

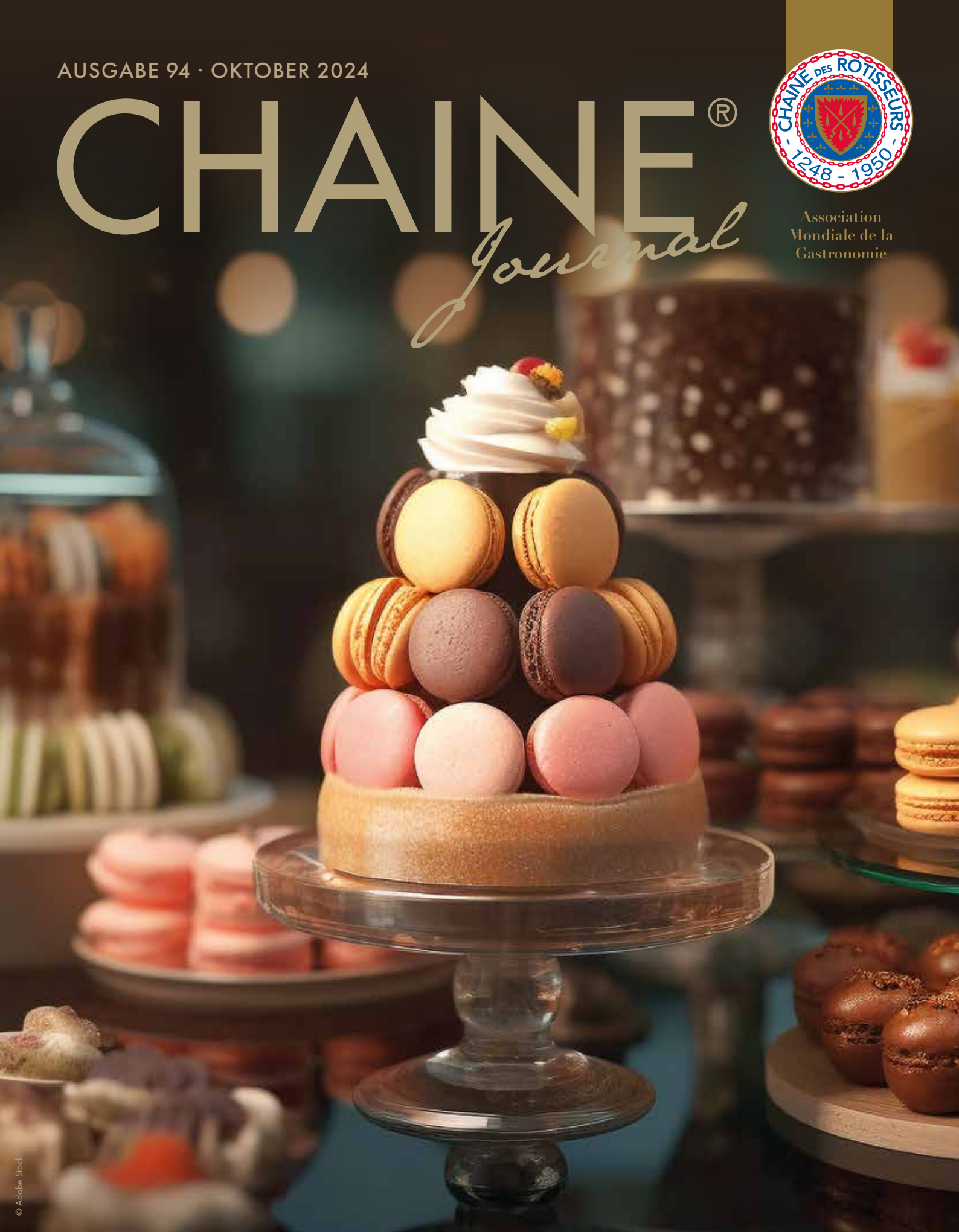
AUSGABE 94 · OKTOBER 2024

# CHAINED<sup>®</sup>

*Journal*



Association  
Mondiale de la  
Gastronomie





LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE





## Chères Consœurs, chers Confrères, liebe Freunde der Chaîne,

eine ganz besondere Jahreszeit steht vor der Tür – eine Zeit, die nicht nur für besinnliche Momente im Kreise der Liebsten, sondern auch für kulinarische Höhepunkte bekannt ist. Wenn die Tage kürzer und die Nächte kälter werden, erwachen unsere Küchen zu kreativen Hochburgen.

Vielleicht geht es Ihnen ähnlich: Sobald der Duft von frisch gebackenen Plätzchen, gebrannten Mandeln und Glühwein in der Luft liegt, breitet sich bei mir ein wohlige Gefühl aus – eine Erinnerung an die kindliche Vorfreude auf Weihnachten. Eine wahrhaft magische Zeit!

In dieser besonderen Ausgabe unseres Chaîne Journals entführen wir Sie in die Welt der süßen Verführungen und feinen Backkunst – ein Bereich, der in der Gastronomie besonders zu dieser Zeit auf höchstem Niveau zelebriert wird. Von kunstvoll dekorierten Törtchen bis hin zu klassischen Gebäcken, die nostalgische Erinnerungen wecken, laden wir Sie zu einer faszinierenden Reise durch die Patisserie ein.

Die Weihnachtszeit ist auch die Zeit der Geschenke und so freue ich mich, Sie heute noch einmal an unsere großartigen Kooperationspartner zu erinnern. Wie wäre es mit einem fantastischen Wein vom Bremer Weinkolleg, maßgeschneiderte Kleidung von COVE oder edlem Porzellan von FÜRSTENBERG als Weihnachtsgeschenk? Ich lade Sie herzlich ein, die Rabatte für Ihren Weihnachtseinkauf zu nutzen.

Ich wünsche Ihnen nun viel Freude beim Lesen und Genießen dieser Ausgabe.

VIVE LA CHAÎNE !

Ihr Jörg T. Böckeler  
*Chargé de Missions d'Allemagne*



## ADLER ASPERG HOTEL & RESTAURANT

Christian Ottenbacher begann seine Ausbildung in der Gastronomie 1984. Zuerst absolvierte er eine Lehre als Koch im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe. Es folgten Auslandsaufenthalte in der Schweiz, in Frankreich, Österreich und in den Vereinigten Staaten sowie Spanien. Von 1991 bis 1993 studierte er Hotelbetriebswirtschaft, Betriebsmanagement und -verwaltung an der Hotelhochschule Heidelberg. 1994 kehrte er mit seiner Frau, Dr. Dory Ottenbacher, nach Asperg zurück. 1998 übernahmen sie die Leitung des Hotels.

Seit 1897 betreibt die Familie Ottenbacher das Hotel Adler Asperg. 127 Jahre nachdem die Familie Ottenbacher das Wirtshaus in Asperg erworben hatte, ist der Adler ein kundenorientiertes, weltoffenes Familienunternehmen mit 70 Zimmern, Konferenz- und Tagungsräumen, einem Wohlfühlbereich, vier Restaurants und rund 70 Mitarbeitern.

Das 4-Sterne-Superior-Hotel liegt in einer ruhigen und zentralen Lage in Asperg, 3 km. von der Barockstadt Ludwigsburg entfernt. Es verfügt über 67 Hotelzimmer und drei Themen-Appartements, den Robert Bosch, Gottlieb Daimler und Ferdinand Porsche gewidmet sind. Außerdem bietet das Hotel ein Wohlfühlbereich mit Bade- und Saunabereich sowie ein Fitnessraum an. Das Hotel Adler Asperg ist das einzige Hotel mit Schwimmbad in der Region Ludwigsburg.

Die Schwabenstube befindet sich in einem alten Fachwerkhaus aus dem 19. Jahrhundert und ist das Gourmet-Restaurant im Haus. Seit 18 Jahren in Folge hat sie einen Michelin-Stern. In der Speisekarte des Restaurants findet man kreative Küche und raffinierte Köstlichkeiten, sowie regionale und internationale Gerichte, aber auch ein Menü für vegane Gäste.

Die Tapas-Bar „Aguila“ ist ein typisch spanisches Restaurant, das neben spanischen Gerichten und schwäbischen Spezialitäten auch erlesene Weine und Cocktails serviert. Die „Aguila“ ist mit dem Gütesiegel „Restaurants from Spain“ des Spanischen Außenhandelsinstituts (ICEX) ausgezeichnet. Diese Zertifizierung bestätigt, dass sie eine authentische spanische Küche und Erfahrung bietet.

Im RichardZ kann man hochwertigen Gerichten aus frischen Produkten genießen, vor allem, zu Mittag. Neben der eigenen Speisekarte bietet das Restaurant ein Tagesgericht von Montag bis Freitag, inklusive einer vegetarischen Option.

