Jahren“, wie Bailli Klaus Wilhelm Gérard bei der Begrüßung anmerkte, lädt Officier Maître Rôtisseur Peter Feigl im September zu einem Menü mit dem Besten, was das Meer zu bieten hat, in sein stimmungsvolles Restaurant – beileibe nicht nur die Austernfans kommen auf ihre Kosten.

So lau war der Abend, dass die Gäste kaum von dem als Aperitif im Freien genossenen Champagner weg-

gelockt werden konnten. Umso begeisterter ging nach dem Genuss eines fünfgängigen Menüs, als dessen Highlight das zum Hauptgang servierte Steinbuttkeulett gegolten haben dürfte, der verdiente Applaus an die weiße Brigade unter der Leitung von Franz-Josef Unterlechner und die schwarze, die von Junior Nepomuk Feigl angeführt wurde.

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



Atlantik Fisch München

Zenettistrasse 12 · 80337 München

Tel. 089 74 79 06 10 · www.atlantik-muenchen.de



HEIDE DÎNER AMICAL IM ROMANTIK HOTEL & RESTAURANT KÖLLNER'S LANDHAUS

Celle, den 20. Mai 2023: Wo könnte man besser Heidschnucke und Spargel genießen als in unserem renommierten Chaîne-Haus Romantik Hotel Köllner's Landhaus in Celle-Boye. Hier in der wunderbaren Natur trafen wir uns bei bestem Sonnenwetter zum Aperô mit leckerem Fingerfood und Spargelsüppchen auf der Terrasse des weitläufigen Anwesens mit Teich.

Nach meiner Begrüßung und den herzlichen Worten von Officier Maître Rôtisseur Andreas Köllner und Ehefrau Elke Köllner nahmen wir im Wintergarten an einer langen Tafel Platz und konnten so neben den vorzüglichen Speisen auch noch bis in den späten Abend die Sonne genießen. Die von Niklas Wallheinke ausführlich erläuterten Weine waren vorzüglich auf die dargereichten Gerichte abgestimmt. Nach einer fundierten Menübesprechung

unseres Vice Chargé de Missions Andreas Kahlhöfer durfte ich die Urkunden für den ausgezeichneten Service an Juniorchefin Josefina Lindner und Niklas Wallheinke und die dreiköpfige Küchencrew unter Leitung von Juniorküchenchef Maximilian Köllner überreichen.

Ein Blumenstrauß für die Seniorchefin Elke Köllner, die mit zu unseren Tafelhelden gehörte, die uns diesen Abend so unvergesslich machten, und die Übergabe der Plakette für das Dîner vervollständigten den sehr gelungenen Abend in Köllners Landhaus. Die Chaîne-Freunde, welche ein Zimmer im Landhaus gebucht hatten ließen den Abend noch in gemütlicher Runde ausklingen und durften am folgenden Morgen ein exquisites Frühstück genießen.

Text: Petra Bernhard – Vice Chargée de Presse, Foto: Uwe Bernhard

Romantik Hotel Köllner's Landhaus

Im Dorfe 1 · 29223 Celle-Boye · Tel. 05141 951 950 · info@koellners-landhaus.de · www.koellner-landhaus.de



STURMFEST AUF DEM MASCHSEEFEST

01.08.2023, Supperclub 34: Unsere Maître Restaurateur Mario Hassan hat wieder zum größten Seefest Europas eingeladen. Der Einladung sind über 40 Niedersachsen, sowie Mitglieder aus Nordrhein-Westfalen und Mecklenburg-Vorpommern gefolgt. Es war außergewöhnlich wie toll die kulinarischen Köstlichkeiten vom Team um Koch Daniel Stertsios aus dem Bauwagen heraus präsentiert wurden.

Die Weinbegleitung erfolgte von der Weinhandlung Zwei und Zwanzig. Die Herausforderung des Abends war zweifellos das Wetter, dem die Niedersachsen in bekannter Manier getrotzt haben. Es wurde wie so oft der Moment gefeiert.

Text: Susanne Wiedemann – Officier

Fotos: Rainer Dröse – Photo Agency Localpic



300 JAHRE GASTHAUS MÜLLER

01.09.2023, Dîner Amical in Göxe: Ein Abend bei dem die niedersächsische Küche im Vordergrund stand. Es war die letzte Veranstaltung im Jubiläumsjahr der Familie Müller und Maître Rôtisseur Frank Müller hat eingeladen. Zwar nicht 300 Jahre Chaîne aber 300 Jahre niedersächsische Küche. Das haben wir ausgiebig gefeiert. Begleitet wurden die kulinarischen Köstlichkeiten wie Aal, Leinehähnchen und Hirsch von unseren besten Sommeliers Beate Rothärmel und Gregor Jänecke-Nimptsch. Es gab zu jedem Gang zwei exzellente Weine zu denen unsere beiden Experten fachkundige Geschichten zu erzählen hatten. Ein gelungener Abend mit vielen neuen Eindrücken.

Text: Susanne Wiedemann – Officier

LUXUSHOTEL STRANDPERLE MIT CHAMPAGNER- MENÜ AM 04.11.2023

SAVE THE DATE

Wattenmeer neu entdecken

Wir haben die Möglichkeit für 99 Euro pro Person und Nacht im Doppelzimmer mit Seeblick das 5 Sterne Hotel in der Nähe von Cuxhaven neu kennenzulernen. Das schon langjährige Mitgliedshaus in Duhnen hat an der Duhner Strandstraße seine Gebäude durch einen Neubau, das sogenannte „Bellevue“, erweitert.

Es erwartet uns ein energieeffizientes und barrierefreies Hotel zum Wohlfühlen. Mit 16 Suiten und drei Penthäuser, die alle über Seeblick verfügen. Ein atemberaubendes, lichtdurchflutetes Foyer mit einer Höhe von über 17 Metern rundet den einzigartigen Eindruck ab. Der Übergang zum Wellnessbereich erfolgt in luftiger Höhe über eine Glasbrücke.



Wir dürfen bei der Eröffnung des Bellevue dabei sein. Folgendes Programm erwartet uns:

- 13.00 Uhr: Seemanns-Curry
- 15.00 Uhr: Erleben Sie das neue Bellevue – Hotelrallye durch die neue Welt des Hotels Strandperle
- 18.30 Uhr: Empfang mit Champagner und einigen verführerischen Leckereien.

