



das historische Zentrum neu erleben



95. Grand Chapitre der Chaîne des Rôtisseurs d`Allemagne
3. bis 6. Oktober 2019



VILLENPARK
POTSDAM · GROSS GLIENICKE

Auch als Kapitalanlage
mit 3,9% Rendite



Loft-Flair im Grünen und doch citynah mit großer Dachterrasse und Garten

Der Villenpark liegt an der Berliner Stadtgrenze, dennoch ganz im Grünen, in fußläufiger Nähe zum Glienicker See und bietet erstklassigen Wohnkomfort in besonders reizvoller Lage.

Eine luxuriös ausgestattete Immobilie im modernen Baustil. Helle, großzügig geschnittene Räume mit ansprechenden Wohnakzenten einschließlich einer vollverglasten Galerie mit einem Panoramablick ins Grüne versprechen erstklassigen Wohnkomfort.

Zeitgemäße, umweltschonend und energieeinsparend konzipierte Bau- und Haustechnik, individuelle Architektur und eingesetzte Materialien schaffen ein gehobenes Wohnambiente. Raumangebot, Architektur und Ausstattungsstandard sind außergewöhnlich.



VILLENPARK
POTSDAM · GROSS GLIENICKE

Kaufpreise ab 798.000,- €
(provisionspflichtig)

Grundstück: ca. 212 – 349 m²
Wohnflächen: 206 – 211 m²

Heinz-Sielmann-Ring 1
(Navigation: Seeburger Chaussee 2)
14476 Groß Glienicke

Telefon: 0 800 - 144 76 00

Mail: info@villenspark-potsdam.com
Netz: www.villenspark-potsdam-gross-glienicke.de

GRUSSWORT

95. Grand Chapitre d'Allemagne in Berlin



Chères Consœurs, chers Confrères,

der Chaîne des Rôtisseurs beizutreten, befördert zu werden, heißt dank ihr – und mit ihr – durch gastronomische Erlebnisse, Freundschaften und Kameradschaften zu pflegen, zu lernen die kulinarische Kunst zu verfeinern, um unseren professionellen Confrères unsere Dankbarkeit für ihr Können zu erweisen.

Einem Grand Chapitre beizuwohnen, die vorgeschlagenen Veranstaltungen uneingeschränkt zu genießen, ist ein Privileg, das in Harmonie mit allen Teilnehmern sowie mit Freude und Feingefühl zu kosten ist. Herzlichen Dank an unseren Président Mondial, Yam Atallah und an den Bailli Délégué d'Allemagne, Klaus Tritschler, mir die Ehre zukommen zu lassen, an diesem Grand Chapitre d'automne 2019 in Berlin als Maître de Cérémonie walten zu dürfen.

Ich freue mich, Sie alle an diesem wundervollen Wochenende zu treffen und mit Ihnen diese herzlichen und raffinierten Momente in dieser berühmten deutschen Stadt zu teilen.

Bis bald und einen angenehmen Sommer!

Mit herzlichen und brüderlichen Grüßen

Chères Consœurs, chers Confrères,

by becoming a member of the Chaîne des Rôtisseurs or be promoted brings to everyone gastronomic pleasures, friendship and comradeship as well as an insight of the fine culinary art. Thus we express our gratitude and esteem towards our professional members for their skills.

It is a privilege to attend a Grand Chapitre, enjoy unlimited pleasure in the organised events, savour the joy and savoir vivre in harmony with fellow members. My thanks go to our President Yam Atallah and Bailli Délégué of Germany Klaus Tritschler who accorded me the honour to act as Master of Ceremony.

I am looking forward to meeting you on this special weekend and to share these emotional and wonderful moments.

In the meantime I wish you an enjoyable summer!

With warm and fraternal greetings

Benoît Fragnière
Grand Argentier
Membre des Conseils d'Administration et Magistral Paris
Chancelier du Bailliage de Suisse, Officier Commandeur



Potsdam Hotel Am JägerTOR

Ein unvergesslicher Aufenthalt in Potsdam

Gestalten Sie Ihren Aufenthalt in Potsdam so angenehm wie möglich: Als Vier Sterne Luxushotel bieten wir Ihnen höchsten Komfort und laden Sie dazu ein, sich bei uns zu entspannen und verwöhnen zu lassen. Auch für private Feierlichkeiten oder geschäftliche Events wie Tagungen, Seminare oder Kongress in Potsdam bieten wir Ihnen in unserem Potsdam Hotel Am JägerTOR einen exklusiven Rahmen, der die Grundlage Ihres Veranstaltungserfolges bildet. In der wärmeren Jahreszeit stehen Ihnen nicht nur unsere Räumlichkeiten, sondern auch unsere einladende Gartenterrasse für stilvolle Empfänge oder ein köstliches Abendessen zur Verfügung.

Die zentrale Lage in Potsdam macht unser Hotel zu einem guten Ausgangspunkt für vielfältige Unternehmungen. Von vielen unserer Zimmer aus können Sie direkt auf das historische JägerTOR blicken, das älteste Stadttor Potsdams und Namensgeber unseres Hotels. Im historischen Stadtzentrum gelegen, spiegelt unser First Class Hotel die Atmosphäre der Umgebung wider und verbindet auf besondere Weise historischen Charme mit modernster Ausstattung und umfassendem Service. Wir freuen uns auf Ihren Aufenthalt in Potsdam im Hotel Am JägerTOR – Ihrem Vier-Sterne-Hotel im Herzen der Stadt.



Hegelallee 11 ~ 14467 Potsdam

Telefon: 0331/2011 100

Fax: 0331/2011 333

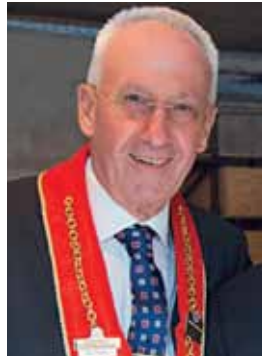
E-Mail: info@hotel-am-jaegertor.de

Homepage: www.potsdam-hotel-am-jaegertor.de

Immer eine günstige Rate bei Buchungen über die Homepage

GRUSSWORT

95. Grand Chapitre d'Allemagne in Berlin



Chères Consœurs, chers Confrères, liebe Gäste, willkommen in Berlin zum 95. Grand Chapitre d'Allemagne! Der Slogan „Berlin ist eine Reise wert“ hat heute mehr Gewicht denn je. Seit der Wiedervereinigung ist Berlin wieder zu einer Stadt der Superlative geworden. Hier, wo einst der Kaiser von Deutschland residierte, lässt es sich immer noch auf hohem Niveau leben. Hier findet erneut unser Grand Chapitre statt. Für die Chaîne des Rôtisseurs, deren Spuren bis ins 13. Jh. zurückreichen, ist eine Stadt wie Berlin nur folgerichtig. Hier versammelten sich früher die „Schönen und Reichen“ um den Adel. Heute kommen Menschen aus aller Welt. Bailli Franz Hauk und sein engagierter Regionaler Rat versprechen einige abwechslungsreiche Tage, außergewöhnliche Orte mit hervorragenden Gastgebern. Ich freue mich darauf und hoffe, viele von Ihnen in Berlin begrüßen zu können.

Chères Consœurs, chers Confrères, dear friends, The slogan „Berlin is worth a detour“ rings true again. Since the reunification Berlin has become a city of excellency, as of old. The German Emperor once resided here and the standard is still high. For the Chaîne des Rôtisseurs who follows rules from the 13th Century it is natural to follow the traces. Where in the last century Berlin was a meeting point of the nobility it now welcomes people from all over the world. Bailli Franz Hauk and his dedicated regional team promise days of great diversity, exceptional places and outstanding hosts. I look forward and hope to welcome many of you in Berlin.

VIVE LA CHAINE !

Ihr

Klaus Tritschler

Bailli Délégué d'Allemagne

Membre des Conseils d'Administration et Magistral Paris



Besonderes leisten.

Als anspruchsvoller Privatbankkunde wünschen Sie eine persönliche Ansprache und individuelle Betreuung. Genau hier liegen traditionell die Stärken unseres Hauses. Ob Sie zu uns kommen als vermögender Privatkunde, Unternehmen oder institutioneller Kunde – wir nehmen uns Zeit für Gespräche mit Ihnen. Denn nur so lernen wir uns kennen. Und erst auf dieser Basis können wir Sie rund um Ihre finanzstrategischen Fragestellungen kompetent beraten. Besuchen Sie uns in der Carmerstraße 13 oder rufen Sie uns an. Matthias Herrmann, Telefon 030 319002-335, freut sich auf ein erstes Gespräch mit Ihnen.

www.bankhaus-lampe.de



Bankhaus Lampe

BERLIN · BIELEFELD · BONN · DÜSSELDORF · FRANKFURT/MAIN
HAMBURG · MÜNCHEN · MÜNSTER
OSNABRÜCK · STUTTART · LONDON · NEW YORK · WIEN



STAHL- UND LEICHTMETALLBAU GMBH

In unseren Standorten Berlin und Nauen verbinden wir jahrzehntelange Erfahrung auf allen Gebieten des Metallbaus mit dem Einsatz ausgereifter Innovationstechnik für die zeitgemäße Realisation unserer Bauvorhaben.