Die Schubart Stube liegt auf dem Hohenasperg, der höchsten Erhebung im Landkreis Ludwigsburg und einem historischen Ort, das eng mit der Geschichte des Landes Württemberg verbunden ist. Seit einigen Jahren pachtet die Familie Ottenbacher das Restaurant, das auf schwäbische Küche und heimische Weine spezialisiert ist.

# INHALT

6	Save the Date   Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs & Jeunes Sommeliers 2025
7	Portrait   Cord Kelle – Hotel Jägerhof
8 - 10	Bailliage National d'Allemagne   100. Grand Chapitre d'Allemagne – Dresden
11	Anzeige   Nationaler Kooperationspartner Radeberger
12 - 13	Anzeige   Nationaler Kooperationspartner Staatl. Fachingen
14	Titelthema   Patisserie
15	Patisserie   Patisserie vs. Konditorei
16	Anzeige   Nationaler Kooperationspartner Hommage Luxury Hotels Collection
17	Patisserie   Französische Patisserie
18	Anzeige   Nationaler Kooperationspartner Chefs Culinar
19 - 21	Patisserie   Französische Patisserie
22 - 23	Interview   Stefan Leitner – Chef Patissier des Restaurant Bareiss
24	Anzeige   Nationaler Kooperationspartner Staatl. Fachingen
25	Portrait   Star-Patissier René Frank
26 - 27	Patisserie   Macarons
28	Patisserie   Weine zum Dessert
29	Wein-Tipp   Weingut Ellermann-Spiegel
30 - 31	Wein-Tipp   Dessertweine
32	Anzeige   Nationaler Kooperationspartner Champagne Louis Roederer
33	Wein-Tipp   Weingut Aufricht
34 - 35	Anzeige   Nationaler Kooperationspartner Hapag-Lloyd Cruises
36	Anzeige   Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG GmbH
37	Anzeige   Nationaler Kooperationspartner Wempe Leipzig
38	Anzeige   Lifestyle
39	Anzeige   Nationaler Kooperationspartner Cove
40 - 41	Anzeige   Nationaler Kooperationspartner PrioVino
42 - 79	Berichte aus den Bailliagen
80 - 81	National   Veranstaltungen von Oktober 2024 bis Januar 2025
82	International   Veranstaltungen 2024-2025 & Impressum
83	Save the Date   101. Grand Chapitre d'Allemagne in Köln
84	Anzeige   Nationaler Kooperationspartner Wempe Leipzig



Titelthema –  
Patisserie



Bailliage National d'Allemagne –  
100. Grand Chapitre  
d'Allemagne in Dresden



Interview –  
Stefan Leitner – Chef Patissier  
des Restaurant Bareiss



# WIR SUCHEN DEUTSCHLANDS BESTEN JUNGKOCH & JUNGSO MMELIER

*gemeinsam. vernetzen. inspirieren.*



Macht mit beim Nationalen Wettbewerb 2025 der Chaîne des Rôtisseurs !

## JEUNES CHEFS ROTISSEURS & JEUNES SOMMELIERS

Auch 2025 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, 07. April 2025 – Frankfurt am Main

Meldet Euch jetzt an auf: [www.chaine.de](http://www.chaine.de) oder [mail@chaine.de](mailto:mail@chaine.de)

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

Wir danken  
unseren Sponsoren:





## EIN HAUS MIT LANGER TRADITION VERÄNDERT SICH

*Das Hotel & Restaurant Jägerhof bei  
Hannover schließt sein Restaurant –  
aber der Hotelbetrieb geht weiter!*

Das Hotel- und Gastgewerbe liegt den Kelles im Blut, schon vor 87 Jahren führte die Familie Kelle erfolgreich einen Gasthof, der sich immer weiterentwickelte bis zu dem, was der Jägerhof in Langenhagen heute ist. Grand Officier Maître Rôtisseur Cord Kelle, machte seine Lehre in Hannover und arbeitete 1984 in „Petermann’s Kunststuben“ einem der Schweizer Spitzen-Lokale. 1997 übernahmen Confrère Cord Kelle und seine Frau Maren den elterlichen Betrieb, den Jägerhof. Modernisierungen, kontinuierliche Steigerungen der Küche, Genuss, Komfort und Behaglichkeit machten den Jägerhof zu einem der führenden Häuser in der Region Hannover.

Die oft prämierte Küche des Jägerhofes gehört seit über 40 Jahren zur Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs und ist somit in der Bailliage Niedersachsen der älteste Mitgliedsbetrieb. Als aktives Mitglied unserer Bruderschaft gestaltete Confrère Cord Kelle, Grand Officier Maître Rôtisseur, Officier Commandeur, einige Jahre die Geschehnisse in der Bailliage Niedersachsen im Regionalrat mit. Geradezu legendär ist das, über die Grenzen hinaus bekannte „Gänseessen im Jägerhof“, immer im November in wunderschöner Atmosphäre. Einige Mitglieder denken bestimmt gerne an die besonderen Diner Amicaux zurück.

Viele verschiedene Faktoren wie Gesundheit, hohe Kosten und der aktuelle Personalmangel, zwingen dazu, das Restaurant zu schließen, was wir alle sehr bedauern. Aber das heißt noch lange nicht zur Ruhe setzen... denn der Hotelbetrieb geht weiter: Das 4-Sterne Hotel Garni, verfügt über



75 behagliche Einzel- und Doppelzimmer mit insgesamt 106 Betten, Sauna und Fitnessraum. Für Maren und Cord Kelle ist Gastfreundschaft das, was der amerikanische Philosoph Ralph Waldo Emerson (1803–82) mit „ein wenig Wärme, ein wenig Nahrung und großer Ruhe“ beschrieben hat. Auch sozial engagiert sich Confrère Cord Kelle und hat 2013 den Verein «KfO – Kochen für Obdachlose Hannover e.V.» gegründet, dessen Ziel es ist, obdachlosen und bedürftigen Menschen mindestens eine warme Mahlzeit am Tag anzubieten. Von 2012 bis heute wurden ca. 100.000 Mahlzeiten gekocht!

Wir sind sehr stolz darauf, dass Cord Kelle Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs ist und wir freuen uns darauf, bald wieder Gast in seinem Hause sein zu dürfen, vielleicht etwas anders aber bestimmt wieder außergewöhnlich gut. Familie Kelle freut sich darauf Sie als Gast im Hotel Jägerhof begrüßen zu dürfen. Geben Sie sich gerne als Mitglied zu erkennen. Weitere Informationen finden Sie aus: [www.der-jaegerhof.de](http://www.der-jaegerhof.de)

VIVE LA CHAÎNE !



### Hotel Jägerhof

Walsroderstraße 251 · 30855 Langenhagen  
Tel. 0511 77 96 0 · [info@der-jaegerhof.de](mailto:info@der-jaegerhof.de) · [www.der-jaegerhof.de](http://www.der-jaegerhof.de)



## 100. GRAND CHAPITRE D'ALLEMAGNE IN DRESDEN ZWISCHEN BAROCK & MODERNE

*Vom 12. September bis zum 15. September trafen sich über 300 Mitglieder aus ganz Deutschland und der Welt, um das 100. Grand Chapitre d'Allemagne in Dresden zu feiern. Sogar der Präsident der Chaîne des Rôtisseurs Yam Atallah kam, um persönlich die Inthronisation bei diesem Jubiläum vorzunehmen.*

DIE BAILLIAGE SACHSEN VERTRETEN DURCH BAILLI GUNTER ANTON STELLTE EIN TOLLES PROGRAMM ZUSAMMEN: Der erste Abend, die Soirée de Bienvenue fand in der beeindruckenden Gläsernen Manufaktur von VW statt. Das Gebäude ist ein Meisterwerk der Architektur. Hinter der futuristischen Glasfassade wird hier derzeit der vollelektrische ID.3 produziert. Auf 2 Ebenen und über 370 m<sup>2</sup> fanden wir großzügig Platz für ein kulinarisches Abenteuer, kreierte von Grand Officier Maître Restaurateur Mario Pattis und seinem Team.

Es blieb kein Wunsch offen: Es gab Köstlichkeiten vom Flying Buffet und wir konnten den Köchen an der Live-Cooking-Stationen über die Schulter schauen. Der sehr gelungene Start sollte sich durch die folgenden Tage ziehen.

Wer schnell genug bei der Buchung war, konnte sich am Freitag Vormittag zwischen fünf spannenden Ausflügen entscheiden: Ein privater Besuch in der Dinglinger-Villa, eine MasterClass Probe auf Schloss Wackerbarth oder



für die Bierliebhaber unter uns ein Besuch in der Bierbrauerei bei unseren Nationalen Kooperationspartnern Radeberger. Aber auch ein Stadtrundgang mit einem Hofnarren und der Besuch der Uhrenmanufaktur Wempe in der Sternwarte Glashütte wurden angeboten.