Anschließend lädt Maître Rôtisseur Heiko Prinz von Köster zum Dîner Amical, unserem kulinarischen Höhepunkt, ein. Hier erwartet uns ein exquisites 5-Gänge-Menü, begleitet von erlesenen Champagnern aus dem renommierten Haus Lanson. Die feinen Aromen und die erstklassige Qualität der Speisen und Getränke werden unsere Sinne verwöhnen und den Aufenthalt an der Küste zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Meldet Euch gerne auch für das ganze Wochenende in der Strandperle an.

„10 JAHRE MICHELIN STERN“ EIN ABEND MIT TRADITION & MODERNE



Die Freude setzte sich mit einer köstlichen „Kleinen Einstimmung“ verschiedener Gaumenfreuden fort und geleitete uns in ein 5 Gänge-Menü auf höchstem Niveau, begleitet von exzellenten Weinen.

Der Service - flott, aufmerksam und liebenswert. Sogar in die Küche durfte die Unterzeichnerin und eine aufgeräumte, fröhliche und motivierte Küchenbrigade ließ sich auf ein Gruppenbild mit Freude ein. Bailli Dr. Joachim v. Gratkowski überreichte mit launischen Worten an alle Mitarbeiter Urkunden und die verdiente Plakette an Sascha Stemberg. Ach ja, geschmeckt hat alles „wunderbar“ und es war, wie Sascha Stemberg anfangs verkündete „sehr reichlich“.

16. Juni 2023: Der Weg hat sich gelohnt. Am grünen Stadtrand von Neviges liegt das gemütliche Gourmetlokal. Das Haus ist seit 1864 im Familien-Besitz und Sascha Stemberg führt den Familienbetrieb in 5. Generation und ist hier Küchenchef.

Hier erwartet den Gast eine internationale und bergische Gourmetküche die sowohl bodenständig ist, als auch auf Sterne-Niveau kocht, da sie auf einer erlernten Handwerkskunst basiert. Kurz – eine Küche voller Finesse. Oder – ein Zusammenspiel von Qualität, Moderne und Innovation.

Sascha Stemberg nennt sich selbst „Gastgeber aus Leidenschaft“. Und das hat er mal wieder unter Beweis gestellt. Es war ein unbeschwerter Abend, der mit einem Champagner-Empfang auf der Terrasse bei sommerlichen Temperaturen begann. Eine wahre Freude der gut gekühlte Champagner Laurenti Grand Cuvée Rosé.

Text & Fotos: Uschi Biskamp – Vice Chargée de Presse





150 JAHRE VILLA HÜGEL IN ESSEN

und Dîner Amical im Parkhaus Hügel in Essen

05. August 2023: Im Traditions- und Gasthaus „Parkhaus Hügel“, idyllisch gelegen am Baldeneysee, gab es ein gemeinsames Treffen der Bailliagen Mittelrhein – Nordrhein – Westfalen-Lippe.

Unter der Organisation von Bailli Dr. Joachim v. Gratkowski traf man sich schon am frühen Nachmittag zu 2 persönlichen Führungen in der „Villa Hügel“. Sie wird liebevoll „der Hügel“ genannt und übt eine ganz eigene Faszination auf die Menschen aus. Zur 150-Jahr-Feier wurden erstmalig nie gesehene Räume für die Öffentlichkeit freigegeben. Diese Villa war nicht nur das Heim der Familie Krupp, sondern sie ist auch ein Symbol des Zeitalters der Industrialisierung Deutschlands. Und sie war auch ein Repräsentationsort. In Spitzenzeiten arbeiteten bis zu 648 Menschen auf dem Hügel und sorgten dafür, dass der Betrieb reibungslos funktionierte. Für Veranstaltungen mit hochrangigen Gästen steht im Zentrum der etwa 80 qm großen und sehr imposanten Küche als Herzstück ein Herd aus den 1950er Jahren.

mit angrenzend ca. 70qm großen Anrichten und Suppenkellen so groß wie ein Fußball.

Im Anschluss an die Führung folgte im „Parkhaus Hügel“ der Champagnerempfang für 74 Chaîne-Mitglieder. Hausherr in 3. Generation Hans-Hubert Imhoff sen. wusste Interessantes aus der Vergangenheit zu berichten. Aufgeschlossene Stimmung, ein sehr schmackhaftes 4-Gang-Menü mit exellentem Service und reger Austausch zwischen den 3 Bailliagen.

Der verdiente Dank mit viel Applaus ging an Jan Imhof jun. und an seine gesamte Mannschaft. Es folgte ein ganz persönlicher Dank in Form eines Gastgeschenkes an Bailli Dr. Joachim v. Gratkowski und ein Blumenstrauß für seine emsige und umsichtige Frau Bettina von den Baillis Ulla Heyder und Horst Wüstenbecker.

Text & Fotos: Uschi Biskamp – Vice Chargée de Presse

Parkhaus Hügel

Freiherr-vom-Stein-Str. 209 · 45133 Essen
Tel. 0201 47 10 91 · www.parkhaus-huegel.de

WEINSTELLDICHEIN IM ATABLE IM AMTSHAUS FREINSHEIM



Freinsheim 4. Juli 2023: Bei sommerlichen Pfalz-
wetter fanden sich die Chaîne-Freunde und Winzer der
Bailliage Pfalz-Saar-Mosel in Freinsheim im Hotel Re-
staurant Atable im Amtshaus ein. In dem wunderschö-
nen Ambiente des Innenhofs konnten die Consœurs und
Confrères das Déjeuner Amical, serviert als Walking
Lunch, genießen. Die Veranstaltung wurde musikalisch
hochwertig umrahmt von dem Saxophonisten Thomas
Groß (Thommysax). Im Restaurant präsentierten die
Winzer unserer Bailliage ihre Köstlichkeiten.

Das Atable feierte am 1. Mai 2023 sein 10jähriges Jubi-
läum. Ende April 2013 eröffnete es in Ludwigshafen und
zog dann Mitte 2021 nach Freinsheim ins Amtshaus um,
das im Herzen der historischen Altstadt Freinsheims liegt.
Confrère Officier Maître Rôtisseur Swen Bultmann orien-
tiert sich an der klassischen, französischen Küche und ihre
stilsicheren Kreationen mit Finesse und eleganten Aromen
bestimmen seinen Küchenstil. „A table“ – „zu Tisch“, was
gibt es Schöneres als diese bodenständig-herzliche Einla-
dung an die Gäste, die Swen Bultmann und seine Gattin
Sommelière Sybille Bultmann jeden Tag gerne ausspre-
chen. Beim Concours National des Jeunes Sommeliers
2023 belegte ihr Mitarbeiter Jonas Salz den 3. Platz.