Unser Angebotsspektrum – auch für den privaten Hausbesitzer

- Metallbau
- Sicherheitstechnik
- Brand- und Rauchschutz
- Fenster, Türen und Wintergärten
- Smart Home und Plus+EnergieHäuser

Nithackstrasse 6 | 10585 Berlin
T. 030.3 47 92 30
info@hauk.de

Paul-Jerchel-Strasse 2 | 14641 Nauen
T. 0 33 21.4 49 40
hauk.nauen@hauk.de

www.hauk.de

GRUSSWORT

95. Grand Chapitre d'Allemagne in Berlin



Chères Consœurs,
chers Confrères, liebe Gäste,

unsere Bailliage heißt Sie herzlich willkommen zum 95. Grand Chapitre in Berlin. Mit Bedacht haben wir den Untertitel „die historische Mitte neu erleben“ gewählt. Gehören doch Sie, liebe Gäste, zu den Ersten, die unsere neueste Attraktion - das Berliner Stadtschloss mit dem Humboldtforum - nicht nur sehen, sondern auch nutzen können. Viel können Sie in Berlin und Brandenburg in den vier Tagen unseres Grand Chapitre bei unseren Ausflügen erleben, und wir haben versucht, auch kulinarisch die Vielfalt unserer Region abzubilden - von der Sterne-Küche über italienische, asiatische bis hin zum Berliner „fine dining“. Genießen Sie diese sich ständig verändernde Stadt und ihr Umfeld.

Wir freuen uns auf Sie und die gemeinsamen Erlebnisse mit Ihnen.

Chères Consœurs,
chers Confrères, dear friends,

It is with great pleasure that we welcome you to the 95th Grand Chapitre in Berlin. We gave a lot of thought to the chosen subtitle “the historical center revisited”. As our guests you belong to the very first to not only see the new attraction, the Berlin Town Palace with the Humboldtforum, but also visit it. You may also discover the known and unknown sights of Berlin and Brandenburg in those four days. Excursions are organised as well as culinary highlights of the region.

Enjoy this extraordinary city and its surroundings. We look forward to meeting you and take mutual pleasure in our events.

VIVE LA CHAINE !

Ihr

Franz R. Hauk
Bailli Berlin-Brandenburg



Eine Stadt wie keine zweite in Deutschland

Berlin mit 891 km² und rund 3,7 Mio. Einwohnern ist nicht nur Deutschlands größte und bevölkerungsreichste Stadt, sondern ist mit dem Deutschen Bundestag, zahlreichen Ministerien und Botschaften auch die Hauptstadt.

Vier Universitäten (FU, TU, HU, UdK), zahlreiche Hoch- und Fachschulen, Museen von Weltruf, Sitz von drei der 44 deutschen Welterbestätten, drei Opernhäuser, das weltberühmte Philharmonische Orchester und unzählige kleine und große Theater sorgen für eine Bildungs- und Kulturlandschaft, wie sie nur Berlin bieten kann.

Der Welt artenreichster Zoo, der Zoo Berlin, befindet sich im Herzen der City West, ein Pendant im Osten der Stadt, der Berliner Tierpark, ist der größte Landschaftstiergarten Europas. Dieses Duo ist jedoch - wie so manches - der ehemaligen Teilung Berlins geschuldet. So besitzt die Stadt eine City Ost und West, die inzwischen wieder durch viele Scharniere verbunden sind.

Als Wissenschafts-, Forschungs-, Industrie- und Messestandort sowie mit höchster kulinarischer Vielfalt ausgestattet, zog Berlin 2018 13,5 Millionen in- und ausländische Gäste mit knapp 32,9 Millionen Übernachtungen an, die auch das viele Grün immer wieder begeistert hervorheben.

Ein wenig schrill und abgedreht mag einem Berlin an einigen Stellen zuweilen vorkommen, doch die Stadt ist ein Motor für Innovationen und ein Mekka der Kreativen - man denke an die Start-up-Szene, die hier ein Eldorado gefunden hat

Auf die Einweihung des neuen Großflughafens BER in Schönefeld muss auf jeden Fall bis nach unserem Berliner Grand Chapitre gewartet werden. Berlin hat viel in den letzten Jahrzehnten überstanden; auch das bekommen wir noch hin!



A City that has no equal in Germany

Berlin is not only by square meters and inhabitants the biggest city in Germany it is also the Capital with numerous Government offices, Embassies and the „Deutsche Bundestag“. It is proud of four universities, renowned museums, operas, theaters, the „Philharmonie“ with its famous orchestra and four sites belonging to the World Heritage.

The Berlin Zoo in the very heart of the city offers the greatest number of species worldwide and is adjacent to the biggest green area in Europe. Due to the former separation the City still licks the wounds in East and West.

The level of science, research, industry and global fairs combined with an extraordinary culinary variety attracts millions of visitors. There might be areas that seem posh or extravagant, yet the city is also a motor for innovation and creativity.

What asks for a lot of patience is the opening of the new airport BER Schönefeld which will definitely not be finished in time for our Chapitre. Berlin has endured a lot in passed times and will wait patiently for this result!





Ein Stück
VOM HIMMEL AUF ERDEN.
HIER KOMMT MAN NICHT DURCH ZUFALL VORBEI.
DOCH WER EINMAL DEM ZAUBER
DIESES MAGISCHEN ORTES ERLIEGT,
DER KEHRT IMMER WIEDER ZURÜCK.
SEIEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN, AN DEM ORT,
AN DEM DER SEELE FLÜGEL WACHSEN!



RELAIS &
CHATEAUX.

FEINE
PRIVAT
HOTELS

Kultur und Leidenschaft



BURG
SCHLITZ
Schlosshotel



WWW.BURG-SCHLITZ.DE



BERLINER PERSÖNLICHKEITEN

95. Grand Chapitre d'Allemagne in Berlin



Das Grand Chapitre 1969 in Berlin war für mich das erste große Ereignis in der Chaîne des Rôtisseurs. Es war der Tag, als (mein Mann) Achim Strietzel mit dem Regierenden Bürgermeister Klaus Schütz im Rathaus Schöneberg (West-Berlin) inthronisiert wurde. Zwei Persönlichkeiten aus Kultur und Politik!

Nach nunmehr 50 Jahren habe ich die große Freude, noch einmal in Berlin bei einem Grand Chapitre dabei sein zu können. Rückblickend waren es für mich die schönsten, interessantesten und lehrreichsten Stunden, die ich in dieser Bruderschaft erleben durfte.

Nach genau 20 Jahren wurde ich Mitglied durch Bailli Dr. Dieter Schneider und bin seit weiteren 20 Jahren im Regionalrat, in dem ich meine Arbeit für die Chaîne unter Beweis stellen kann. Jedem Neu-Mitglied rate ich, sich für die Ess- und Tafelkultur, die weltweit gehegt und gepflegt wird, einzusetzen.

Es lohnt sich! Ich kann nur Dank sagen für all das Erlebte und die wunderbaren und wertvollen Menschen, die ich kennen und lieben gelernt habe.

Ihre

Brigitte Strietzel-Selchow
Vice-Conseiller Gastronomique

BAYERISCHER AUSKLANG

EIN BAYERISCHER AUSKLANG FÜR UNSER 95. GRAND CHAPITRE D'ALLEMAGNE

Ein Besuch der Bayerischen Landesvertretung am Montag, dem 07. Oktober 2019, um 17:00 Uhr

Auf Einladung des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten haben die Gäste des 95. Grand Chapitre der Chaîne des Rôtisseurs d'Allemagne die Möglichkeit, an einer Präsentation der bayerischen EU-herkunftsgeschützten Spezialitäten teilzunehmen – gemeinsam mit weiteren Gastronomie-Interessenten.

Die Bayerische Landesvertretung in Berlin öffnet ihre Pforten, und im Rahmen eines offenen Standkonzepts bewegen sich die Gäste zur Verkostung der Produkte und für Gespräche mit den Herstellern von Stand zu Stand. Frau Staatsministerin Michaela Kaniber hat ihre Teilnahme bereits zugesagt. Stimmungsvoll umrahmt wird der Abend durch musikalische Beiträge und ein Flying Buffet von einem bayerischen Kreativ-Koch.

Kostenfreie Anmeldung unter: chaîne@hauk.de



ADRESSE: BAYERISCHE LANDESVERTRETUNG • BEHRENSTRASSE 21 • 10117 BERLIN (MITTE)



LUXUS IST EINE FRAGE DER PERSPEKTIVE

Das Waldorf Astoria Berlin begrüßt Les Chaîne des Rôtisseurs Mitglieder im Herzen der City West in Berlin und vereint erstklassige Eleganz mit dem einzigartigen True Waldorf Service. Als elegante urbane Oase bietet es 232 großzügig geschnittene Zimmer und Suiten mit atemberaubendem Ausblick über Berlin – und das nur einen kurzen Spaziergang entfernt vom berühmten Kurfürstendamm und dem KaDeWe.