Abends hatten wir fünf Mitgliedsbetriebe zur Auswahl und die Wahl viel schwer: Kastenmeiers im Taschenbergpalais, Bülow-Palais, das Sternerestaurant Villa Sorgenfrei, der Burgkeller in Meissen und das Restaurant Mario Pattis repräsentierten Ihre Bailliage auf höchstem Niveau – vielen Dank.

Am Samstag dem 14. September fand die feierliche Inthronisation auf dem Schloss Albrechtsberg statt. Schloss Albrechtsberg ist eines der drei Elbschlösser am rechten Elbufer. Ein wunderbarer Ort, um 100 Mitglieder zu befördern oder neu in unsere Bruderschaft aufzunehmen.

Noch mal an alle neuen Mitglieder ein herzliches Willkommen in unserer Bruderschaft. Yam Atallah, Präsident der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs leitete die Inthronisation mit viel Sympathie und las den Schwur gekonnt auf Deutsch vor.

Um 18.00 Uhr durften wir bei einer Andacht in der Frauenkirche in Dresden dabei sein. Bei Orgelmusik, Psalmgebet und Geistlichem Wort konnten wir am Abschlussabend des 100. Grand Chapitre d'Allemagne für einen Moment innehalten und dankbar sein für die Gaben auf unseren reich gedeckten Tischen, und für die Freundschaft, die uns alle in unserer Bruderschaft verbindet.

Das Grand Gala Dîner wurde im Taschenberg Palais Kempinski ausgerichtet. Im festlichen Kurfürstensaal feierten fast 300 Consoeurs und Confrères die „große Zusammenkunft“ ein letztes Mal.





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 € 14.000,- freuen.

Ein herzliches Dankeschön an den großzügigen Spender Confrère Burchardt Führer. Eine besondere Ehrung erhielt Confrère Markus Gerspacher, Vice Chancelier-Argentier Honoraire der Bailliage Baden-Württemberg: Den "L'Ordre d'Honneur", den die Bailliage National d'Allemagne für besonderes Engagement innerhalb der

Bruderschaft verleiht. Nach einem gelungenen Abend gab es zum Ausklang ein frisch gezapftes Pils von unserem Nationalen Kooperationspartner Radeberger! Ein großes Lob an die Bailliage Sachsen! Es wurden ganz im Sinne der Chaîne neue Freundschaften und unvergessliche Momente geschaffen.

Außerdem ein herzliches Dankeschön an die vielen Sponsoren, insbesondere an unsere Platin-Sponsoren: Hotel Palace Berlin, Stoelzle und Wempe Leipzig.

**VIVE LA CHAÎNE !**

Text: Karin Deißner – Chargée de Presse d'Allemagne  
Fotos: PixelfotoExpress Dresden



# HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

Die Radeberger Gruppe gratuliert ganz herzlich zum  
125-jährigen Bestehen des Bundesverbandes des  
Deutschen Getränkefachgroßhandels!



## WAS WIRKLICH QUALITÄT HAT, ENTSCHEIDET DIE ZEIT.

Wohl kaum ein deutsches Wasser verfügt über eine so ausgeprägt lebendige Tradition wie Staatl. Fachingen. Schon vor Hunderten von Jahren wurde das Wasser für seinen feinen, angenehmen Geschmack und seine außergewöhnliche Mineralisation gelobt. Seit Generationen ist bekannt, dass Staatl. Fachingen einen natürlich hohen Hydrogencarbonat-Gehalt besitzt und dieser den Körper dabei unterstützt, die Säure-Basen-Balance zu regulieren. Das macht Staatl. Fachingen seit dem Jahr 1742 so einzigartig. Kein Wunder, wenn Bekanntheit und Qualität der Marke von Generation zu Generation weitergetragen werden. Schon Goethe gehörte zu den prominenten Liebhabern des Fachinger Wassers. Und deshalb heißt es auch: Was wirklich Qualität hat, entscheidet die Zeit. Staatl. Fachingen. Das Wasser. Seit 1742.

### EIN STILVOLLER AUFTRITT

Mit der an eine Bordeaux-Flasche aus dem 19. Jahrhundert angelehnten Flaschenform setzt Staatl. Fachingen überdies ein optisches Highlight auf jeder Tafel. Das elegante, schlanke Glasgebilde passt hervorragend zu einem stilvollen und edlen Tischarrangement. Der mittelständische Brunnenbetrieb hat sich bewusst für das nachhaltige Mehrweg-System entschieden und bietet sein Markenprodukt seit 2003 ausschließlich in der individuell gestalteten Glas-Facettenflasche an.

### GENUSS OHNE REUE

Die kalte Jahreszeit steht nunmehr vor der Tür und lädt zu kulinarischen Hochgenüssen ein. Damit das Wohlbefinden beim ausgiebigen Schlemmen nicht durch Übersäuerung getrübt wird, kann Staatl. Fachingen dabei helfen, die körpereigene Säure-Basen-Balance wiederherzustellen. Dank seines natürlich hohen Gehalts an Hydrogencarbonat von 1.846 mg/l neutralisiert das Heilwasser überschüssige Säuren im Magen, sodass einem besinnlichen Beisammensein nichts mehr im Wege steht.

### WASSER UND WEIN FÜR DEN PERFEKTEN GENUSS

Insbesondere Sommeliers und Sommelières favorisieren Staatl. Fachingen aufgrund seines hohen Hydrogencarbonat-Gehalts und seiner einzigartigen Mineralisation als Begleiter zum Wein: Es neutralisiert die Geschmacksknospen von Zunge und Gaumen, bringt die Aromen verschiedener Weine bestens zur Geltung und unterstreicht diese zusätzlich. Damit bietet es eine ideale Basis, um die vielschichtigen Aromen und Geschmacksnuancen des Weines genießen zu können. Und mehr noch: Durch den hohen Gehalt an Hydrogencarbonat macht Staatl. Fachingen säurebetonte Weine wie Riesling zudem verträglicher. Das Hydrogencarbonat gleicht die Weinsäure aus und trägt damit entscheidend zum Weingenuss bei.

### ZUM WOHL!



Goethe gehört zu den prominenten Liebhabern des Fachinger Wassers. In einem Brief vom 27.06.1817 schreibt Johann Wolfgang von Goethe: "...wünsche aber mit Fachinger Wasser und weisem Wein begünstigt zu werden, das eine zur Befreyung des Geistes, das andere zu dessen Anregung."



# DIE PATISSERIE

In der Welt der kulinarischen Genüsse erfreut sich die Pâtisserie immer größerer Beliebtheit. Diese Kunstform der feinen Backkunst vereint die Liebe zum Detail mit der Leidenschaft für süße Köstlichkeiten. Doch was genau verbirgt sich hinter dem Begriff Pâtisserie und was macht sie so besonders?

Die Pâtisserie ist die Kunst der Herstellung von feinen Back- und Süßwaren, die in französischer Tradition häufig in kleinen Portionen serviert werden. Dabei spielen neben den klassischen französischen Gebäcken wie Croissants, Éclairs und Macarons auch Torten, Tartes und Pralinen eine wichtige Rolle. Der Fokus liegt hierbei auf der Verwendung hochwertiger Zutaten, der Perfektion in der Zubereitung und der ansprechenden Präsentation der süßen Kreationen.

Die Pâtisserie vereint handwerkliches Geschick mit kreativer Freiheit und ermöglicht es den Bäckern und Konditoren, wahre Meisterwerke zu schaffen. Jedes Detail wird mit größter Sorgfalt und Hingabe bearbeitet, um ein Geschmackserlebnis der Extraklasse zu garantieren. Ob knuspriger Blätterteig, luftige Biskuitböden oder zarte Cremefüllungen – in der Pâtisserie wird die Kunst des Backens zur Perfektion gebracht.

Darüber hinaus spielt die Ästhetik eine wichtige Rolle in der Pâtisserie. Die kunstvollen Verzierungen, filigranen Tupfen und dekorativen Elemente machen jedes Gebäckstück zu einem wahren Augenschmaus. Die Liebe zum Detail und die Kreativität der Pâtisserie-Künstler lassen jede Leckerei zu einem kleinen Kunstwerk werden.

Immer mehr Menschen schätzen die handgemachten Köstlichkeiten und gönnen sich gerne hin und wieder eine süße Versuchung. Ob als Dessert nach einem festlichen Mahl, als Begleiter zum Kaffee oder als Geschenk für besondere Anlässe – die Pâtisserie sorgt stets für genussvolle Momente.