Beim Sektempfang begrüßten Bailli Rolf Bauer und Con-
frère Swen Bultmann die Gäste und Winzer unserer Bail-
liage herzlich. Jeder konnte bei unseren Winzern nach

Lust und Laune Weine verkosten. Sie betreuten die Chaî-
ne-Freunde mit ausgewählten Weinen und gaben Wein-
empfehlungen zu den jeweiligen Gängen des Menüs.

Weingut Ellermann–Spiegel, Kleinfischlingen/Pfalz
Confrère Maître Sommelier Frank Spiegel
Weingut Eugen Müller, Forst/Pfalz
Confrère Officier Maître Sommelier Kurt Müller
Weingut Knipser, Laumersheim/Pfalz
Confrère Officier Maître Sommelier Volker Knipser
Weingut Müller-Ruprecht, Kallstadt/Pfalz
Confrère Officier Maître Sommelier Ulrich Müller
Weingut St. Annaberg, Burrweiler/Pfalz
Consœur Maître Sommelière Victoria Lergenmüller

Das Menü zum Weinstelldichein wurde als Walking
Lunch serviert bei dem die Weine der Winzer weiter
verkostet und getrunken werden konnten: Weißes To-
matenmousse mit Tomatenchutney, Basilikumöl und Zie-
genkäse * Hausgemachte Terrine de Campagne Pro-
vençal mit Oliventapenade und Rucola * Gebratenes
Saiblingsfilet mit Brunnenkressegrauen, geschmorten
Radieschen und Beurre Blanc * Suprême vom Schwarz-
federhuhn von Miéral mit Erbsencreme und gebratenen
Pflifferlingen * Tarte au Citron mit Himbeesorbet.

Im Anschluss ehrte Bailli Rolf Bauer die Gastgeber mit
der Chaîne Plakette und einem Blumenstrauß. Dabei
lobte er die vortreffliche Küche auf höchstem Niveau
und den aufmerksamen Service. Bei den Winzern be-
dankte sich Bailli Rolf Bauer für die unermüdliche Bera-
tung mit einer Urkunde für die Teilnahme. Mit viel Ap-
plaus und zufriedenen Gästen ging ein genussreicher,
außergewöhnlicher Nachmittag zu Ende. Wir freuen
uns schon auf den nächsten Besuch.

Text & Fotos: Edna Gander – Vice Chargée de Presse

Restaurant-Hotel Atable im Amtshaus

Hauptstraße 29 · 67251 Freinsheim

Tel. 06353 501 59 35 · info@amtshaus-freinsheim.de



DÉJEUNER RÔTISSEUR IM WIRTSHAUS „UNTER DER LINDE“

Déjeuner Maison im neuen Mitgliedshaus

Sankt Arnual 1. September 2023: Am malerischen, historischen St. Arnualer Marktplatz trafen sich die Consœurs und Confrères im Wirtshaus „Unter der Linde“ bei Confrère Cyril Faivre, Maître Rôtisseur, zum Déjeuner Rôtisseur, der mit Bailli Rolf Bauer alle Gäste auf das herzlichste begrüßte. Wetterbedingt konnte die Veranstaltung nicht im Freien stattfinden, was die Stimmung aber nicht trübte. Der Hauptgang wurde deshalb nicht am Grill auf dem Marktplatz, sondern als Küchenparty mit Live Cooking Stationen zubereitet. So konnte sich jeder Gast nach Belieben bedienen.

Confrère Cyril Faivre verwöhnt seine Gäste mit einer Kombination aus deutscher französischer Küche mit modernen Einflüssen, dabei verwendet er nur hochwertige, regionalen Produkte. Er legt großen Wert auf Frische und Qualität. Sein Motto: „Tradition trifft Kreativität“. Er überraschte uns mit einem geschmackvollen Menü aus frischen Zutaten der Region:

Tischbuffet Vorspeise: PATE DELISOEURS traditionell handwerkliche Paté – SEMMELKNÖDEL CARPACCIO mit gebratenen Bioedelpilzen Frühlingszwiebeln Croustons – BURRATA vom ITALIENISCHEN WASSERBÜFFEL Tomatensalat Basilikum rote Zwiebel

Hauptgang: Secreto vom Iberico Schwein- Lachsforelle-Röstkartoffel- Sommergemüse-Polenta- Friséesalat
Tischbuffet: Tapas a la Café Gourmand

Im Anschluss ehrte Bailli Rolf Bauer Confrère Cyril Faivre mit der Chaîne Plakette und einem Blumenstrauß. Gewürdigt wurde auch die Schwarze- und Weiße Brigade für die zuvorkommende und aufmerksame Bewirtung mit Urkunden von Confrère Wolfgang Egeler, Vice Chargé des Missions und einem Tronc von Confrère Gerd Kölnerberger, Vice Chargé de Missions.

Wir freuen uns und sind stolz ihn als neues Mitglied begrüßen zu dürfen und kommen gerne wieder.

Am nächsten Tag konnten die Gäste an einer Führung unter Leitung von Confrère Wolfgang Egeler teilnehmen. Der kleine Spaziergang ausgehend vom Hotel Ibis City zum Ludwigsplatz mit der barocken Ludwigskirche endete am Saarbrücker Schloss mit Schlossgarten.

Text: Edna Gander – Vice Chargée de Presse

Fotos: Anke Frenzel – Dame de la Chaîne & Angela Bauer

Wirtshaus Unter der Linde

Sankt Arnualer Markt 6 · 66119 Saarbrücken
Tel. 0681 95 90 66 99 · post@unterderlin.de



FRANKREICH TRIFFT SACHSEN

Sachsentreffen Leipzig, 23.-25. Juni 2023:

„Jeder Mensch von Kultur hat zwei Vaterländer: das seine – und Frankreich.“ (Thomas Jefferson) Unter diesem Motto kamen die Bailliagen Sachsen, Sachsen-Anhalt, Niedersachsen, Bremen-Westniedersachsen-Ostfriesische Inseln und Helgoland zum traditionellen Sachsentreffen nach Leipzig.