Im einzigen Guerlain Spa Deutschlands erwartet die Gäste in Berlin ein Hauch von Luxus und Exklusivität. Gäste können sich entspannt zurücklehnen und die einzigartigen Behandlungen genießen. Das brandneue Fitnessstudio ist mit modernsten Geräten ausgestattet und nach dem Training laden Indoor-Pool, Dampfbad und finnische Sauna zur Entspannung ein.



WALDORF ASTORIA®
BERLIN

Waldorf Astoria Berlin, Hardenbergstraße 28, 10623 Berlin
Tel. +49 (0)30 814000-0, E-Mail berlin.info@waldorfastoria.com, waldorfastoriaberlin.de

SOIREE DE BIENVENUE / WELCOME

Donnerstag, 03. Oktober 2019



Unser Auftakt zum Grand Chapitre im Waldorf Astoria Berlin

Unser Gastgeber und Vice Conseiller Culinaire Gregor M. Andréewitch leitet dieses außergewöhnliche *****Hotel seit 6 Jahren. Es liegt im sog. Zoofenster, einem 118 m hohen Gebäude, das als Neubau Anfang 2013 fertiggestellt wurde, und bezieht seinen Namen vom gegenüberliegenden Zoo Berlin.

Freuen wir uns auf den Auftakt unseres Grand Chapitre in der 2. Etage des Hotels im John-Jacob-Astor-Ballsaal und dem angrenzenden Bankett-Foyer mit Champagner-Empfang, Live-Cooking-Stationen, Flying Buffets, Live Music und einer lockeren Stimmung im einzigen Waldorf Astoria Deutschlands.

Launch of the Grand Chapitre at the Waldorf Astoria Berlin

Our host is Gregor M. Andréewitch, Vice Conseiller Culinaire and General Manager of this *****Hotel since six years. The building, 118 meters in height, in a most prominent setting overlooks the Berlin Zoo.

We look forward to this start of the Grand Chapitre in the only Waldorf Astoria in Germany on the 2nd floor in the John-Jacob-Astor-Ballroom. In the adjacent lobby we will enjoy a Champagne reception and live cooking stations, flying buffets, live music in an amiable atmosphere.

ANSCHRIFT: HOTEL WALDORF ASTORIA BERLIN • HARDENBERGSTRASSE 28 • 10623 BERLIN (CHARLOTTENBURG)

TRANSFER

ab Hotel Adlon Kempinski	17:15 Uhr	Empfang	18:00 Uhr
ab Hotel Grand Hyatt	17:30 Uhr	Rücktransfer	ca. 23:00 Uhr
ab Hotel Palace	17:50 Uhr		



ANSPRECHPARTNER

Confrère Franz R. Hauk
Bailli

Fon +49 (0) 174 - 3 18 86 14

Platzangebot bis max. 350 Personen

Kleiderordnung: Dunkler Anzug mit Krawatte, Mitglieder tragen ihre Insignien / Dress code: Dark suit and tie, insignias

AUSFLUG 1 / EXCURSION 1

Freitag, 04. Oktober 2019



Besuch des FILMPARKS BABELSBERG, neben dem ältesten Großatelierstudio der Welt

Mehr als 3.000 Kino- und TV-Filme wurden im benachbarten Filmstudio Babelsberg seit 1912 gedreht. Doch nicht die Studios, sondern der Filmpark, ein Themenpark mit Entertainment, Action und authentischer Film- und Fernsehwelt, ist unser Ziel. So sehen wir z. B. Original-Außensets von Fernsehserien.

Nach dem Filmpark geht es mit dem Bus zu unserem Confrère René Dabberdt zum 2-Gänge-Déjeuner in unserem Mitgliedsbetrieb Hotel Am Jägertor, das nur ca. 30 m von einem der drei noch erhaltenen Potsdamer Stadttore und von der Potsdamer Altstadt entfernt liegt.

Visit of the film studios BABELSBERG, next to the world's oldest big studio

More than 3000 movie- and TV productions were taken in the Studio Babelsberg since 1912. We shall visit the filmpark showing different themes, entertainment, action and authentic takes or original sets of TV series.

After our visit we take a bus to enjoy a 2-course Déjeuner at our Confrère René Dabbert's Hotel am Jägertor. It is only 30 meters away from one of the three still existing town gates and the Potsdam old town.

ANSCHRIFT: FILMPARK BABELSBERG • GROSSBEERENSTRASSE 200 • 14482 POTSDAM (BABELSBERG)

TRANSFER

ab Hotel Adlon Kempinski	8:15 Uhr	Beginn, Filmpark	10:00 Uhr
ab Hotel Grand Hyatt	8:30 Uhr	ab Filmpark	11:45 Uhr
ab Hotel Waldorf Astoria	9:00 Uhr	Rücktransfer	13:45 Uhr
ab Hotel Palace	9:05 Uhr		



ANSPRECHPARTNER

Confrère
Werner Gronebaum
Vice-Chargé de Missions
Fon +49 (0) 171 - 8 11 07 88

Platzangebot bis max. 30 Personen

Kleiderordnung: Straßenanzug / Dress code: smart casual

AUSFLUG 2 / EXCURSION 2

Freitag, 04. Oktober 2019

Besuch der Markthalle Neun – ein Markt, anders als die anderen

Einladung der Jeune Chaîne für alle Jungen und Junggebliebenen

Die Markthalle Neun – am 01. Oktober 1891 als Markthalle IX eröffnet – hat sich als „Lebensmittel-Punkt“ in Kreuzberg zum Ziel gesetzt, zu zeigen, wie „Anders-Essen“ und „Anders-Einkaufen“ in der Stadt möglich sein können.

Wir tauchen in die Atmosphäre ein, verweilen hier und da zu einem Snack (mit Sitzgelegenheiten) und bestaunen und probieren die kulinarischen Besonderheiten der vielen Anbieter. Das könnten z. B. eine Antipasti-Platte, eine türkische Linsensuppe, eine Berliner Currywurst oder hausgemachte Crêpes sein.



Visit of the Covered Market „Neun“ – away from the ordinary

Invitation by the Jeune Chaîne for the young and those young at heart

The Covered Market „Neun“ – opened on October 1st 1891 as Covered Market IX – claims to be a „central point of living“ in Kreuzberg, to show that „to eat differently“ and „to shop differently“ is possible in a big city.

We dive into its atmosphere, stroll around and have a snack (seats available) admire and savour culinary specialities of the many vendors. You find Anti-Pasti, Turkish lentil soup next to a Berlin Curry Sausage and Crêpes.

ANSCHRIFT: MARKTHALLE NEUN • EISENBAHNSTRASSE 42-43 • 10997 BERLIN (KREUZBERG)

TRANSFER

ab Hotel Waldorf Astoria	10:15 Uhr		
ab Hotel Palace Berlin	10:20 Uhr	Beginn,	
ab Hotel Adlon Kempinski	10:45 Uhr	Markthalle Neun	11:30 Uhr
ab Hotel Grand Hyatt	11:00 Uhr	Rücktransfer	14:00 Uhr



ANSPRECHPARTNER

Consœur Ina Pfortner
Officier

Fon +49 (0) 1523 - 3 94 22 27

Platzangebot bis max. 30 Personen

Kleiderordnung: leger / Dress code: casual

**WALTER
LOLL**
über 65 Jahre **oHG**

HAUSVERWALTUNGEN

Tafelkultur und Kochkunst haben mit unserer Grundbesitz -Verwaltung eines gemeinsam:
Die QUALITÄT muß ganz einfach stimmen



Eberhard und Gabriele Rick, Thomas Schlaak (Mit.)



KNESEBECKSTRASSE 30 -10623 BERLIN -TEL.030-88 57 37-0 - FAX 88 57 37 99
info@walter-loll.de - www.walter-loll.de



KÖNIGLICHE
PORZELLAN-MANUFAKTUR
BERLIN



KPM KÖNIGLICHE PORZELLAN-MANUFAKTUR BERLIN WEGELYSTRASSE 1 10623 BERLIN
WWW.KPM-BERLIN.COM

AUSFLUG 3 / EXCURSION 3

Freitag, 04. Oktober 2019

DIE KPM, die Königliche Porzellan-Manufaktur Berlin

Seit über 250 Jahren werden in Berlin in filigraner Handarbeit die edlen Stücke aus dem „weißen Gold“ gefertigt. Friedrich der Große gründete einst am 19. September 1763 in Berlin die Manufaktur; das kobaltblaue Zepter ist das Markenzeichen für die Kostbarkeiten aus Berlin-Tiergarten.

Unsere Tour führt uns hinter die Kulissen, wo die Unikate in Handarbeit und mit höchster Qualität gefertigt und bemalt werden. Unser Confrère vor Ort ist Jörg Woltmann, Inhaber der KPM Berlin.

Nach der Tour erwartet uns im KPM-Café ein Buffet inkl. Getränke.



DIE KPM stands for Royal Porcelaine factory

Since more than 250 years delicate pieces of the „white gold“ are being produced by hand. Frederic the Great founded the factory on September 19th 1763, the trade mark of these precious objects being a blue scepter.

Our tour takes us behind the wings where unique pieces of the highest quality are manufactured and painted by hand. Confrère Jörg Woltmann is the owner of KPM.

After the visit we are treated to a Buffet and refreshments at the KPM-Café.