In diesem Sinne ist die Pâtisserie eine wahre Gaumenfreude und ein Fest für die Sinne. Lassen Sie sich von den süßen Verführungen verzaubern und tauchen Sie ein in die Welt der feinen Backkunst. Erfahren Sie mehr über die Vielfalt und die Geschichte der Pâtisserie und entdecken Sie die unendlichen Möglichkeiten der süßen Genüsse.

Denn eines ist sicher: Ein Stück Pâtisserie macht das Leben einfach ein Stückchen süßer!

# PÂTISSERIE VS. KONDITOREI

*Definition, Unterschiede & Gemeinsamkeiten -*

*Das macht den Arbeitsalltag der „süßen“ Gastro-Branchen aus:*

Ob Soufflés, Puddings, Eis oder Tartes: Die Pâtisserie umfasst alles, was auf der Speisekarte unter der Rubrik „Dessert“ zu finden ist. Hier gibt es große Überschneidungen mit dem Feld der Konditorei, dennoch stehen beide Handwerke für sich.

## WAS IST PÂTISSERIE?

Das Wort Pâtisserie hat seinen Ursprung im Französischen: „la pâte“ nennt man dort den Teig. Das Verb „pâtisser“ bedeutet übersetzt kneten bzw. Kuchen backen. Doch das Pâtisserie-Handwerk umfasst neben süßen Kuchen und Torten noch viele weitere Gerichte, unter anderem warme und kalten Süßspeisen sowie Desserts. Hergestellt werden die Spezialitäten vom Pâtissier (männliche Bezeichnung) bzw. von der Pâtissière (weibliche Bezeichnung). Die Pâtisserie gilt als künstlerisches Arbeitsfeld, das höchstes Qualitätsbewusstsein, Disziplin und viel Liebe zum Detail erfordert.

Pâtissiers sind in der Regel als Teil eines größeren Küchenteams in der Gastronomie tätig, beispielsweise in Restaurants, Cafés und Hotels. Auch bei Buffets und Caterings sowie in Großküchen und der Gemeinschaftsverpflegung spielt Pâtisserie eine wichtige Rolle. Der Pâtissier wird deshalb auch Küchenkonditor oder Nachspeisenkoch genannt. Bei Küchen mit mehr als fünf Köchen oder in der gehobenen Gastronomie ist davon auszugehen, dass ein Pâtissier zum Team zählt. Sogar innerhalb des Pâtisserie-Bereichs ist eine weitere Unterteilung denkbar, etwa in:

- Chef Pâtissier
- Commis Pâtissier (Jungkoch Pâtissier)
- Demi Pâtissier (Stellvertreter des Chef Pâtissiers)
- Glacier (Speiseeis-Hersteller)
- Boulanger (Kuchenbäcker)

## TEIGE, MASSEN, SÜSSSPEISEN & MEHR:

### DIE VERSCHIEDENEN FORMEN DER PÂTISSERIE

Die Pâtisserie umfasst verschiedene Aufgabenbereiche. Gäste, die es süß mögen, kommen bei den Food-Kreationen voll und ganz auf ihre Kosten. Zu den Formen der Pâtisserie zählen unter anderem folgende:

- Teige (geknetet), etwa Blätterteig, Hefeteig und Mürbeteig
- Massen (gerührte oder aufgeschlagene Zutaten), etwa Biskuitmasse, Brandmasse etc.
- Torten und Kuchen, etwa Schwarzwälder Kirschtorte, Käsekuchen und Strudel
- Kalte Süßspeisen, etwa Bayrische Creme, Mousse au Chocolat und Quarkspeisen
- Warme Süßspeisen, etwa Crêpes, Soufflés und Krapfen
- Eisspeisen, Speiseeis, Sorbet & Halbgefrorenes
- Schokoladen-Pâtisserie, sowie Zuckerarbeiten
- Sämtliche Desserts

## PÂTISSERIE & KONDITOREI IM VERGLEICH:

### EIN EINBLICK IN DIE PRAXIS

Macarons, Gebäck, Torten – Pâtisserie und Konditorei haben eine große Gemeinsamkeit: Hier dreht sich alles um Süßes. Dennoch weichen die beiden Bereiche in der Praxis leicht voneinander ab. Der Begriff Konditorei ist gleichbedeutend mit dem Wort Zuckerbäckerei. Der Name macht deutlich, dass es sich hier in erster Linie um eine Form des Backens handelt. Zwar zählen auch Süßspeisen wie Cremes und Puddings zu den Basics des Konditorei-Handwerks, diese kommen aber vor allem in Verbindung zu Kuchen, etwa als Füllung, zum Einsatz. Im Vordergrund stehen Torten, Backwaren, Tee- und Kleingebäck. Der Pâtissier hingegen widmet sich zusätzlich Desserts aller Art.



HOMMAGE  
LUXURY HOTELS COLLECTION



# WINTERMOMENTE IM GRAND TIROLIA KITZBÜHEL

Erleben Sie die festliche Saison im Grand Tirolia Kitzbühel in ihrer ganzen Pracht. Genießen Sie die winterliche Berglandschaft, den familiären Luxus und die erlesenen Freuden unserer Küche. Lassen Sie sich von der Magie der Weihnacht verzaubern – buchen Sie jetzt Ihren festlichen Aufenthalt mit dem 15 % Chaîne des Rôtisseurs Rabatt und genießen Sie besinnliche Tage.

WHERE MOMENTS MAKE MEMORIES





# FRANZÖSISCHE PATISSERIE

*Die französische Pâtisserie gilt als die beste der Welt aufgrund ihrer langen Tradition, ihres hohen Qualitätsanspruchs und ihrer kreativen Vielfalt. Französische Pâtissiers sind für ihre handwerkliche Kunstfertigkeit und ihr Streben nach Perfektion bekannt, was zu exquisiten Gebäcken von höchster Qualität führt.*

Die französische Pâtisserie hat eine lange und reiche Geschichte, die bis ins Mittelalter zurück reicht. Die ersten Aufzeichnungen über süße Gebäcke in Frankreich stammen aus dem 13. Jahrhundert, als Zucker erstmals aus dem Nahen Osten importiert wurde. Im Laufe der Zeit entwickelten sich verschiedene traditionelle französische Gebäcksorten wie Croissants, Eclairs, Macarons und Tarte Tatin. Im 17. Jahrhundert erlebte die französische Pâtisserie einen Aufschwung, als König Ludwig XIV den Titel "Konditor des Königs" einführte. Dies führte zu einer Blütezeit der französischen Backkunst, die bis heute anhält. Im 19. Jahrhundert wurden berühmte Pâtisseries wie Ladurée und Fauchon in Paris gegründet, die bis heute für ihre exquisiten Gebäcke bekannt sind.

Die französische Pâtisserie hat im Laufe der Jahrhunderte viele Einflüsse aus anderen Ländern aufgenommen, dar-


unter Italien, Österreich und Belgien. Diese Vielfalt spiegelt sich in der großen Auswahl an köstlichen Gebäcken wider, die man heute in ganz Frankreich genießen kann.

Insgesamt hat die Geschichte der französischen Pâtisserie dazu beigetragen, dass Frankreich als kulinarisches Zentrum der Welt angesehen wird und die französische Backkunst einen festen Platz in der globalen Gastronomieszene eingenommen hat.

Ein weiteres Merkmal der französischen Pâtisserie ist ihre ständige Innovation und Kreativität. Französische Pâtissiers sind bekannt für ihre Fähigkeit, traditionelle Rezepte zu modernisieren und neue Geschmackskombinationen zu kreieren, was zu einer endlosen Vielfalt an süßen Köstlichkeiten führt. Dieser Innovationsgeist macht die französische Pâtisserie zu einer der besten der Welt.



# Chef SACHE



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

[chefsculinar.de](http://chefsculinar.de)

**CHEFS<sup>\*\*\*</sup>CULINAR**  
WIR LEBEN FOODSERVICE



## LADURÉE PARIS – DIE BERÜHMTESTE PÂTISSERIE FRANKREICHS

Es gibt viele berühmte Pâtisseries in Frankreich, aber eine der bekanntesten und renommiertesten ist die Ladurée. Die Geschichte des Hauses begann im Jahr 1862, als Louis Ernest Ladurée seine Bäckerei an der Rue Royale 16 in Paris eröffnete. Sein Salon de Thé wurde bald zu einem Wahrzeichen der Stadt Paris und des Pariser Lebensstils. Über Epochen hinweg bewahrt sich Ladurée etwas Einzigartiges: ein außerordentliches savoir-faire und eine permanente Anspielung auf die Epoche der damaligen Zeit. Eine Ladurée-Kreation zu genießen bedeutet, die Sinne und den Geist anzuregen und zu erkennen, dass Leichtigkeit eine der schönsten Tugenden ist. Seit über 160 Jahren lässt Ladurée die hohe Kunst der französischen Pâtisserie erstrahlen.