Wir starteten mit einem Table Maison im Restaurant „C'est la vie“. Es war ein grandioser Abend, bei dem die französische Prägung des Restaurants jeden Moment spürbar war. Wir hatten ein erstklassiges Menü und einen Service, bei dem wir die Leidenschaft für die Arbeit spüren konnten. Die Inhaberinnen Deborah Connolly und Inga Connolly-Dahse mit ihrem Team überzeugten uns mit herzlicher Gastfreundschaft und kulinarischer Handwerkskunst.

Am Samstagmittag gab es bei einer Stadtrundfahrt die Leipziger Sehenswürdigkeiten im Schnelldurchlauf. Ausstieg war am Haus unseres Confrère Dr. Thomas Krümmeling, der für seine Champagner-Leidenschaft bekannt ist und bei dem man auch eine erlesene Auswahl dieser

Tropfen erwerben kann. Die ganze Familie war gespannt und organisierte eine ungezwungene Garten- und Küchenparty. Der prickelnde Rebensaft, ausgeschenkt aus der Magnum- und Methusalemflasche, floss reichlich an diesem Nachmittag, begleitet von Thüringer Bratwurst vom Grill und von Fingerfood aus dem Hause „fairgourmet“ unseres Vice Conseiller Culinaire Detlef Knaack.

Am Abend begrüßte uns Maître Hôtelier Friedrich von Schönfeldt im Steigenberger Icon Grandhotel Handelshof zum Dîner Maison. Mit dem Hotel durften wir eine der besten Adressen Leipzigs als neues Chaîne-Mitgliedshaus begrüßen. Dafür hatte sich das Team vom Handelshof auch etwas besonderes einfallen lassen: Einen lockeren Empfang direkt in der Küche. So konnten die Gäste schon einmal den Köchinnen und Köchen über die Schulter schauen und sich auf das folgende Menü freuen, das uns das Team um Küchenchef Herrn Becker und Bankettleiter Herrn Dhaoui mit Herz und Professionalität auf die Tische zauberte.

Text: Gunter Anton – Bailli

Fotos: Anke Anton – Vice Chargée de Presse

Restaurant C'est la vie

Zentralstr. 7 · 04109 Leipzig · www.cest-la-vie.restaurant

Kontor Dr. Krümmeling

Baaderstrasse 15 · 04157 Leipzig

fairgourmet GmbH

Seehausener Allee 2 · 04356 Leipzig · www.fairgourmet.de

Steigenberger Icon Grandhotel Handelshof

Salzgäßchen 6 · 04109 Leipzig · www.leipzig.steigenberger.com



ESSEN AUF RÄDERN

OMGD Weintour, 26. August 2023: Bei „Essen auf Rädern“ denkt man nicht an Gourmetmenüs und Weinvielfalt. Und doch gibt es das mit dem Gourmetliner, dem ersten und einzigen vollwertig ausgestatteten Restaurantbus Deutschlands. Mit ihm gingen wir auf eine rund 6-stündige Tour entlang der sächsischen Weinstraße. Im Bus entführte uns die von der SAT.1-Kochshow „The Taste“ bekannte Eventköchin Verena Leister in ihre kreative Geschmackswelt.

Am Dresdner Taschenberg wurden wir mit einem Glas vom Weingut Zimmerling und einem der schon berühmten Löffel Verena Leisters begrüßt. Von da ging es zu den Dresdner Elbschlössern, wo das Herzstück des Weingutes Lutz Müller liegt, dessen Müller-Thurgau und Scheurebe dort unsere Gläser füllten. Ein Stück elbabwärts in Radebeul erwartete uns das Sächsische Staatsweingut Schloss Wackerbarth. Bei einem Weißburgunder erhielten wir lebhaft Einblicke in den Weinbau. Im Bus munde- te zur Trüffelpasta ein Bacchus von Wackerbarth. Weiter

ging es entlang des landschaftlich einzigartigen Elbtales nach Niederau zum Weingut Loose, was für uns in die Cuvée „Weißer Stoff“ und einen Goldriesling bereithielt. Die Sonne war schon untergegangen, als wir schließlich Schloss Proschwitz erreichten. Zuvor konnten wir schon mal dessen Cuveé Moritz zum Rinderfilet genießen. Mit dem unvergleichlichen Ausblick über den Weinberg hinüber zur erleuchteten Albrechtsburg empfingen uns Robert Kroos und unser Vice Echanson Georg Prinz zur Lippe mit Blanc de Noir. Bevor uns der Gourmetliner, natürlich nicht mit leeren Gläsern, zurück nach Dresden brachte, rundete ein Dreierlei von der Schokolade die Genuss-Tour ab.

Herzlichen Dank an Udo und Louis Tränkner vom Gourmetline und an Verena Leister für dieses unvergessliche Erlebnis. Auf rollenden Rädern kochen und servieren, das will gekonnt sein. Zu unserem Glück stand der Bus beim Essen still.

Text: Gunter Anton – Bailli, Fotos: Anke Anton – Vice Chargée de Presse



Gourmetliner

An der Mauer 5 · 01067 Dresden
www.gourmetliner.de

SOMMERFEST IM LANDHAUS ZU DEN ROTHEN FORELLEN IN ILSENBURG MIT PLANWAGENFAHRT UND BBQ

Dîner Amical, 15.07.2023: Mit Sonnenschein und viel guter Laune sind wir am Freitagabend gemeinsam mit zahlreichen Mitgliedern der miteinladenden Bailliege Westfalen-Lippe sowie vielen Freunden anderer Bailliagen mit einem 4-Gänge-Landhausmenü auf der Seeterrasse am Forellenteich in das Wochenende gestartet.

Am Samstag führte uns zunächst eine Planwagenfahrt durch den Schimmerwald, entlang am Grenzfluss Ecker zur Wassermühle Otto nach Abbenrode. Während die Pferde bei den sommerlich heißen Temperaturen um ihren Job nicht zu beneiden waren, wurden wir während der Fahrt mit einem zünftigen Hausschlachte-Picknick verwöhnt.