ANSCHRIFT: KPM BERLIN • WEGELYSTRASSE 1 • 10623 BERLIN (CHARLOTTENBURG)

TRANSFER

ab Hotel Grand Hyatt	9:00 Uhr	Beginn, KPM	10:00 Uhr
ab Hotel Adlon Kempinski	9:15 Uhr	Rücktransfer	13:30 Uhr
ab Hotel Waldorf Astoria	9:45 Uhr		
ab Hotel Palace	9:50 Uhr		



ANSPRECHPARTNER/IN

Consœur Renate Klein
Grand Officier
Confrère Wolf-Dietrich Klein
Vice-Chargé de Missions
Fon +49 (0) 173 - 6 08 82 19

Platzangebot bis max. 40 Personen

Kleiderordnung: Straßenanzug / Dress code: casual suit



Zaubergarten

Um filigrane Blätter aus kostbaren pinkfarbenen Turmalinen ranken sich mit Diamanten besetzte Ornamente: Das ausdrucksstarke Set Zaubergarten in 18 Karat Roségold.

Ein Meisterstück aus dem Atelier von Juwelier Leicht.

**Leicht**
JUWELIERE

Juwelier Leicht im Hotel Adlon

Unter den Linden 77 • 10117 Berlin • Tel. 030 - 22 90 212
berlin@juwelier-leicht.de • www.juwelier-leicht.de

AUSFLUG 4 / EXCURSION 4

Freitag, 04. Oktober 2019



Der Zoo Berlin, ein Zoo der Superlative

Er ist nicht nur der älteste Tiergarten Deutschlands, er ist mit rund 1.400 Arten auch der artenreichste der Welt mit über 28.000 Tieren. Attraktionen hat der Zoo Berlin so etliche, doch Jiao Qing und Meng Meng sind gewiss die Highlights, denn deutschlandweit finden sich nur hier die einzigen Großen Pandas, die uns fachkundig vorgestellt werden.

Wir stärken uns anschließend - es ist nur eine Straße zu überqueren - bei unserem Confrère Michael Frenzel im Hotel Palace Berlin mit einem schmackhaften Déjeuner inkl. korrespondierender Getränke.

Berlin Zoo is a superlative

Berlin Zoo is not only one of the oldest Animal parks in Germany but also the one with most species worldwide with over 28.000 animals. Attractions are in abundance amongst which the Panda bears Jiao Qing and Meng Meng are certainly highlights. The Big Panda not to be found elsewhere in Germany will be professionally introduced.

To recover after the visit we only have to cross the street to be met by Confrère Michael Frenzel who offers a tasty Déjeuner and refreshments.

ANSCHRIFT: ZOO BERLIN • HARDENBERGPLATZ 8 (EINGANG LÖWENTOR) • 10787 BERLIN (TIERGARTEN)

TRANSFER

ab Hotel Grand Hyatt	10:15 Uhr	Beginn, Eing. Löwentor	11:00 Uhr
ab Hotel Adlon Kempinski	10:30 Uhr	Rücktransfer	14:00 Uhr

Gäste der Hotels Palace Berlin u. Waldorf Astoria können die Veranstaltung fußläufig erreichen.



ANSPRECHPARTNER

Confrère Klaus Kleiner
Vice-Chancelier Argentier
Fon +49 (0) 172 - 3 91 79 78

Platzangebot bis max. 30 Personen

Kleiderordnung: Straßenanzug / Dress code: smart casual



IMMOBILIENRECHT ♦ BAUTRÄGERRECHT ♦ BAURECHT ♦ GESELLSCHAFTSRECHT

SCHUMANNSTRASSE 2 ♦ 10117 BERLIN ♦ KANZLEI@RAE-WILHELM.de ♦ WWW.RAE-WILHELM.de ♦ TEL.: 030/2109089-0 ♦ FAX: 0302109089-20



HAUS
SANS
SOUCI



Am Grossen Wannsee 60 | 14109 Berlin | 030 805 30 34
www.haussanssouci.de | Email: info@haussanssouci.de
MI-SO ab 12 Uhr geöffnet

RESTAURANT. TERRASSE. HOTEL. FESTE FEIERN UND WOHLFÜHLEN.

AUSFLUG 5 / EXCURSION 5

Freitag, 04. Oktober 2019

Das Pergamonmuseum und die 360°-Panoramaausstellung

Das Pergamonmuseum ist das meistbesuchte Museum Berlins und durch seine Exponate einzigartig in der Welt. Der Pergamonaltar wird zwar renoviert, aber die Führung (1 h) zeigt die übrigen Schätze. Darüber hinaus steht in einem temporären Ausstellungsgebäude das beeindruckende 360°-Pergamon-Panorama von Yadegar Asisi zur Verfügung.

En passant geht es am Wohnhaus der Kanzlerin vorbei, und wir stärken uns nach ca. 10 min Fußweg im Maritim proArte Hotel unseres Confrère Roberto Klimsch mit einem Déjeuner aus Berlin-Tapas mit passenden Getränken.



Pergamon Museum and 360° panorama exhibition

The Pergamon Museum counts the biggest number of visitors in Berlin and its exhibits are unique in the world. Pergamon Altar is being restored presently yet, the guided tour (1 hour) takes us to the other treasures. In a temporary building we can visit the impressive 360° Pergamon Panorama by Yadegar Asisi.

Past the house of Chancellor Angela Merkel we make our way to the Maritim proArte Hotel where Confrère Roberto Klimsch will serve a Déjeuner with Berlin Tapas and refreshments.



ANSCHRIFT: PERGAMONMUSEUM • BODESTRASSE 1-3 (TEMPORÄRER EINGANG) • 10178 BERLIN (MITTE)

TRANSFER

ab Hotel Waldorf Astoria	9:10 Uhr	ab Hotel Adlon Kempinski	10:00 Uhr
ab Hotel Palace	9:15 Uhr	Beginn, Museumseingang über Bodestraße	10:15 Uhr
ab Hotel Grand Hyatt	9:45 Uhr	Rücktransfer	14:00 Uhr



ANSPRECHPARTNER

Confrère
Joachim Kretschmar
Vice-Chargé de Presse
Fon +49 (0) 171- 8 33 80 23

Platzangebot bis max. 50 Personen (pro Führung max. 25 Personen)

Kleiderordnung: Straßenanzug / Dress code: smart casual

AUSFLUG 6 / EXCURSION 6

Freitag, 04. Oktober 2019



Mauer- und Kieztour im Sightseeing-Bus

Die Mauer- und Kieztour führt uns innerhalb von etwa drei Stunden durch das ehemalige Ostberlin an viel Sehenswertem vorbei mit Stopps an der Gedenkstätte Berliner Mauer in der Bernauer Straße und an der East Side Gallery sowie zu den Szenekiezen im Prenzlauer Berg und Friedrichshain.

Nach Beendigung unserer Tour geht es in die Antica Lasagneria unseres Confrère Giuseppe Perna zu einem italienischen Déjeuner mit passenden Getränken.

Sightseeing bus to the Wall and the Kiez – the area of the Berliners

For three hours we will be taken by bus along the Wall and the Kiez, through the former Eastern part. Stops will be at the Memorial of the Berlin Wall in Bernauer Straße and the East Side Gallery as well as the in-places Prenzlauer Berg and Friedrichshain.

After the tour we shall visit the Antica Lasagneria of Confrère Giuseppe Perna for an Italian Déjeuner and refreshments.

START DER TOUR: SIGHTSEEING-BUS AB HOTEL ADLON KEMPINSKI

TRANSFER

ab Hotel Waldorf Astoria	8:30 Uhr	ab Hotel Adlon Kempinski*	9:15 Uhr
ab Hotel Palace	8:35 Uhr	an Lasagneria*	12:00 Uhr
ab Hotel Grand Hyatt*	9:00 Uhr	Rücktransfer	13:30 Uhr

*Sightseeing-Bus



ANSPRECHPARTNERIN

Consœur Sabine Hauk
Officier
Fon +49 (0) 174 - 3 18 86 13

Platzangebot bis max. 50 Personen

Kleiderordnung: Straßenanzug / Dress code: smart casual

AUSFLUG 7 / EXCURSION 7

Freitag, 04. Oktober 2019



Besuch des Stadtschlusses mit Humboldt-Forum

Am 14.9.2019 findet zum 250. Geburtstag von Alexander von Humboldt eine Feier statt, und danach wird das Forum etappenweise eröffnet. Wir sehen vorab die original wiedererrichtete Barockfassade von Schinkel und promenieren durch den Schlüterhof und die Skulpturen-Galerie. Im Saal zur Spreeseite wird uns Hans-Dieter Hegner, Vorstand Bau der Stiftung Humboldt Forum im Berliner Schloss, über das Bau- und Gastronomiekonzept informieren.

Danach geht es für ca. 10 min zu Fuß in die Rôtisserie Weingrün unseres Confrère Herbert Beltle zum Déjeuner inkl. Getränken.

Visit of the Town Palace and Humboldt Forum

On September 14th 2019 there will be a big event to commemorate the 250th birthday of Alexander von Humboldt. Prior to the official opening, however we are able to see in advance the originally restored baroque facade by the famous architect Schinkel and wander around the Schlüterhof and sculpture gallery. In the hall with a view onto the river Spree Hans-Dieter Hegner of the Humboldt Foundation will give an introduction about the concept behind the construction and gastronomy within.