### LADURÉE – DIE WELT DER MACARONS

Ein Macaron der Maison Ladurée ist viel mehr als ein süßer Genuss, es verkörpert ein Stückchen französisches Lebensgefühl. Das farbenfrohe Mandelgebäck steht symbolisch für die Maison Ladurée und wurde 1862 erstmalig in der Bäckerei von Louis Ernest Ladurée in Paris hergestellt. Seitdem sind die Macarons der Maison Ladurée zu einem beliebten Geschenk geworden, das Sie selbst genießen oder mit anderen teilen können.

Ihre bunte Vielfalt macht sie auch ideal für Veranstaltungen und Hochzeiten - als personalisiertes Giveaway für Kunden, Gäste oder als atemberaubendes Dessert in Form einer Macaron-Pyramide.

Die Pâtisserie Ladurée hat mehrere Filialen in Paris und weltweit, darunter auch in Städten wie London, New York und Tokio. Neben den Macarons bietet Ladurée eine Vielzahl von anderen exquisiten Gebäcken, Torten und Desserts an, die alle mit höchster handwerklicher Qualität und Raffinesse hergestellt werden.

Ladurée ist nicht nur für ihre köstlichen Leckereien bekannt, sondern auch für ihr elegantes Ambiente und ihre ikonische Pastellfarben-Ästhetik, die das Markenzeichen des Unternehmens geworden sind. Die Pâtisserie Ladurée ist ein beliebtes Ziel für Feinschmecker und Gourmets aus aller Welt, die die exquisite französische Pâtisseriekunst erleben möchten.

### MEHR INFORMATIONEN:

Unter [www.laduree.de](http://www.laduree.de) sind die köstlichen Macarons und viele weitere Produkte der Marke auch deutschlandweit erhältlich.

# NINA MÉTAYER – FRANKREICHS BESTE PATISSEURIN

Nina Métayer ist eine renommierte französische Pâtissière, die für ihre herausragenden Backkünste und kreativen Dessertkreationen bekannt ist. Geboren am 2. Mai 1988 in La Rochelle, Charente-Maritime, hat sie sich im Laufe ihrer Karriere als eine der führenden Persönlichkeiten in der Welt der Pâtisserie etabliert.

Nina begann ihren Werdegang mit einer Ausbildung zur Bäckerin. Anschließend ging sie für ein Jahr nach Australien, sie arbeitete dort in einer französischen Konditorei in Melbourne und bereitete Pizzas und Desserts in verschiedenen Restaurants zu. Zurück in Frankreich setzte sie ihre Ausbildung an der École Ferrandi in Paris fort und arbeitete nach ihrem Abschluss in verschiedenen renommierten Restaurants und Pâtisseries in Paris, darunter das berühmte Hotel Le Meurice.

Als Chefkonditorin des Hotels Le Raphaël kreierte sie ihr erstes eigenes Dessert, das von der Presse gefeiert wurde. Bei Jean-François Piège entwickelte sie die Dessertkarte für das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Le Grand Restaurant.

Sie gab weltweit Meisterkurse, nahm an renommierten Wettbewerben teil und wurde vor ihrem 30. Lebensjahr zweimal als Pâtisseuse des Jahres ausgezeichnet. Be-

sonders bemerkenswert ist, dass Nina Métayer im Jahr 2023 den Titel als beste Patissière der Welt erhielt, verliehen von der Union internationale des boulangers et pâtisseries (UIBC).

In diesem Jahr erhielt Nina Métayer in Las Vegas eine weitere globale Auszeichnung: Ihre skulpturale Kreationen haben auf der ganzen Welt Aufmerksamkeit erregt, lautet die Erklärung der Jury, als sie bei der "The World's 50 Best Restaurants" Verleihung zur World's Best Pastry Chef 2024 gekürt wurde.

Nina Métayer ist Kunsthandwerkerin mit Leib und Seele und steht heute an der Spitze einer Gruppe, deren Kerngeschäft die Kreation von Desserts ist. Sie und ihre Teams stellen ihr Fachwissen im Bereich der Haute Pâtisserie und der Unternehmensentwicklung in den Dienst von Fachleuten, sowohl in der Beratung als auch in den Bereichen Design, Kreation, Events und Forschung & Entwicklung.

Nina Métayer ist nicht nur eine Meisterin ihres Handwerks, sondern auch eine Inspiration für angehende Patissiers auf der ganzen Welt. Ihre innovativen Kreationen und ihr unermüdlicher Einsatz für Perfektion haben sie zu einer Ikone in der Welt der Pâtisserie gemacht.



## DIE BELIEBTESTEN FRANZÖSISCHEN GEBÄCKE:



### ÉCLAIR

Ein längliches Gebäck aus luftigem Brandteig, gefüllt mit Creme und glasiert mit Schokolade oder Zuckerguss.



### MACARON

Zwei Mandelbaiserschalen, gefüllt mit einer cremigen Füllung in verschiedenen Geschmacksrichtungen wie Erdbeere, Schokolade oder Pistazie.



### MILLE-FEUILLE

Ein Schichtgebäck aus knusprigem Blätterteig und Vanillecreme, oft mit einer Glasur aus Puderzucker oder Karamell.



### GÂTEAU OPÉRA

Eine elegante Schichttorte aus Biskuit, Kaffeebuttercreme und Schokoladenganache. Sie ist bekannt für ihr raffiniertes Aussehen und ihren intensiven Geschmack.



### MADELEINE

Kleines, luftiges Gebäck in Muschelform, die oft mit Zitronen- oder Orangengeschmack verfeinert sind.



### TARTELETTES

Kleine Törtchen, die aus einem knusprigen Mürbeteigboden und einer köstlichen Füllung bestehen, wie z.B. frische Früchte, Schokolade, Nüssen oder Cremes.



### CROISSANTS

Ein Blätterteig-Gebäck das in Form eines halbmondförmigen Hörnchens gebacken und typischerweise mit Butter zubereitet wird.



### CANELÉ

Ein Canelé ist ein traditionelles Gebäck aus Bordeaux. Es handelt sich um kleine Kuchen mit einer karamellisierten Kruste und einem weichen, saftigen Inneren.



### TARTE TATIN

Ein französischer Kuchen, der aus karamellisierten Äpfeln besteht, die mit einem süßen Teig bedeckt und gebacken werden.



## INTERVIEW MIT STEFAN LEITNER

### CHEF PATISSIER, SEIT 2001 IM RENOMMIERTEN 3-STERNE RESTAURANT BAREISS IN BAIERSBRONN

*Mit seiner Leidenschaft für die Patisserie und seinem unermüdlichen Streben nach Perfektion hat er nicht nur die Dessertkarte des Hauses geprägt, sondern auch die Herzen von Feinschmeckern weit über die Grenzen des Schwarzwalds hinaus erobert.*

WIE SIND SIE ZUR PATISSERIE GEKOMMEN UND WAS HAT SIE AN DIESEM BERUF FASZINIERT?

Mich hat Konditorei immer schon interessiert. Ich habe als Schüler schon gern für Familie und Freunde gebacken. Der Junior Chef in meinem Ausbildungsbetrieb war Pâtissier und der meinte zu mir, dass ich das unbedingt machen soll. Im Nachhinein war es für mich die beste Entscheidung.

WAS IST DER UNTERSCHIED ZWISCHEN PATISSIER UND KONDITOR?

In einer Konditorei sind die Aufgaben und Abläufe eigentlich täglich gleich. In der Patisserie kann man deutlich kreativer sein und hat viel mehr Abwechslung. Das hat mich immer - bis heute - besonders motiviert und begeistert.

WIE WÜRDEN SIE IHREN PERSÖNLICHEN STIL IN DER PATISSERIE BESCHREIBEN UND GIBT ES BESONDERE EINFLÜSSE ODER VORBILDER, DIE IHRE ARBEIT BEEINFLUSST HABEN?

Ich würde meinen, dass ich bezogen auf die Kombination der Desserts eher klassisch bin! In Bezug auf das Anrich-

ten der Dessert-Teller waren und sind wir immer schon im Trend. Einflüsse gibt es immer wieder und natürlich auch Trends. Ich schaue mir alles, was es an Neuem gibt und neu kommt, sehr genau an. Ich lasse mich entweder davon inspirieren oder lasse es auf sich beruhen, weil es nicht zu meiner Handschrift bzw. auch nicht zum Stil des Restaurant Bareiss passt.

2017 WAREN SIE PATISSIER DES JAHRES IM GAULT MILLAU DEUTSCHLAND UND 2021 PATISSIER DES JAHRES IM GROSSEN RESTAURANT UND HOTEL GUIDE. WIE WICHTIG SIND SOLCHE AUSZEICHNUNGEN?