Am Abend hatten wir wettertechnisch leider weniger Glück. Den angekündigten Regen und den guten Rat des Hauses ignorierend, versammelten sich alle Teilneh-

mer zum Sektempfang auf der Seeterrasse. Doch noch bevor das erste Fleisch den Grill verlassen konnte, öffneten sich die Wolken und ergossen ihren Inhalt über die gedeckten Tafeln. Die Flucht unter die Schirme begann und so fand man sich in ungezwungener Runde an den wenigen trockenen Plätzen zusammen, um die von der Küche rund um Küchenchef Victor Rundau für uns gezauberten zahlreichen Grillspezialitäten, Salate, Dips und Desserts sowie die abwechslungsreiche Getränkeauswahl aus Sekt, Wein, Bowlen, Bier und Kaffee zu genießen.

Ein großes Dankeschön an das gesamte Landhausteam, das unermüdlich bemüht war, uns trotz der Widrigkeiten einen schönen Abend zu bereiten.

Text & Fotos: Antje Plesch – Vice Chargée de Presse





DINER AMICAL IM RESTAURANT „HUGOS“ DESSAU

Golfspiel zugunsten der Chaîne-Stiftung Deutschland

Dîner Amical, 26.08.2023: Die Sonne lachte vom Himmel als Bailli Claas Plesch den Bailli Hon. Burchard Führer als Inhaber des Restaurants Hugos mit seiner Frau Susanne und die Restaurantleiterin Luisa Blabusch als neues professionelles Mitglied sowie zahlreiche Mitglieder seiner Bailliege und Gäste aus anderen Bailliagen mit Champagner auf der Terrasse des Restaurants in Dessau begrüßte. Gut Lachen hatten auch die im Rahmen der Begrüßung durch den Präsidenten des Golf-Club Dessau e.V. Christian Soetje geehrten Platzierten und Sieger des Golfturniers des Tages zugunsten der Chaîne-Stiftung Deutschland, welcher eine Spende in Höhe von 1.000 Euro zugute kam. Bailli Claas Plesch war es als Vorstandsmitglied der Chaîne-Stiftung Deutschland eine große Ehre, das neugewählte Mitglied des Stiftungsrats Dr. Thomas Krümmeling aus Leipzig begrüßen zu können.

Es folgte ein abwechslungsreiches und kreatives Menü mit tiefgründiger Aromatik des überaus engagierten Kü-

chenteams, begleitet von perfekt passenden und kundig ausgesuchten Weinen; alles überaus zuvorkommend und umsichtig von dem Serviceteam um die Restaurantleiterin zelebriert und an den Gast gebracht. Der in jeder Hinsicht beeindruckende Abend ging erst in den frühen Morgenstunden zu Ende, wobei mehrere Gäste so begeistert waren, dass sie den Wunsch äußerten, Mitglied in unserer Bruderschaft zu werden.

Insgesamt war dieser Tag eine Werbung für die Werte der Chaîne des Rotisseurs rund um den Genuss und die Tafelkultur, verbunden mit einem Charity-Golfturnier zu Gunsten der Chaîne-Stiftung Deutschland auf dem wunderschönen Golfplatz unseres Confrère Burchard Führer auf dem Gelände der ehemaligen Junkers-Werke. Wir freuen uns heute schon auf die Veranstaltung im Hugos im nächsten Jahr, wobei es natürlich wieder ein Golfturnier zugunsten der Chaîne-Stiftung Deutschland geben wird.

Text & Fotos: Niclas Plesch – Officier

Restaurant Hugos

Junkersstraße 52 · 06847 Dessau-Roßlau
Tel. 0340 54 07 40 40 · www.hugos-steakhaus.de

AUSFLUG IN DIE MARITIME LANDSCHAFT AN DER UNTERELBE

Table Maison und Dîner Amical, 21. und 22. Juli 2023:

Unser Ausflug begann „an de üterste enn“, dem äußersten Ende, was dem Ort Uetersen seinen Namen gab, im Restaurant „Zur Erholung“ von Anne und Bernd Ratjen, die hier in 6. Generation tätig sind. Zur interessanten Geschichte des Hauses erfuhren wir mehr in einem Gespräch mit Anne Ratjen.

In der gemütlichen Atmosphäre ihres Hofladens genossen wir an einer wunderbar mit Sommerblumen geschmückten Tafel ein 4-Gang Menü: Saibling mit Zucchini und Fenchel, dazu einen 2020er Auxerrois von Klumpp aus dem Kraichgau, eine frische, sehr aromatische Gazpacho mit Hanse Garnele, begleitet von einem 2020er Riesling, Griesweiler Hölle aus St. Annaberg in der Pfalz, Zweierlei vom Lamm mit Rhabarber, Gartenkräutern und Couscous mit einem Spätburgunder Grande von Rothe aus Franken. Das Dessert war ein Traum aus Schokolade mit Sauerkirsche und Mandel. Herzlichen Dank für diese gelungene Premiere aus hochwertigen Bioprodukten und dazu von Anne Ratjen sehr stimmig ausgewählten Bioweinen! In einem Interview verriet uns Bernd Ratjen mehr zu seinem neuen Konzept eines modernen Landgasthofes im 21. Jahrhundert.

Was gibt es Spannendes an der Unterelbe? Die Unterelbe ist von besonderer Bedeutung für die Fahrt zum Hamburger Hafen und zum Nord-Ostsee-Kanal. Die Unterelbe folgt dem eiszeitlichen Elbe-Urstromtal, das von den Geesthängen gesäumt wird.

Meeresablagerungen aus der Kreidezeit bilden die Vorkommen an feiner weißer Schreibkreide im Raum Lägerdorf. Das Kreidemeer dehnte sich vom Baltikum bis zum Atlantik aus. Seit dem 19. Jahrhundert wird hier Kreide abgebaut. Mit Blick auf die Kreidegrube gab uns unser Bailli Prof. Dr. Gerald Kuhnt einen Einblick in diesen spannenden Teil der Erdgeschichte. Ein Rausch aus Farben und Düften erwartete uns im Arboretum in Ellerhoop. Dazu interessante Informationen rund um den Garten in einer sachkundigen Führung. Wir bestaunten diese gepflegte und wunderschöne Gartenanlage. Nach einer Stärkung im Café ging es weiter zu einer Schokoladenverkostung in der Daja-Manufaktur in Uetersen.