Afterwards we walk 10 minutes on foot to the Rôtisserie Weingrün of our Confrère Herbert Beltle for a Déjeuner and refreshments.

ANSCHRIFT: BERLINER STADTSCHLOSS MIT HUMBOLDT-FORUM • SCHLOSSPLATZ 1 • 10178 BERLIN (MITTE)

TRANSFER

ab Hotel Waldorf Astoria	9:15 Uhr	ab Hotel Adlon Kempinski	9:45 Uhr
ab Hotel Palace	9:20 Uhr	Beginn, Haupteingang	10:00 Uhr
ab Hotel Grand Hyatt	9:30 Uhr	Rücktransfer	14:00 Uhr



ANSPRECHPARTNER

Confrère Franz R. Hauk
Bailli

Fon +49 (0) 174 - 3 18 86 14

Platzangebot bis max. 70 Personen

Kleiderordnung: Straßenanzug / Dress code: smart casual



L'ART DU CHAMPAGNE DEPUIS 1836.



LORENZ ADLON ESSZIMMER

Freitagabend, 04. Oktober 2019

Auf 2-Sterne-Niveau: das Lorenz Adlon Esszimmer

Fünf mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurants hat die Hauptstadt und davon ist das berühmteste ein Mitgliedsrestaurant unserer Bailiage: das „Lorenz Adlon Esszimmer“ mit seinem hochbegabten Küchenchef Hendrik Otto im Hotel Adlon Kempinski. Viele Auszeichnungen wurden ihm schon zuteil, so der des Berliner Meisterkochs 2012 und mehrfacher Sieger des Großen Gourmet-Preises Berlin als bester Koch der Hauptstadt. Chaîne-Profi vor Ort ist unser Confrère Hagen Hoppenstedt.

Freuen wir uns auf ein 5-gängiges kulinarisches Highlight inklusive bester Weinbegleitung!



Two Star Level: Lorenz Adlon Esszimmer

The most famous of the five restaurants carrying 2 Stars in Berlin is the „Lorenz Adlon Esszimmer“ (dining room). Hendrik Otto is the gifted Chef de Cuisine at the 5-star Hotel Adlon Kempinski. He has earned much distinction as the Master Chef of Berlin in 2012 and as multiple winner of the Gourmet Prize as best Chef in Berlin. He teams up with Chaîne member Confrère Hagen Hoppenstedt.

Let us enjoy 5 courses of culinary highlights, accompanied by specially chosen wines.

ANSCHRIFT: HOTEL ADLON KEMPINSKI BERLIN • UNTER DEN LINDEN 77 • 10117 BERLIN (MITTE)

TRANSFER

ab Hotel Waldorf Astoria	18:15 Uhr	Empfang	19:00 Uhr
ab Hotel Palace	18:20 Uhr	Rücktransfer	23:00 Uhr
ab Hotel Grand Hyatt	18:45 Uhr		



ANSPRECHPARTNER

Confrère Franz R. Hauk
Bailli

Fon +49 (0) 174 - 3 18 86 14

Platzangebot bis max. 50 Personen

Kleiderordnung: Dunkler Anzug mit Krawatte, Mitglieder tragen ihre Insignien / Dress code: Dark suit and tie, insignias

LIEBERMANN-DINER

Freitagabend, 04. Oktober 2019



Zum Liebermann-Dîner nach Berlin-Wannsee

Max Liebermann, Maler, Grafiker und bedeutender Vertreter des deutschen Impressionismus, erwarb 1909 eines der letzten noch freien Wassergrundstücke im damals vornehmsten Berliner Villenviertel und ließ sich hier ein Haus errichten, das er bis zu seinem Tod (1935) als Sommersitz nutzte.

Hier wurden nicht nur hervorragende Festessen serviert wie z. B. zu seinem 80. Geburtstag. Wir erleben das „geschichtsträchtige“ Menü noch einmal, zubereitet von unserem Confrère Thomas Brockmann aus dem nahe gelegenen „Haus Sanssouci“.

Dîner with Max Liebermann in Wannsee

Max Liebermann was a painter, creator and renowned representative of the German Impressionism. He bought this refuge in 1909 which was one of the last bordering the Wannsee, in those days the exclusive area of Berlin. It was his summer residence until his death in 1935.

Here an excellent Dîner was hosted to celebrate his 80th birthday. Today we relive this „historical“ menu once more, prepared by our Confrère Thomas Brockmann from the nearby „Haus Sanssouci“.



ANSCHRIFT: LIEBERMANN-VILLA • COLOMIERSTRASSE 3 • 14109 BERLIN (WANNSEE)

TRANSFER

ab Hotel Adlon Kempinski	17:45 Uhr	ab Hotel Palace	18:25 Uhr
ab Hotel Grand Hyatt	18:00 Uhr	Empfang	19:00 Uhr
ab Hotel Waldorf Astoria	18:20 Uhr	Rücktransfer	22:00 Uhr



ANSPRECHPARTNERIN

Consœur
Viktoria Quitmann
Dame de la Chaîne
Fon +49 (0) 162 - 9 40 24 17

Platzangebot bis max. 50 Personen

BOCCA DI BACCO

Freitagabend, 04. Oktober 2019

Beste italienische Kulinarik im Ristorante Bocca di Bacco

Viele hochprominente Gäste aus Politik, Film und Sport - wie z. B. Michail Gorbatschow, Henry Kissinger, Pierce Brosnan und George Clooney wie auch Pelé und Joachim Löw - hatte das Bocca di Bacco unseres Confrère Alessandro Mannozi schon zu Gast, die oft auch gern die Club-Lounge im Private-Dining-Bereich in der 1. Etage zum ungestörten Dinieren nutzten.

Hier dinieren auch die Chaîne-Mitglieder, die sich auf ein superbes, natürlich italienisches 5-Gänge-Menü mit exzellenter Weinbegleitung freuen dürfen.



Culinary Italy at its best at Ristorante Bocca di Bacco

Many famous guests known to a wide public like Michael Gorbatschow, Henry Kissinger, Pierce Brosnan or George Clooney dined here as well as Pelé and Joachim Löw. Confrère Alessandro Mannozi also opened his private dining room on the 1st floor to grant an undisturbed evening.

This is where the Chaîne members will be served an excellent 5 course dinner, Italian style with carefully chosen wines.

ANSCHRIFT: RISTORANTE BOCCA DI BACCO • FRIEDRICHSTRASSE 167-168 • 10117 BERLIN (MITTE)

TRANSFER

ab Hotel Waldorf Astoria	18:00 Uhr	ab Hotel Adlon Kempinski	18:45 Uhr
ab Hotel Palace	18:05 Uhr	Empfang	19:00 Uhr
ab Hotel Grand Hyatt	18:30 Uhr	Rücktransfer	23:00 Uhr



ANSPRECHPARTNER

Confrère Klaus Kleiner
Vice-Chancellor Argentinier
Fon +49 (0) 172 - 3 91 79 78

Platzangebot bis max. 45 Personen

Kleiderordnung: Dunkler Anzug mit Krawatte, Mitglieder tragen ihre Insignien / Dress code: Dark suit and tie, insignias

RESTAURANT VOX

Freitagabend, 04. Oktober 2019



Asien grüßt im Restaurant VOX des Hotels Grand Hyatt Berlin

Schon viele Jahre ist das Grand Hyatt Berlin unser Mitgliedsbetrieb, wobei das Haus mit zwei Restaurants, dem italienisch orientierten „Tizian“ und dem eine internationale Küche anbietenden Fine-Dining-Restaurant VOX aufwarten kann.

Eine Besonderheit - und die wird sich auch in unserem 4-Gänge-Menü widerspiegeln - sind die zahlreichen japanischen Gerichte der Speisekarte, die natürlich von asiatischen Köchen in der offenen Showküche zubereitet werden. Gastgeber des Abends ist unser Maître Rôtisseur und Head Chef F&B Venues des Hauses Holger Joost.

Asia meets the Restaurant VOX at the Grand Hyatt Berlin

For many years now the Grand Hyatt has been a member of the Chaîne des Rôtisseurs. The Hotel offers Italian cuisine at the „Tizian“ and international fine dining at the Restaurant VOX.

The latter is out of the normal. Mirrored in the 4 course menu is the variety of Japanese dishes, prepared by Asian Chefs in the open show kitchen. Our host this evening is Maître Rôtisseur and Head Chef F&B Venues Holger Joost.

ANSCHRIFT: RESTAURANT VOX • MARLENE-DIETRICH-PLATZ 2/ALTE POTSDAMER STRASSE • 10785 BERLIN (TIERGARTEN)

TRANSFER

ab Hotel Waldorf Astoria	18:10 Uhr	Empfang	19:00 Uhr
ab Hotel Palace Berlin	18:15 Uhr	Rücktransfer	23:00 Uhr
ab Hotel Adlon Kempinski	18:45 Uhr		



ANSPRECHPARTNER/IN

Consoeur Renate Klein
Grand Officier
Confrère Wolf-Dietrich Klein
Vice-Chargé de Missions
Fon +49 (0) 173 - 6 08 82 19

Platzangebot bis max. 60 Personen

RESTAURANT HUGOS

Freitagabend, 04. Oktober 2019



Ein Dîner mit dem Gewinner des Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs 2019

Im Hotel InterContinental Berlin geht es per Expresslift auf 45 m Höhe, wo sich in der 14. Etage das Hugos 360° mit dem Restaurant Hugos, der Hugos Weinbar und den drei Private Dining Rooms Hugos East/ South/ West befindet.