Ich freue mich natürlich über solche Auszeichnungen immer sehr. Es ist eine besondere Wertschätzung für mich und unser Team des Restaurant Bareiss. Es ist eine Bestätigung unserer Arbeit, im Bemühen, unseren Gästen wundervolle und glückliche Stunden im Restaurant Bareiss zu bescheren.

SEIT 2001 SIND SIE SCHON IM HOTEL & RESTAURANT BAREISS - WAS IST IHRER MEINUNG NACH DAS BESONDERE AN DEM RESTAURANT?

Ich glaube das Miteinander ist das Besondere! Küchenchef Claus Peter Lump, Restaurantleiter Thomas Brandt, Sommelier Teoman Mezda sind ja auch schon viele Jahre mit Familie Bareiss und dem BAREISS verbunden. Wir können alle gut miteinander und haben die gleichen Ziele, ob im Hotel oder in einem unserer Restaurants oder auch kulinarischen Outlets des Hauses, nämlich unseren Gästen einen rundum schönen und besonderen Hotel- & Restaurant Besuch zu bieten. Und betonen möchte ich auch, dass ich die große Wertschätzung der Familie Bareiss und von Claus-Peter Lump sehr zu schätzen weiß. Ich fühle mich einfach wohl im Haus und im Bareiss-Team.

**WELCHE TRENDS SEHEN SIE MOMENTAN IN DER PATISSERIE-BRANCHE UND WIE VERSUCHEN SIE, SICH DARAUF EINZUSTELLEN ODER MITZUWIRKEN?**

Es gibt ja immer wieder Trends in der Patisserie, ob es Ferran Adria war oder Christian Hümbts mit den Gemüsedesserts. Man sollte sich dem nicht verschließen. Momentan freut es mich sehr, dass man auch wieder klassische Desserts auf den Karten findet, wie zum Beispiel Mille-feuille oder Soufflé. Ich habe unser Soufflé schon immer auf der Dessert-Karte stehen und es ist sehr beliebt bei unseren Gästen.

**WELCHE GESCHMACKLICHE PAARUNG HAT SIE ZULETZT SELBST ÜBERRASCHT?**

Ich habe dieses Jahr das erste Mal Himbeere und Basilikum kombiniert! Ich war überrascht, wie gut das harmoniert!

**WAS IST IHR LIEBLINGS DESSERT?**

Ich liebe die Himbeere und es freut mich jedes Jahr, ein schönes Dessert daraus zu kreieren. Die Himbeere ist eine Frucht, mit der sich vieles kombinieren lässt. Ob Schokolade, Vanille, Ingwer oder wie dieses Jahr mit Basilikum. Einer meiner persönlichen Lieblingsdesserts ist die Tarte Tatin mit Vanilleeis!

**VIELEN DANK**

#### **Hotel & Restaurant Bareiss**

Hermine-Bareiss-Weg · 72270 Baiersbronn-Mitteltal  
Tel. 07442 47-0 · info@bareiss.com · www.bareiss.com



*Zeitgemäß festlich*

## **DAS NEUE RESTAURANT BAREISS**

Als „Updating“ hatte die Familie Bareiss, Hotel Bareiss im Schwarzwald, ihren Gästen den Umbau des bis dato in französischer Klassizität auftretenden 3\*-Sterne-Restaurants Bareiss versprochen. Nach drei Wochen Schließungszeit und intensiver Arbeit zeigt sich bei der Wiedereröffnung in diesem März: Familie Bareiss hat Wort gehalten - in schlanker, leichter, stilvoller Eleganz, in einer, so Britta Bareiss, „gekonnten Kunst des Weglassens“, genießen die Gäste nun die Eleganz von Claus-Peter Lumpps Küche, die mit drei Michelin-Sternen zu den weltbesten zählt. Das Updating war von der Familie seit langem geplant. Darin begleitet von der Auffassung der Gäste, Claus-Peter Lumpps Stil habe sich in den letzten Jahren zu einer immer ausgeprägteren Finesse und Modernität entwickelt, der man einen korrespondierenden Rahmen wünschte.

Dieser Rahmen ist nun geschaffen. Die in festlichem Weiß eingedeckten Tische umstehen komfortable Sessel, in denen sich wohltuend bequem sitzt, ohne an Haltung zu verlieren. Neues Silber und neues Porzellan gehören ebenfalls zu den Novitäten. Geblieben ist die Präsentation der Gerichte auf gangweise verschiedenen Tellern. Schrittgedämpftes Fischgrät-Parkett hat den früheren Teppich abgelöst. Die leuchtende Fülle der Blumen, die schicke Extravaganz der Gestecke - ein Fest fürs Auge.

Hannes Bareiss zum neuen Restaurant: „Meine Frau und ich freuen uns über die Reaktion vieler Gäste, die sich im neuen Restaurant Bareiss auf Anhieb wohlgefühlt haben und ihm eine gelungene Verbindung von Eleganz und Modernität attestieren.“



# Belebt den Weingenuss.

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

**STAATL.  
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.

Nationaler Kooperationspartner von



Association  
Mondiale de la  
Gastronomie





## STAR-PÂTISSIER: 2-STERNEKOCH RENÉ FRANK

*"Wir lassen uns von den Pâtisserie-Techniken aus aller Welt inspirieren. Jeder Gang ist eine Komposition, die ganz bewusst Grenzen aufbricht und überwindet."* René Frank

René Frank zählt zu den renommiertesten und bekanntesten Pâtissiers weltweit. Über 20 Jahre hat der gebürtige Allgäuer international in den besten Häusern gearbeitet und Erfahrungen gesammelt. Als Gründer und Mitinhaber leitet er heute das „CODA“, Deutschlands einziges Dessert-Restaurant im Szene-Kiez in Berlin-Neukölln. Seit 2019 ist das CODA als weltweit einziges Dessert-Restaurant mit einem Michelin Stern ausgezeichnet, gefolgt vom zweiten Stern in 2020.

### INNOVATIVE PÂTISSERIE

Klassisches Handwerk neu und innovativ interpretiert – so lässt sich Renés Handschrift auf den Punkt bringen. Er dekonstruiert klassische Dessert-Bilder um zu zeigen, dass die Pâtisserie von heute weit über den letzten Gang des Menüs hinaus geht. Prägend für seine Ideen ist der stark reduzierte Zucker-Einsatz. Auch Milch, Sahne und Butter sind keine Haupt-Zutaten. René Frank denkt Pâtisserie neu: Andere Zutaten, leichte und bekömmliche

Kombinationen, die natürlich süß, aber niemals zucker-süß sind.

### OHNE RAFFINIERTEN ZUCKER

René Frank definiert den Dessert-Begriff neu: Anstelle von raffiniertem Zucker, der in der klassischen Pâtisserie nicht wegzudenken ist, setzt er ausschließlich auf natürliche Süßkraft. Das heißt: Anstelle künstlichen Zucker hinzuzufügen nutzt er ausschließlich solche Produkte, die bereits von Natur aus eine Süßkraft mitbringen. Und das sind mehr, als sich manch einer vorstellt: Mais, Rote Bete, Möhren, fermentierter Reis – die Liste ließe sich unendlich fortsetzen. Der Clou besteht darin, die Produkte mit innovativen Techniken so zu verarbeiten, dass der natürliche Zuckergehalt herausgearbeitet und genutzt werden kann. Im Ergebnis entstehen so Desserts mit einem komplett neuen Image: Leicht, aromatisch hochkomplex und deutlich kalorienärmer als die traditionellen Verwandten.

## WER HAT MACARONS ERFUNDEN? DIE REISE DER MACARONS NACH FRANKREICH!

Macarons sind ein wunderbares, feines Gebäck aus der französischen Confitiserie – sind sie doch, oder nicht? In jedem Fall gehören sie zu Frankreich wie Croissants und Baguette und stellen in der Backküche eine Herausforderung dar. Der zarte Mandelteig gelingt mit Übung und die Zartheit, die bunten Farben und die unvergleichlichen Geschmacksrichtungen stellen Macarons beinahe auf eine Stufe mit hochwertigen Pralinen aus feinsten Schokolade.

### WAS SIND MACARONS ÜBERHAUPT?

Macarons ist ein feines Baisergebäck aus gesiebt Mandelteig, gefüllt mit einer Schokoladen-Ganache diverser Geschmacksrichtungen. Die Ganache wird zwischen zwei Macaronsschalen gestrichen oder gespritzt und die Schalen aufeinandergedrückt, sodass sie dem Prinzip eines Doppelkekses folgen.

Die Schwierigkeit bei der Macarons-Herstellung ist die Empfindlichkeit des Mandelbaisers, das überaus fein gesiebt und in den absolut richtigen Zutaten und Zutatenmengen angerührt werden muss, damit sich die Schalen perfekt glattziehen und ihre typische Form annehmen können.