Der kulinarische Abschluss unserer Reise führte uns zum Dîner Amical ins „Schöne Leben auf dem Lande“ in Neuendeich. Unser Bailli und Jens Stacklies, Inhaber und Confrère, begrüßten uns auf das Herzlichste mit einem



SCHÖNES LEBEN AUF DEM LANDE

Oberrecht 31 · 25436 Neuendeich

Tel. 04122 98 18 19 · www.schoenes-leben.com

Zu Erholung

Mühlenstraße. 56 · 25436 Uetersen

Tel. 04122 25 92 · www.zur-erholung-uetersen.de



Rosé Brut Vintage aus Südafrika. Das Menü begann mit hausgeräucherter Garnele mit Tramezzini, Gurken-Tatar und Orangen-Paprika-Gel. Es folgten eine Perlhuhnbrust auf Beluga-Linsensalat mit geschmolzenen Tomaten, Dijon-Senfeschäum und Pistazienpesto, eine Fjord Forelle auf Bohnenpüree, Paprika-Beeren und Kerbelöl, ein Zitronensorbet mit Holunderblüten. Im Hauptgang:

Im ganzen gebratenes Kalbsfilet mit Sauce Béarnaise, Petersilienwurzel, Romanesco, Kartoffel-Mousseline und Haselnuss-Crunch. Zum Dessert verwöhnte uns die Crew mit einer Tarte Tartin 2.0 Crème Brûlée in Blätterteig, Calvados Apfel, Apfel-Nußkrapfen und Bourbon-Vanilleeis.

Die Vorstellung der einzelnen Gänge erfolgte in bewährter Weise durch den Küchenchef Andreas Krämer und seine Mitarbeiter. Unser Confrère Fabian Sommer, Chef de Table, hatte die dazu wunderbar passenden Weine ausgewählt. Zum Abschluss gab es großen Applaus für das hervorragende Menü und den aufmerksamen und herzlichen Service.

Text: Dr. Susanne Andree – Vice Chargée de Presse, Fotos: Dr. Susanne Andree – Vice Chargée de Presse, Stephanie Andree, Dr. Jutta Schaub

SÜSSE LEIDENSCHAFT UND ÜBERRASCHENDE AROMEN IN DER ORANGERIE AM TIMMENDORFER STRAND

Dîner Amical, 16. Juni 2023: Wie starteten mit Champagner Jacquart Mosaique und Appetizern in diesen spannenden Abend unseres Dessertmenüs. Unser Bailli Prof. Dr. Gerald Kuhnt begrüßte herzlichst alle Mitglieder, Gäste und unsere Gastgeber Confrère und Sommelier Ralf Brönner und Chef-Pâtissier Taro Bünemann mit ihrer Crew.

Taro Bünemann lernte in Tokio Konditor und wurde in Lyon in die Geheimnisse der Pâtisserie eingeweiht. Leidenschaft, Talent und hohes handwerkliches Können zeichnen ihn aus.

Das Menü begann mit Variationen von der Garnele mit Aubergine. Wir konnten uns davon überzeugen, dass ein Dessert wunderbar mit Gemüse kombiniert werden kann, wie

Granny Smith mit Sellerie, Pastinake und Tapioca. Dann verzauberten uns eine Babybanane mit Kokos Eis und Minze mit ihren Aromen, gefolgt von erfrischendem Rhabarber, Zitronenverbene mit Mascarpone. Als Höhepunkt wurde ein kunstvolles, filigran dekoriertes Fabergé-Ei mit Waldfrüchten und Schokolade serviert. Es folgten Kaffee, Lakritz und Erdbeere sowie das köstliche Kleingebäck.

Wir bewunderten die Ideen, Kreativität und die geschmacklichen Harmonien der Dessertkombinationen. Dazu gab es wunderbar korrespondierende Weine, die diese Veranstaltung zu einem kulinarischen Erlebnis werden ließen.

Text & Fotos: Dr. Susanne Andree – Vice-Chargée de Presse



Gourmet Restaurant Orangerie

Strandallee 73b · 23669 Timmendorfer Strand
Tel. 04503 605 0 · www.orangerie-timmendorfer-strand.de



TABLE MAISON MIT ALLEN SINNEN – *oder: Celebrating CAPUTO`s cafe/restaurant/bar*

Der berühmte Maler Pablo Picasso soll einmal gesagt haben: „Der Zweck der Kunst ist es, den Staub des Alltags von unseren Seelen zu waschen“. – Für uns an einem Sonntag natürlich eine willkommene Gelegenheit, unseren Alltag abzuwaschen und mit allen Sinnen zu genießen. Im Picasso-Museum im Herzen von Münster bekommen wir mit der Ausstellung „Celebrating Picasso; Künstler - Mensch - Genie (?)“ eine Idee davon, wie dieser große Künstler gelebt und gewirkt hat. Einzig seine nachgesagte Vorliebe für bodenständige Hausmannskost teilen wir so nicht. Das kann doch nicht alles sein!

Ist es glücklicherweise auch nicht: Gegenüber vom Museum warten nach der sehr fundierten und gelungenen Führung bereits bei CAPUTO`s das motivierte Team mit Amuse-Bouche und einem erfrischenden Franciacorta Spumante, so dass es sich vorzüglich zu Picasso austauschen lässt. Im Museum eher auf Sehen und Hören fokussiert, lädt uns Carmelo Caputo und sein Team nun

ein, die weiteren Sinne Tasten, Riechen und Schmecken ebenfalls vom Staub des Alltags zu befreien: Ob nun beim Thunfisch-Carpaccio mit Jakobsmuscheln in Melone-Curry-Vinaigrette, beim Nordsee-Steinbutt auf Venere-Risotto mit Safran-Fenchel-Fumet oder beim vorzüglichen Reh mit Pfefferkirschen und Selleriepüree teilen wir Picassos Begeisterung für Tiere – wenn auch in leicht anderer Weise.

Als Gäste erfreuen sich die Damen Franke, Hellwege und Kerwien sowie das Ehepaar Wietzorke mit uns über die zugewandte und edle Kunst, sowohl bei Picasso als auch im CAPUTO`s, so dass wir uns nicht nur bei Picasso fragen, ob die Überschrift „Künstler – Mensch – Genie (?)“ angemessen ist. Im unbegründeten Zweifel einfach häufiger kommen und verzaubern oder „sich den Alltag von der Seele waschen“ lassen.