Nach dem Empfang kommt im Hugos South die Vorspeise vom Sternekoch und Confrère Eberhard Lange, die folgenden drei Gänge aber stammen aus der Bankettküche, in der unser Rôtisseur Maximilian Bandelin, Gewinner des diesjährigen Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs, als Demichef de Partie tätig ist.

Dinner with the winner of the National Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs 2019

The express lift of the Hotel InterContinental Berlin will take you to the 14th floor. Here at 45 meters above ground you find restaurant Hugo with a wine bar and three private dining rooms Hugo's East/South/West.

Following the reception at Hugo's South you will enjoy the first course prepared by Michelin starred Chef and Confrère Eberhard Lange. The next courses though will come from the Banquet kitchen where Maximilian Bandelin winner of this year's Young Chefs Rôtisseurs Competition is at work.

ANSCHRIFT: HOTEL INTERCONTINENTAL BERLIN / HUGOS • BUDAPESTER STRASSE 2 • 10787 BERLIN (TIERGARTEN)

TRANSFER

ab Hotel Adlon Kempinski	18:00 Uhr	ab Hotel Palace	18:50 Uhr
an Hotel Grand Hyatt	18:15 Uhr	Empfang	19:00 Uhr
ab Hotel Waldorf Astoria	18:45 Uhr	Rücktransfer	23:00 Uhr



ANSPRECHPARTNER

Confrère Patrick Lauer,
Chevalier

Fon +49 (0) 151 - 40 42 83 83

Platzangebot bis max. 60 Personen

Kleiderordnung: Dunkler Anzug mit Krawatte, Mitglieder tragen ihre Insignien / Dress code: Dark suit and tie, insignias

Herzlich willkommen
in Herbert Belte's Genußmanufaktur



DIE feinheimische Küche in Berlin



Unsere Weinmanufaktur in Kallstadt/Pfalz



Viel mehr als nur ein Grill



Der Hauptstadtwein
bestellen unter: www.horcher-wein.de

DAS ALTE ZOLLHAUS

Freitagabend, 04. Oktober 2019

Berliner Spezialitäten im Alten Zollhaus in Berlin-Kreuzberg

Seit mehr als 30 Jahren wird das „Alte Zollhaus“, ein schmuckes Fachwerkhaus, das ehemals als Depot der Stadt Berlin erbaut und dann Anfang des 20. Jahrhunderts als Kontrollstelle der Berliner Dampfschiffahrt auf dem Landwehrkanal genutzt wurde, von unserem Officier Maître Restaurateur Herbert Beltle erfolgreich betrieben.

Eine „feinheimische“ Küche mit besten Zutaten der Region wird geboten, und so dürfen wir uns auf ein 4-gängiges Berliner Menü mit korrespondierenden Getränken, gewiss auch mit Weinen vom eigenen Pfälzer Weingut Horcher, freuen.



Berlin Delicacies at The Old Custom-House Berlin Kreuzberg

For more than 30 years the bucolic „Old Custom-House“ is successfully run by Officier Maître Restaurateur Herbert Beltle. This former depot of the city of Berlin was used as a custom station for the Berlin Steamships Company since the beginning of the 20th century.

Refined home cooking with the best ingredients of the region is offered. You may delight in a 4 course menue with corresponding wines including some from his own Palatian vineyard Horcher.

ANSCHRIFT: ALTES ZOLLHAUS • CARL-HERZ-UFER 30 • 10961 BERLIN (KREUZBERG)

TRANSFER

ab Hotel Waldorf Astoria	17:45 Uhr	ab Hotel Grand Hyatt	18:30 Uhr
ab Hotel Palace	17:50 Uhr	Empfang	19:00 Uhr
ab Hotel Adlon Kempinski	18:15 Uhr	Rücktransfer	23:00 Uhr



ANSPRECHPARTNER/IN

Consœur K. Kretschmar, Officier
Fon +49 (0) 176 - 56 88 35 24

Confrère J. Kretschmar
Vice-Chargé de Presse
Fon +49 (0) 171- 8 33 80 23

Platzangebot bis max. 65 Personen

Kleiderordnung: Dunkler Anzug mit Krawatte, Mitglieder tragen ihre Insignien / Dress code: Dark suit and tie, insignias

HOTEL
PALACE
BERLIN

LEADING
HOTELS®



Außergewöhnlich zentral *Exceptionally central*

Zwischen Ku'damm, Zoologischem Garten und KaDeWe – wenige Stationen vom Brandenburger Tor und der Messe – befindet sich das privat geführte Hotel Palace Berlin mit 278 Zimmern und 40 individuell gestalteten Suiten. Business-Traveller, Kulturreisende und Shopping-Liebhaber schätzen unsere exklusive Lage mit dem Palace Spa Berlin, House of Gin & dem Sous-vide Restaurant beef 45.

Between Ku'damm, Zoological Garden and KaDeWe – few stations from the Brandenburg Gate and the fair – is the privately run Hotel Palace Berlin with 278 rooms and 40 individually designed suites. Business travelers, culture travelers and shopping lovers appreciate our exclusive location with the Palace Spa Berlin, House of Gin and the sous-vide restaurant beef 45.



HOTEL PALACE BERLIN

Freitagabend, 04. Oktober 2019

Champagner Cuvée Louise - Vertikale

Die Geschichte der Champagne ist voll von Witwen mit einem unglaublichen Unternehmersbewusstsein. Louise Pommery wurde schon im Alter von 39 Jahren zur Witwe und sie wäre wahrscheinlich sehr stolz, dass die Prestige-Cuvée des Hauses, die zum ersten Mal 1979 aufgelegt wurde, Ihren Namen trägt. Damit der Champagner seine komplette Mineralik entwickeln kann, verbringt er 10 Jahre zur Reifung auf der Feinhefe, die ihm die Zeit gibt, seine feine Perlage zu entwickeln und seine aromatische Eleganz zu akzentuieren. In dem Jahr nach der Markteinführung erhielt die weiße Louise eine Schwester in rosé – die Cuvée Louise Rosé von Champagne Pommery war geboren. Der Wein ist sogar noch etwas heikler als seine weiße Variante, mit dem aparten Hellrosa, seiner Cremigkeit und in sich ruhenden Beeren, verführt er die wenigen glücklichen, die das Vergnügen haben, seine Weltklasse zu genießen.

Confrère Michael Frenzel erwartet 12 Gäste mit folgenden Qualitäten Cuvée Louise Brut 2004, Brut 1998, Rosé 1992, Brut 1989, Rosé 2003 und zum Abschluss Cuvée Louise Brut Nature 2004 im exklusiven Rahmen des Kaminzimmer im Hotel Palace Berlin. Das speziell kreierte 5-Gang-Menü ist eine moderne Interpretation internationaler Küchen.



Champagne Cuvée Louise - Vertikale

The history of Champagne tells of widows with incredible entrepreneurial awareness. Louise Pommery became a widow at the age of 39, and she would probably be very proud that the house's prestige cuvée, first launched in 1979, bears her name. In order for the champagne to develop its complete minerality, it spends 10 years maturing on the fine yeast, which gives it the time to develop its fine Perlage and to accentuate its aromatic elegance. In the year after its launch, the white Louise was complemented with a sister in rosé- the cuvée Louise Rosé of Champagne Pommery was born. The wine is even more delicate than its white variant - with the distinctive pale pink, its creaminess and resting berries - it seduces the lucky few who have the pleasure of enjoying its world class.

Confrère Michael Frenzel spoils 12 guests with the following qualities: Cuvée Louise Brut 2004, Brut 1998, Rosé 1992, Brut 1989, Rosé 2003 and finally Cuvée Louise Brut Nature 2004 in the exclusive setting of the „Kaminzimmer“ in the Hotel Palace Berlin. The specially created 5-course menu is a modern interpretation of international cuisine.

Platzangebot bis max. 12 Personen / Individuelle Transfers zum Hotel Palace

Kleiderordnung: Dunkler Anzug mit Krawatte, Mitglieder tragen ihre Insignien / Dress code: Dark suit and tie, insignias

INTHRONISATION & VIN D´HONNEUR

Samstag, 05. Oktober 2019



Exklusiv für die Chaîne des Rôtisseurs – ein besonderes Erlebnis

Noch vor der offiziellen Eröffnung dürfen wir die Räumlichkeiten für unsere Inthronisation nutzen.

Die Fassade des neuen Berliner Schlosses wird beeindrucken und das Innere mit dem Humboldt-Forum nicht minder. Die historische Fassade und die Kuppel wurden – ausschließlich finanziert durch private Spenden und diese auch von Chaîne-Mitgliedern – originalgetreu wiedererrichtet. Die Räumlichkeiten werden exklusiv für unsere Chaîne geöffnet.