### WIE WERDEN MACARONS HERGESTELLT?

Für die Macarons-Herstellung benötigen Sie etwas Fingerspitzengefühl für den Teig. Mandelmehl und Puder-

zucker des Mandelbaisers müssen fein durch ein Sieb gestrichen werden und das geschlagene Eiweiß wird vorsichtig untergehoben. Um Macarons einzufärben, sollte man Lebensmittelfarbpaste verwenden und das Eiweiß einfärben, bevor es unter die restlichen Zutaten gehoben wird. Sobald die Macaronsschalen einheitlich glatt sind, können sie gebacken und ausgekühlt werden. Danach werden sie mit der angerührten und abgekühlten Ganache (eine Mischung aus Schokolade, Schlag Sahne, Butter und ggf. Früchten, Marmelade oder anderem Aroma) gefüllt und aneinandergedrückt. Macarons sollten ihrer Zutaten in der Ganache wegen kühl gelagert und bald (2-4 Tage) verbraucht werden.

### WO GAB ES DIE ERSTEN MACARONS?

Zeitlich eingeordnet werden die ersten Macarons im Mittelalter. Sie sind in unterschiedlichen Varianten erhältlich, wobei die bunte Form mit Ganache-Füllung die bekannteste darstellt.

Um den Ursprung zu ergründen, ist es oft hilfreich, sich mit dem Namen des Gebäcks zu beschäftigen. Die Bezeichnung „Macarons“ stammt aus dem Italienischen und leitete sich von „(am)maccare“ ab, das in etwa so viel wie „zerdrückt“ heißt, während ein weiteres italienisches Wort aus Venedig „macarone/maccerrone“ „feiner Teig“ bedeutet. Doch ihren Ursprung finden Macarons auch nicht in Italien.

Das italienische Sizilien wurde anno 827 n. Chr. von den heutigen Tunesiern besetzt. Besatzungszeiten bringen in der Regel auch neue Einflüsse in eine Kultur und so brachten die damals arabischen Truppen neue Lebensmittel nach Italien, darunter auch Zitrone und Pistazie, aber auch Leckereien aus Nüssen und Mandeln.

Die Araber aber hatten diese Süßigkeiten nicht erfunden, sondern aus Persien übernommen, denn dort wurden Mandelgebäcke zu Neujahr gegessen und zur Kategorie „maccarruni“ gezählt.

Es ist natürlich zu erwähnen, dass es auch kontroverse Meinungen gibt, die von anderen Wegen und Ursprüngen sprechen, doch die meisten sind sich einig, dass das erste Mandelgebäck aus den arabischen Ländern stammt und von dort über Italien nach Frankreich gebracht wurde.

#### WIE WURDEN MACARONS ZU EINER FRANZÖSISCHEN SPEZIALITÄT?

Es soll anno 1533 gewesen sein, dass ein Händler damalige Macarons aus Italien nach Frankreich zur Hochzeit eines Herzogs mitgebracht haben soll. Im Jahre 1552 kann das erste Macarons-Rezept aus Frankreich schriftlich belegt datiert werden. Macarons waren viele folgende Jahrzehnte ein Gebäck zu Hofe, das zumeist zu Hochzeiten gereicht wurde.

Festzuhalten ist allerdings, dass die Macarons noch nicht gefüllt waren und auch in Klöstern verschiedener Orden gebacken wurden. Benediktinerinnen verkauften ihre Macarons zudem zum Lebensunterhalt und machten sie auch fürs gemeine Volk salonfähig.

Erst im 18. Jahrhundert begannen die Franzosen, ihre Macarons zu füllen, wobei sie kreativ vorgehen, in dem sie Marmelade einbackten oder die Mandelgebäcke aufbohrten und mit Creme befüllten. Natürlich macht die Geschichte des feinen Gebäcks auch nicht vor Marie-Antoinette Halt, die – völkisch ausgedrückt

– als Leckermäulchen galt und sich des feinen Gebäcks ebenso bediente.

Die heutigen Macarons, gefüllt mit Ganache, datieren sich letztendlich erst zu Beginn des 20. Jahrhunderts, als der Pâtissier Pierre Desfontaines begann, dieses Rezept für seine Macarons zu verwenden. Mit den Jahren wurden die Rezepte zwar beibehalten, aber immerfort verfeinert und erweitert, sodass uns heute eine riesige Bandbreite von bunten Macarons in diversen Geschmacksrichtung zu Verfügung stehen.

Letztendlich kann also trotz der ganzen Geschichte behauptet werden, dass die Macarons, so wie wir sie heute kennen, tatsächlich eine Erfindung Frankreichs sind, auch wenn die Grundlagen aus anderen Ländern stammen.

MEHR INFORMATIONEN RUND UM PATISSERIE & MACCARONS AUF: [www.meincupcake.de](http://www.meincupcake.de)



# WEINE ZUM DESSERT

## *Perfekte Kombinationen für ein unvergessliches Genusserlebnis*

Erfahren Sie, welcher Wein zu welchem Dessert passt und wie Sie Ihr Geschmacks-erlebnis mit perfekten Kombinationen optimieren können. Von fruchtigen Desserts bis hin zu schokoladigen Köstlichkeiten.

### FRUCHTIGES DESSERT

Beginnen wir mit fruchtigen Desserts wie Beeren-Tarte oder frischem Obstsalat. Diese Desserts sind oft leicht, erfrischend und voller natürlicher Fruchtaromen. Um sie zu ergänzen, sollten Sie einen Wein wählen, der ebenfalls frisch und fruchtig ist. Ein Riesling Kabinett ist eine ausgezeichnete Wahl. Er besitzt eine lebendige Säure, die die Fruchtaromen des Desserts betont, und eine sanfte Süße, die sich gut mit der natürlichen Süße der Früchte verbindet. Ein Moscato d'Asti ist eine weitere hervorragende Option. Er ist spritzig, leicht und voller Aromen von Pfirsich und Zitrone, die wunderbar mit den fruchtigen Noten des Desserts harmonieren.

### SCHOKOLADENDESSERT

Schokolade ist ein Klassiker unter den Desserts, sei es ein reichhaltiger Schokoladenkuchen oder eine Schokoladentarte. Diese Desserts sind oft intensiv im Geschmack und verlangen nach einem Wein, der diesem Geschmack standhalten kann. Hier ist ein Dessertwein mit kräftigem Charakter erforderlich. Ein Portwein ist eine hervorragende Wahl. Insbesondere ein Vintage Port besitzt eine dunkle Fruchtigkeit und eine komplexe Aromatik von Schokolade, Gewürzen und Nüssen. Diese Aromen ergänzen die Schokolade perfekt und schaffen eine harmonische Verbindung. Ein Banyuls, ein französischer süßer Rotwein, der oft mit Schokolade kombiniert wird, ist eine weitere interessante Option. Er besitzt eine subtile Bitternote, die gut zur Intensität der Schokolade passt.

### KARAMELLISIERTES DESSERT

Karamellierte Desserts wie Crème Brûlée oder Tarte Tatin sind für ihre reichhaltigen, süßen und karamellisierten Aromen bekannt. Um diese Aromen zu ergänzen, ist ein Dessertwein mit ausreichend Süße und Komplexität er-

forderlich. Ein Sauternes ist eine ausgezeichnete Wahl. Dieser französische Dessertwein zeichnet sich durch seine reiche Süße, honigartige Aromen und eine angenehme Säure aus. Die Aromen von Honig, Aprikose und exotischen Gewürzen harmonieren wunderbar mit den karamellisierten Noten des Desserts. Ein Tokajer aus Ungarn ist ebenfalls eine empfehlenswerte Alternative. Dieser edelsüße Wein wird aus von Edelfäule befallenen Trauben hergestellt und besitzt komplexe Aromen von Honig, Aprikose, Orangenschale und Gewürzen.

### LEICHTES DESSERT

Wenn Sie ein leichtes Dessert wie eine Zitronentarte oder ein frisches Fruchtsorbet servieren, wählen Sie einen Wein, der die Frische und Leichtigkeit des Desserts unterstreicht. Ein Sekt ist hier eine hervorragende Wahl. Er besitzt eine spritzige Säure, die das Dessert erfrischt, und eine leichte Fruchtaromatik, die gut zu den frischen Noten passt.

Abschließend ist es wichtig zu beachten, dass dies nur Empfehlungen sind und letztendlich der persönliche Geschmack entscheidet. Es ist immer eine gute Idee, verschiedene Kombinationen auszuprobieren und Ihre eigenen Vorlieben zu entdecken. Die Welt der Wein- und Dessertkombinationen ist so vielfältig wie aufregend. Also lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und genießen Sie die magische Fusion von Wein und Dessert!