Text & Fotos: Florian Schinz – Vice Chargé de Presse

SOMMER – SONNE – HINTERDING

Déjeuner Amical, 20. August 2023: Im August treffen sich die Mitglieder der Baillie Westfalen-Lippe traditionsgemäß zum sommerlichen Déjeuner Amical in der Villa Hinterding in Lengerich. Aufgrund des guten Wetters konnte die Veranstaltung auch diesmal wieder im wunderschönen Rosengarten der Villa stattfinden. Maître Rôtisseur Klaus Weingartz hatte ein Amuse Bouche Menü mit 9 Gängen vorbereitet, das der stets aufmerksame Service unter der Leitung von Chef de Table Elke Zeitner mit gewohnter Präzision auf die Tische zauberte.

Den Gaumen verwöhnten neben Lachs, Gambas, Kabeljau, Wachteln und Nudeln mit Sommertrüffeln auch eine (kleine) Kalbshaxe nach Münchner Art und ein Teres Major vom US-Rind.

Ein kulinarisches Programm das seinesgleichen sucht! Und als zum Abschluss heimische Beeren und Sauerrah-

meis serviert wurden, wunderten sich alle, wie schnell ein Sonntag-Nachmittag vergehen kann. Bailli Horst Wüstenbecker dankte allen Beteiligten und hatte noch eine kleine Überraschung parat: Neben dem jährlichen Gastgeschenk überreichte er Klaus Weingartz und Elke Zeitner die neue glänzende Bronzeplakette der Chaîne des Rôtisseurs, für die sich sicher ein Platz finden wird, auch wenn die Vorgaben des Denkmalschutzes beachtet werden müssen.

Aufgrund der Vielzahl kulinarischer Genüsse und vieler anregender Gespräche endete die Veranstaltung erst am späten Nachmittag, als sich bereits die ersten Abendgäste ankündigten. 2024 schauen wir wieder vorbei, denn das gute Wetter ist bereits jetzt vorprogrammiert!

Text: Horst Wüstenbecker – Bailli

Fotos: Anja Wüstenbecker – Officier, Heidi Krusemeyer – Dame de la Chaîne



Hinterding Restaurant-Hotel

Bahnhofstraße 72 · 49525 Lengerich

Tel. 05481 942 40 · www.hinterding-lengerich.de · hinterding-hotel-restaurant@osnnet.de

TERMINE 2023 / 2024

OKTOBER 2023

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
21.10.	Tillmann Hahn's Gasthaus	Dîner Amical	Kühlungsborn	Mecklenburg-Vorpommern
21.10.	Gänsezucht Wermsdorf	Dîner Amical	Mutzschen	Sachsen
21.10.	Restaurant Burg Glauberg	Dîner Amical „Herbst“	Wettenberg	Hessen
21.10.	Osteria Saitta am Nussbaum	Dîner Amical	Düsseldorf	Nordrhein
21.10.	Ratshotel & Ratsstuben	Dîner Amical „Neue Räume am See“	Haltern am See	Westfalen-Lippe
22.10.	Ristorante Bocca Di Bacco	Dîner Amical	Berlin	Berlin-Brandenburg
25.10.	Transmar Travel Hotel	Dîner Amical	Bindlach	Franken
28.10.	Hotel Strandperle	Dîner Amical	Cuxhaven	Niedersachsen

NOVEMBER 2023

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
02.-03.11.	Goldener Hirschen	Dreiländer Treffen der Bailliagen Thurgovie (CH) und Vorarlberg (A)	Bregenz	Pfalz-Saar-Mosel
03.11.	Gut Panker	Table Maison Restaurant 1797	Panker	Schleswig-Holstein
04.11.	Naturresort Schindelbruch	Dîner Amical	Südharz OT Stolberg	Thüringen / Sachsen-Anhalt / Sachsen
04.11.	Restaurant Egertal	Dîner Amical	Weißentadt	Franken
04.11.	Seehalde	Dîner Amical „Jahresauftakt“	Uhldingen-Mühlhofen	Bodensee
09.11.	Staatliches Hofbräuhaus München	„Kulinarischer Rundgang“	München	Munich et Haute-Bavière
10.11.	Weingut Schloss Reinhartshausen	Déjeuner „Dames“	Eltville-Erbach	Hessen
11.11.	Romantikhof Hof Zur Linde	Dîner Amical „Back to the roots“	Münster	Westfalen-Lippe
11.11.	Hotel Kameha Grand	Dîner Amical	Bonn	Mittelrhein
12.11.	Classic Remise Berlin	Benefiz für die Chaîne-Stiftung Deutschland	Berlin	Berlin-Brandenburg
17.11.	Zum Schwarzen Adler	Dîner Amical	Pfakofen	Bavière Orientale
18.11.	Hostellerie Landhaus Diedert	Dîner Amical „Ente“	Wiesbaden	Hessen
18.11.	Natusch Fischereihafen-Restaurant	Dîner Amical	Bremerhaven	Bremen, Westniedersachsen, Ostfriesische Inseln und Helgoland
18.11.	Villa Sorgenfrei	Dîner Amical und Mitgliederversammlung	Radebeul	Sachsen
18.11.	Hotel-Restaurant Rose	Dîner Amical	Bietigheim-Bissingen	Baden-Württemberg

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
18.11.	Restaurant Bürgerspital	Déjeuner Amical	Würzburg	Franken
20.11.	Dorfkrug Voksdorf	Dîner Amical	Hamburg	Hamburg
24.11.	Rotkäppchen-Mumm Sektkellerei	Advents-Wochenende	Freyburg	Sachsen-Anhalt
25.11.	Rotkäppchen-Mumm Sektkellerei Mittags: Weingut Mario Thürkind	Dîner Maison	Freyburg / Gröst	Sachsen-Anhalt
25.11.	Restaurant La Grappa	Dîner Amical	Essen	Nordrhein