Die Inthronisation findet im Festsaal mit Blick auf die Museumsinsel/Unter den Linden statt. Anschließend treffen wir uns im Foyer und unter der Kuppel zum traditionellen „Vin d’Honneur“ ausgerichtet von Maître Hôtelier Michael Frenzel, Hotel Palace Berlin.

Exclusively for the Chaîne des Rôtisseurs – an exceptional event

Even before the official opening we are allowed to celebrate our Induction in this building

The facade of the new Berlin Town Palace is just as impressive as is the interior of the Humboldt Forum. The historical exterior with cupola was reconstructed true to the original thanks exclusively to private sponsors, some of them Chaîne-members.

The induction takes place in the hall with a view over the Museum Island and the Boulevard Unter den Linden. Following the induction the „Vin d’Honneur“ is served in the hall under the cupola by Maître Hôtelier Michael Frenzel, Palace Hotel, Berlin.

ANSCHRIFT: HUMBOLDT-FORUM IM BERLINER SCHLOSS • SCHLOSSPLATZ 1 • 10178 BERLIN (MITTE)

TRANSFER

ab Hotel Waldorf Astoria	9:45 Uhr	ab Hotel Adlon Kempinski	10:15 Uhr
ab Hotel Palace	9:50 Uhr	Beginn	10:30 Uhr
ab Grand Hyatt	10:00 Uhr	Rücktransfers	14:00 Uhr / 14:30 Uhr

ANSPRECHPARTNER/IN

	Confrère
Confrère Franz R. Hauk, Bailli	M. Kretschmer, Bailli Hon.
Fon +49 (0) 174 - 3 18 86 14	Fon +49 (0) 170 - 4 32 33 71
Consœur K. Kretschmar, Officier	
Fon +49 (0) 176 - 56 88 35 24	

Platzangebot für die zu Inthronisierenden: max. 130 Personen, für alle Anwesenden: max. 300 Personen

Kleiderordnung: Dunkler Anzug mit Krawatte, Mitglieder tragen ihre Insignien / zu inthronisierende Köche tragen ihre Berufskleidung

Dress code: dark suite with tie and insignias – Chefs wear professional attire

GRAND GALA DINER

Samstagabend, 05. Oktober 2019

Grand Gala Dîner mit Blick auf Oldtimer und Liebhaberfahrzeuge

Einst war die Classic Remise Berlin als Bahnhof XII ein wilhelminisches Straßenbahndepot. Nach der Schließung und Sanierung wurde dieses 2003 wiedereröffnet und beherbergt Oldtimer und Liebhaberfahrzeuge.

Confrère Marc Debourdon, Officier Maître Restaurateur hat hier eine anspruchsvolle Gastronomie mit einer 800 m² großen Eventhalle etabliert. Nach vorangehendem Champagner-Empfang genießen wir hier unser 5-gängiges Grand Gala Dîner. Natürlich ist auch ein Überraschungsprogramm zu erwarten. Der Abend klingt aus mit Disco und Live-Musik – und Berliner Currywurst.



Grand Gala Dîner overlooking oldtimer cars and fan vehicles

In the times of Emperor Wilhelm II this Classic Coach House Berlin was used as Station XII for trams. After closure and renovation it reopened in 2003 and now houses oldtimer cars and collector's vehicles. Today an extraordinary gastronomy for events is offered by Confrère Marc Debourdon, Officier Maître Restaurateur.

After a Champagne reception you may savour a 5 course Gala Dîner including a surprise programme. The evening will be concluded with live music in a Disco – and the Berlin speciality Curry Sausage.



ANSCHRIFT: CLASSIC REMISE BERLIN • WIEBESTRASSE 36-37 (EINGANG SICKINGENSTRASSE!) • 10553 BERLIN (MOABIT)

TRANSFER

ab Hotel Adlon Kempinski	17:15 Uhr	ab Hotel Palace	17:30 Uhr
ab Hotel Waldorf Astoria	17:25 Uhr	Beginn	18:00 Uhr
ab Hotel Grand Hyatt	17:30 Uhr	Rücktransfers	0:30 Uhr/ 01:00Uhr/ 01:45 Uhr

ANSPRECHPARTNER

Confrère Franz R. Hauk, Bailli
Fon +49 (0) 174 - 3 18 86 14
Confrère U. Schäfer, Grand Officier
Fon +49 (0) 174 - 1 75 00 00

Platzangebot bis max. 350 Personen

Kleiderordnung: Smoking/festliche Abendgarderobe, Mitglieder tragen ihre Insignien
Dress code: Black tie/evening gown with insignias

ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEITEN



HOTEL WALDORF ASTORIA BERLIN

Hardenbergstraße 28
10623 Berlin (Charlottenburg)
Tel.: +49 (0)30 8 14 00 00
info@waldorfastoria.com

PREISE

EZ Deluxe	265,- € inkl. Frühstück
DZ Deluxe	290,- € inkl. Frühstück
EZ King Deluxe (mit Aussicht):	305,- € inkl. Frühstück
DZ King Deluxe (mit Aussicht):	330,- € inkl. Frühstück
EZ Junior Suite:	345,- € inkl. Frühstück
DZ Junior Suite:	370,- € inkl. Frühstück



HOTEL ADLON KEMPINSKI BERLIN

Unter den Linden 77
10117 Berlin (Mitte)
Tel.: +49 (0)30 22 61-0
hotel.adlon@kempinski.com

PREISE

EZ Deluxe	275,- € inkl. Frühstück
DZ Deluxe	310,- € inkl. Frühstück
EZ Superior Deluxe	315,- € inkl. Frühstück
DZ Superior Deluxe	345,- € inkl. Frühstück



HOTEL PALACE BERLIN

Budapester Straße 45 (Europa-Center)
10787 Berlin (Charlottenburg)
Tel.: +49 (0)30 25 02-0
hotel@palace.de

PREISE

EZ Business	224,- € inkl. Frühstück
DZ Business	249,- € inkl. Frühstück



HOTEL GRAND HYATT BERLIN

Marlene-Dietrich-Platz 2
10785 Berlin (Tiergarten)
Tel.: +49 (0)30 25 53 12 34
berlin.grand@hyatt.com

PREISE

EZ Grand Room	234,90 € inkl. Frühstück
DZ Grand Room	270,80 € inkl. Frühstück

PREISÜBERSICHT

DONNERSTAG, 03. OKTOBER 2019	
Willkommensabend im Hotel Waldorf Astoria Berlin	160,- €
FREITAG, 04. OKTOBER 2019 - MITTAGS	
AUSFLUG 1	
Besuch des Filmparks Babelsberg	90,-€
AUSFLUG 2	
Besuch der Markthalle Neun in Berlin-Kreuzberg	75,- €
AUSFLUG 3	
Besuch der Königlichen Porzellan-Manufaktur in Berlin-Charlottenburg	80,- €
AUSFLUG 4	
Besuch des Zoo Berlin in Berlin-Tiergarten	90,- €
AUSFLUG 5	
Besuch des Pergamonmuseums in Berlin-Mitte	90,- €
AUSFLUG 6	
Mauer- und Kieztour im Sightseeing-Bus	90,- €
AUSFLUG 7	
Besuch des Humboldt-Forums im Berliner Stadtschloss in Berlin-Mitte	95,- €
FREITAG, 04. OKTOBER 2019 - ABENDS	
Dîner Amical im Restaurant Lorenz Adlon Esszimmer in Berlin-Mitte	275,- €
Dîner Amical in der Liebermann-Villa in Berlin-Wannsee	150,- €
Dîner Amical im Ristorante Bocca di Bacco in Berlin-Mitte	150,- €
Dîner Amical im Restaurant Vox im Hotel Grand Hyatt Berlin in Berlin-Tiergarten	175,- €
Dîner Amical im Hugos South im Hotel InterContinental Berlin in Berlin-Tiergarten	150,- €
Dîner Amical im Restaurant Altes Zollhaus in Berlin-Kreuzberg	150,- €
Dîner Amical im Hotel Palace – Champagner Cuvée Louise - Vertikale	370,- €
SAMSTAG, 05. OKTOBER 2019 - MITTAGS	
Inthronisation & Vin d'Honneur im Humboldt-Forum im Berliner Stadtschloss in Berlin-Mitte	110,- €
SAMSTAG, 05. OKTOBER 2019 - ABENDS	
Grand Gala Dîner in der Classic Remise Berlin in Berlin-Moabit	260,- €

ONLINEANMELDUNG

Wir bieten Ihnen die komfortable Buchung Ihrer Teilnahme über unser Online-Buchungssystem an. Die Bedienung ist denkbar einfach und gibt Ihnen die Gewähr, dass Ihre Teilnahme schnellstmöglich bearbeitet wird. Sie finden das Buchungssystem jederzeit unter: booking.chaine.de

Zunächst suchen Sie sich bitte alle Veranstaltungen aus, an denen Sie teilnehmen möchten. Tragen Sie bitte die entsprechende Teilnehmerzahl ein. Der Gesamtpreis und die Teilnahmegebühr werden für Sie automatisch und korrekt ermittelt. Sollte ein Veranstaltungspunkt leider einmal ausgebucht oder nur noch wenige Restplätze vorhanden sein, so bekommen Sie das entsprechend angezeigt.