DEZEMBER 2023

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
01.-03.12.		Adventswochenende		Sachsen-Anhalt
01.-03.12.	Schlosshotel Münchhausen	Weihnachtliches Wochenende	Aerzen	Niedersachsen
02.12.	Wald- & Schlosshotel Friedrichsruhe	Dîner Amical „Nikolaus“	Zweiflingen- Friedrichsruhe	Baden-Württemberg
02.12.	Victor's Seehotel Weingärtner	Vorweihnachtliches Dîner Amical	Bosen-Nohfelden	Pfalz-Saar-Mosel
02.12.	Schlosshotel Kronberg	Dîner Amical „Advent-Gala“	Kronberg/Ts.	Hessen
02.12.	Hotel Villa Sorgenfrei	Dîner Amical „Weihnachtsessen“ und Mitgliederversammlung	Radebeul	Sachsen
02.12.	Restaurant Bürgerreuth	Dîner Amical	Bayreuth	Franken
03.12.	Brauereigasthof Hotel Aying	Advents-Déjeuner Amical	Aying	Munich et Haute- Bavière
08.-09.12.	Parkhotel Bremen & Restaurant Chapeau La Vache	Kulinarisches Advents-Wochenende	Bremen	Bremen, Westnieder- sachsen, Ostfriesische Inseln und Helgoland
09.12.	Hof Grothues Potthoff	Weihnachtliches Dîner Amical	Senden	Westfalen-Lippe
09.12.	Restaurant Ontra	Dîner Amical „Weihnachtsgala“	Regensburg	Bavère Orientale
10.12.	Hotel The Ritz Carlton	Dîner Amical „Nikolaus“	Berlin	Berlin-Brandenburg
10.12.	Waldhaus Reinbek	Weihnachtliches Dîner Amical	Reinbek	Schleswig-Holstein
15.12.	Restaurant Literaturhaus	Dîner Amical „Weihnachtsfeier“	Nürnberg	Franken
16.12.	Hanse Lounge	Dîner „Noël“	Hamburg	Hamburg
16.12.	Restaurant Clara	Dîner Maison		Thüringen
16.12.	Schloss Loersfeld	Weihnachts-Charity-Gala zu Gunsten der Chaîne-Stiftung Deutschland	Kerpen	Mittelrhein
31.12.	Landhaus Biewald	Gala Dîner Amical „Silvester“	Friedland	Niedersachsen

JANUAR 2024

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
12.01.	Gürzenich	Festsitzung der Blauen Funken	Köln	Mittelrhein
13.01.	Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten	Dîner Amical „Noël“	Hamburg	Hamburg
28.01.	Breidenbacher Hof	Traditioneller Neujahrsempfang	Düsseldorf	Nordrhein
28.01.	Schloss Bensberg	Champagner-Empfang (mit vorh. Mitgliederversammlung)	Bergisch Gladbach	Mittelrhein

TERMINE INTERNATIONAL 2023/2024

Datum	Land/Ort	Veranstaltung	Ansprechpartner
01.-03.12.	Indonesia – Bali	Grand Chapitre of Indonesia	Bailli Délégué: Michael James Burchett
09.12.	Kuwait – Kuwait City	Chapitre of Kuwait	Bailli Délégué: Mohamed Najia
27.02.	Japan – Tokyo	Chapitre Tokyo	
22.-24.3.	Thailand – Bangkok	Chaine des Rotisseurs Thailand 50th Anniversary Grand Chapitre	Bailli Délégué: Joe Prasobsook Thawilvejjakul
04.05.	Switzerland – Arbon	Chapitre National of Switzerland	
23. – 26.05	Hannover – Germany	99th Grand Chapitre d'Allemagne	Bailli Délégué: Klaus Tritschler
10.-14. 07.	Grande Bretagne – Glasgow	64th Grand Chapitre de Grande Bretagne	Bailli Délégué: Philip Evins

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



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

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
Tel. 02053 42 67 89 -15 · Fax -19

Titel: Foto: ©Adobe Stock

Texte und Fotos:

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

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

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

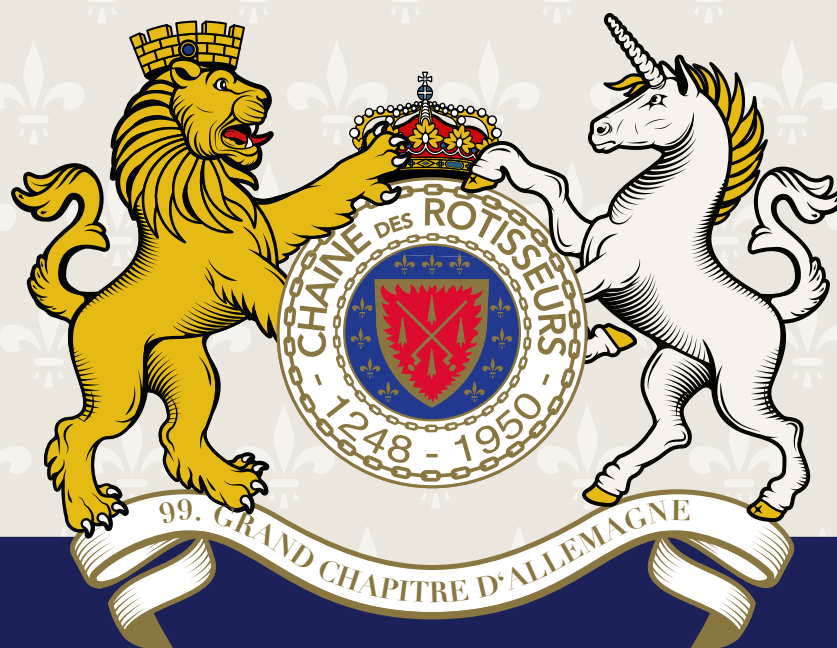
Preis: Einzelheft 8,00 EUR, Jahres-Abo 20,00 EUR.

Das Abonnement ist für Mitglieder der Chaîne
im Jahresbeitrag enthalten.

Betreuung Lizenzpartner:

Chaîne des Rôtisseurs
Karin Deißner – Chargée de Presse d'Allemagne
Kirchstr. 95 · 42553 Velbert
Tel. 02053 42 67 89 0 · Fax -19
mail@chaine.de · www.chaine.de

**Das nächste Chaîne Journal erscheint im Januar 2024,
der Redaktionsschluss für diese Ausgabe ist der 11.12.2023.**



99. Grand Chapitre d'Allemagne

HANNOVER

Royale Highlights – königlich genießen

23. - 26. Mai 2024

save the date



A close-up photograph of a woman with dark hair, wearing a vibrant magenta strapless dress. She is looking down at her hands, which are holding a diamond ring. She is also wearing a matching magenta scarf and a delicate necklace with a small diamond pendant. Her nails are painted a bright red. The background is a soft, light gray.

WEMPE BY KIM

KRONE

Perfektion für die Ewigkeit

LEIPZIG, MÄDLER-PASSAGE/GRIMMAISCHE STRASSE 2-4, T 0341 211 31 12

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