The image displays two screenshots of a web-based booking system. The left screenshot, titled '3. Teilnehmer', shows a form for adding participants. It features three rows, each with input fields for 'Vorname' (First Name), 'Nachname' (Last Name), and 'Geburtsdatum' (Date of Birth). There are also checkboxes for 'ist ein Mitglied' (is a member) and 'Anmeldung zur Inthronisation' (registration for inthronisation). The right screenshot, titled '4. Kontaktdaten', shows a form for contact information. It is divided into four sections: 'Persönliche Daten' (Personal Data) with fields for 'Mitgliedsnummer' (Membership Number) and 'Geburtsdatum'; 'Private Adresse' (Private Address) with fields for 'Adresse', 'Postleitzahl und Ort', and 'Land'; 'Kontaktangaben' (Contact Information) with fields for 'Telefon' (Phone) and 'E-Mail'; and 'Fernsendeadresse' (Forwarding Address) with a checkbox and fields for 'Adresse' and 'Land'.

Auf der Folgeseite tragen Sie bitte alle Teilnehmer für das Grand Chapitre ein. Für uns ist es auch wichtig zu erfahren, ob es sich bei jedem Teilnehmer um ein Mitglied handelt und welchen Châine-Rang es derzeit bekleidet.

Wichtig: Falls Sie sich für die Inthronisationsveranstaltung angemeldet haben, so müssen Sie bitte UNBEDINGT bei der Eintragung der Teilnehmer auch angeben, wer von diesen Personen an diesem Tag inthronisiert wird. Voraussetzung hierfür ist, dass Ihnen die Nominationsurkunde vorliegt. Nähere Informationen hierzu erhalten Sie bei Ihrem Bailli. Das gilt gleichermaßen für Neuaufnahmen und für Beförderungen. Selbstverständlich können Sie jederzeit gerne an der Inthronisationsveranstaltung teilnehmen, auch wenn Sie oder Ihre Begleiter dort nicht inthronisiert werden.

Um die Anmeldung abzuschließen, benötigen wir von Ihnen noch die üblichen Angaben zu Anschrift, Telefon und die Mitgliedsnummer. Ganz wichtig ist natürlich eine korrekte E-Mail-Adresse über die wir Ihnen eine Bestätigung zukommen lassen. Bitte füllen Sie alles vollständig aus. Auch wenn wir im Rahmen Ihrer Mitgliedschaft Ihre Adresse kennen, ist es für uns wichtig, hier zum Abgleich alle Angaben von Ihnen zu erhalten.

Prinzipiell weisen wir auch in diesem Zusammenhang noch einmal darauf hin, dass Ihre Teilnahme erst mit der Zahlung des vollständigen Gesamtbetrages verbindlich reserviert ist. Sollte es bei Veranstaltungen zu Überbuchungen kommen, haben verbindliche Buchungen auf jeden Fall Vorrang!

Wir regen daher an, dass Sie auf dem Buchungsformular den bequemen Lastschriftzug (leider derzeit nur von deutschen Konten) wählen. Damit ist Ihre Teilnahme auf jeden Fall sichergestellt.

Nachdem Sie das Buchungsformular nochmals geprüft und abgesandt haben, sollten Sie umgehend eine Bestätigung per E-Mail erhalten. Wenn Sie diese nicht innerhalb von 24 Stunden erhalten, erkundigen Sie sich bitte in der Chancellerie unter Tel. +49 (0) 60 81- 68 28 70.

Chaîne-Stiftung

Deutschland

Als Bestätigung für Zustiftungen oder Spenden an die Chaîne-Stiftung Deutschland erhalten Sie als Dankeschön einen Stifter-Pin mit Sternen. Sie unterstützen damit unseren Nachwuchs der Jeunes Chefs Rôtisseurs und Jeunes Sommeliers bei Nationalen und Internationalen Wettbewerben, Auszubildende und Berufsanfänger.

Unser Dankeschön an Sie: Ein Stifter-Pin



1 Stern
(bei einer Spende
ab € 150,-)



2 Sterne
(bei einer Spende
ab € 300,-)



3 Sterne
(bei einer Spende
ab € 500,-)

Spende bitte an:

Chaîne-Stiftung Deutschland

IBAN: DE56 6605 0101 0108 2932 59

BIC: KARSDE66XX

Sparkasse-Karlsruhe Ettlingen

Rücksendung per Post oder Fax bitte an:

Chaîne-Stiftung Deutschland

Prof. Michaela Dickgießer

c/o ITUS GmbH

Karlsruher Straße 88 · 76139 Karlsruhe

Tel. +49 (0) 721-96 234 0 · Fax +49 (0) 721-96 234 35

michaela.dickgiesser@itusgmbh.com · www.chaine.de

Ja, ich möchte helfen!

Firma.....

Titel.....Name.....Vorname.....

Straße.....PLZ.....Ort.....

Tel..... E-Mail.....

Meine Zustiftung / Spende von €

(Eine Spendenquittung erhalten Sie nach Eingang auf dem Konto der Chaîne Stiftung)

Ich bitte um persönliche Kontaktaufnahme, da ich die Chaîne Stiftung:

- dauerhaft oder mehrfach unterstützen möchte.
- anderweitig unterstützen möchte.

Datum

Unterschrift

IMPRESSUM

Verantwortlich für den Inhalt:

Franz R. Hauk, Bailli

Bailliege Berlin-Brandenburg

Am Kleinen Wannsee 13 a · 14109 Berlin

chaine@hauk.de

Gestaltung/Druck/Distribution:

Pro Mod Deters GmbH

Agentur für Werbung und Design

Kirchstraße 95 · D-42553 Velbert

Tel. +49(0)2053-4267890 · Fax +49(0)2053-42678919

info@pmd-agentur.de · www.pmd-agentur.de

Foto-Nachweise:

© Titel Adobe Stock

© Joachim Kretschmar:

S. 9/11/12/13/15/17/19/20/21/24/25/26/27/29/32

© SFH / Architekt: Franco Stella mit FS HUF PG: S. 8/9/21/32

© Hotel Waldorf Astoria Berlin: S. 11/34

© KPM Berlin: S. 15

© Zoo Berlin: S. 17

© Hotel Adlon Kempinski: S. 23/34

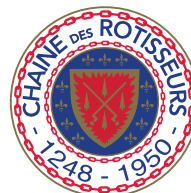
© Ristorante Bocca di Bacco: S. 25

© Hotel Grand Hyatt Berlin: S. 26/34

© Restaurant Altes Zollhaus: S. 29

© Hotel Palace Berlin: S.: 31/34

© Classic Remise Berlin: S. 33



Veranstalter:

Chaîne Service GmbH

Am Joseph 21 · D-61273 Wehrheim/Ts

Tel. +49(0)6081-682870

Fax +49(0)6081-682871

Permanence:

Hotel Waldorf Astoria Berlin

Hardenbergstraße 28 · 10623 Berlin

Tel.: +49 (0)30 8 14 00 00

Öffnungszeiten:

03. Oktober 2019

14:00 Uhr - 16:00 Uhr

04. Oktober 2019

09:30 Uhr - 12:00 Uhr

14:00 Uhr - 17:00 Uhr

05. Oktober 2019

15:00 Uhr - 16:00 Uhr

Einwilligung:

Jeder Teilnehmer der Veranstaltung stimmt der Anfertigung, Nutzung, Verwendung und Veröffentlichung von Fotos seiner Person durch die Chaîne des Rôtisseurs zu. Die Einwilligung gilt insbesondere für die Veröffentlichung im Chaîne-Journal d'Allemagne und auf der Internetseite www.chaine.de.

WEMPE

GLASHÜTTE 1/SA

Wo ließe sich Zeitgeschichte
besser schreiben als an einem
Ort, der viel zu erzählen hat:
1910 wurde die Sternwarte in



der renommierten Uhrmacher-
stadt Glashütte erstmals in Betrieb
genommen. Knapp 100 Jahre
später bescherte ihr der Wieder-
aufbau durch die Firma WEMPE
große Aufgaben: Mit der Ein-
richtung der einzigen Prüfstelle

nach deutscher Chronometernorm
und der Etablierung der WEMPE
Uhrmacherschule bildet die Stern-
warte in Glashütte heute den perfek-
ten Produktionsstandort für die
Armbandchronometer der WEMPE
GLASHÜTTE 1/SA Kollektion.

**DIE SYMBIOSE ZWEIER KÜNSTE:
DES FLIEGENS UND DER FEINMECHANIK.**



WEMPE
Zeitmeister

GLASHÜTTE 1/SA

Peter Peters, Bailli Honoraire de Saxe

Leipzig, Mädler-Passage/Grimmaische Straße 2-4, T 0341.211 31 12

WEMPE ZEITMEISTER Fliegeruhr Chronograph XL in Edelstahl mit

Automatikwerk. Für € 2.500 exklusiv erhältlich bei Wempe. www.wempe.com

Verwaltung: Gerhard D. Wempe KG, Steinstraße 23, 20095 Hamburg

An den besten Adressen Deutschlands und in London, Paris, Madrid, Wien und New York.