## DAS WEINGUT ELLERMANN-SPIEGEL AUS KLEINFISCHLINGEN

Wer kennt dieses hübsche Dorf nicht? Es liegt direkt neben Großfischlingen ... :-)) – und wem das nichts sagt: Das 300-Seelendorf liegt im Herzen der Pfalz, ziemlich genau zwischen Landau und Neustadt. Die Einwohner legen viel Wert auf das gepflegte Äußere Ihrer Häuser, sind sehr gesellig und lieben es zu feiern - ein äußerst idyllisches und schönes Dörfchen, in dem es sich sehr gut leben lässt, jedoch bisher nicht unbedingt auf jedermanns "Weinlandkarte" liegt...

Nach der Winzerausbildung und dem Studium der Oenologie stieg ich, Frank Spiegel, 2006 in den elterlichen Betrieb ein, der bis dato auf reine Wein-Produktion für Kellereien ausgerichtet war. Schnell war mir klar, dass dies nicht die Erfüllung meines weiteren "Winzerlebens" sein kann, denn wer gerne selbst guten Wein trinkt und mit Leidenschaft und Herzblut im Weinberg und Keller arbeitet, will irgendwann selbst eigene Weine in Flaschen abfüllen. Mit dem Jahrgang 2008 wurde dieser Traum in Angriff genommen und der Fokus von nun an auf die Erzeugung von qualitativ hochwertigen Weinen gelegt. Gleich im selben Jahr konnten wir uns mit den ersten Weinen im bekannten Deidesheimer Hof platzieren. Mittlerweile findet man die Ellermann-Spiegel-Weine mehrfach in besten Sterne-Häusern Deutschlands.

Unser Ziel ist es, Ihnen einen genussvollen Begleiter kulinarischer Highlights und Momente im Alltag zu schenken, ganz nach dem Motto "Dir muss ES schmecken!" und dieser Ansporn treibt uns seit Beginn unserer Flaschenvermarktung an. Überprüfen Sie selbst, ob ES Ihnen schmeckt!

### Weingut Ellermann-Spiegel

Poststr. 3 · 67483 Kleinfischlingen · Tel. 06347 88 11  
info@ellermann-spiegel.de · www.ellermann-spiegel.de

### DESSERTWEIN-TIPP:

*„Unser Rieslaner passt besonders gut zu Blauschimmelkäse, foie gras oder Tiramisu.“*

Die Herstellung von Süßweinen ist eine hohe Kunst, aufwendig und sehr risikoreich. Man benötigt vollreifes Traubenmaterial, ein optimales Klima und viel Zeit. Durch die Eintrocknung der Beeren reduziert sich der Ertrag auf ein Minimum, im Gegenzug konzentrieren sich die Traubeneinhalts- und Aromastoffe auf, was uns äußerst vielschichtige Weine höchster Konzentration und innerer Dichte beschert. Sie begleiten nicht nur Desserts, sondern auch pikante Gerichte wie Foie Gras oder Schimmelkäse exzellent.

Die schon perfekt ausgereiften Trauben wurden durch spät einsetzende Botrytis optimal konzentriert. In der Nase herrlich komplexe Aromen von Litschi und Passionsfrucht, am Gaumen ungemein aromatisch, dicht und mit einer phantastisch animierenden Säurestruktur versehen.



2023 Rieslaner Auslese 0,5 l · 10,30 € ab Hof  
[www.ellermann-spiegel.de](http://www.ellermann-spiegel.de)

## DESSERTWEIN-EMPFEHLUNGEN UNSERER WINZER & KOOPERATIONSPARTNER



### RIESLING EISWEIN

WEINGUT ÖKONOMIERAT PETGEN-DAHM

*"Riesling Eiswein passt hervorragend zu süßen Desserts wie Obsttartes, Apfelkuchen, Crème Brûlée oder frischen Früchten. Besonders harmonisch ist die Kombination mit Desserts, die ebenfalls eine gewisse Säure haben, wie Zitronentarte."*

Edelsüßer Wein, der aus bei mindestens -7°C gelesenen und sofort gepressten Trauben gewonnen wird, um einen konzentrierten und zuckersüßen Saft zu gewinnen. Der Wein ist bekannt für seine hohe Süße, ausgeprägte Säure und komplexen Aromen nach reifen Pfirsichen, Aprikosen, Honig, tropischen Früchten wie Ananas und Mango, sowie floralen Noten mit einer mineralischen Komponente. Im Mund zeigt sich eine intensive Süße, die durch eine lebendige Säure perfekt ausbalanciert wird. Dies sorgt für ein langes, frisches und harmonisches Finish.

Riesling Eiswein 0,375 l · 120,00 €  
[www.petgen-dahm.de](http://www.petgen-dahm.de)



BREMER WEINKOLLEG EMPFIEHLT:

### 2023 HERRENBERG RIESLING AUSLESE

MAXIMIN GRÜNHAUS

*"Ob zu einem Dessert wie Aprikosenstreusel oder Mango-Crumble mit Vanilleeis, oder einer Käseauswahl mit Blauschimmelkäse – die Herrenberg Riesling Auslese wird Sie in jedem Fall begeistern!"*

Die Auslese aus dem legendären Herrenberg vom Weingut Maximin Grünhaus ist der Inbegriff des eleganten Süßweins: in der Nase Aromen nach reifen Mirabellen und Stachelbeeren, dazu Nuancen von frischer Minze. Am Gaumen einfach bezaubernd, intensive Aromen nach Orangenschale werden durch feine Honignoten ergänzt, ein Hauch von Salzigkeit lässt die die Auslese saftig und zugleich cremig wirken. Ein raffinierter Süßwein mit fantastischem Trinkfluss!

2023 Herrenberg Riesling Auslese 0,75 l · 44,90 €  
[www.bremer-weinkolleg.de](http://www.bremer-weinkolleg.de)

## 2022 MUSCARIS AUSLESE

THÜRINGER WEINGUT ZAHN



*"Unser Tipp: Trinken Sie den Muscaris Auslese zu Pfirsich Melba, Marillenknödel oder einer Mandel-Tarte."*

Mit einem strahlenden Glanz präsentiert sich die 2022er Muscaris Auslese. Im Duft an eine Blumenwiese und exotische Früchte erinnernd, am Gaumen saftig und würzig mit einem tollen Schmelz.

2022er Muscaris Auslese 0,5 l · 12,00 €  
www.weingut-zahn.de



## BIN 19

WEINGUT KREUZBERG

*"Er passt hervorragend zu Blauschimmelkäse oder zu einem süßen Dessert mit Schokolade, Vanille oder roten Früchten."*

Sehr beeriger „Portwein“ mit ausgeprägten Kirsch- und Schokoladenaromen im Bukett. Duftend und frisch mit gutem Säurespiel, zeigt er eine dichte und kompakte Struktur. Dieser Likörwein kann über Jahrzehnte gelagert und sowohl jung als auch gereift getrunken werden.

Bin 19 0,75 l · 42,00 €  
www.weingut-kreuzberg.de

## 2022ER GRAUBURGUNDER AUSLESE

WEINGUT THÜRKIND



*„Ein perfekter Begleiter zu Desserts mit dezenter Aromen wie z.B.*

*Panna Cotta mit karamellisiertem Honig.“*

Eine Grauburgunder Auslese vom Gröster Steinberg. Helles Weißgold im Glas, gepaart mit Aromen von weißem Honig und duftenden Blüten, am Gaumen ausgewogen mit verhaltener Säure und eher dezenter Süße.

2022er Grauburgunder Auslese 0,75 l · 25,00 €  
1,5 l · 50,00 € · www.weingut-thuerkind.de



## CRISTAL – DIE LEGENDE AUS DEM HAUSE LOUIS ROEDERER

Louis Roederer zählt zu den ersten Champagnerhäusern, die eine Prestige-Cuvée kreiert haben. Der Cristal wird ausschließlich in herausragenden Jahrgängen produziert, in denen der Chardonnay und der Pinot Noir ihre perfekte Reife erreichen. Diese ikonische Cuvée wurde 1876 eigens für den russischen Zaren Alexander II. erschaffen, der sich jedes Jahr die beste Cuvée des Hauses reservieren ließ. Aus Sorge vor Attentaten bestand der Zar darauf, dass der Champagner in einer transparenten Kristallflasche mit flachem Boden abgefüllt wird. So wurde Louis Roederer zum Hoflieferanten, und der Cristal war geboren – benannt nach dem edlen Flaschenmaterial, das bis heute seinen Namen ziert. Noch immer schmückt das Wappen des Zaren den Flaschenhals.

Der Cristal entsteht aus 70 außergewöhnlichen Grand-Cru-Einzellagen, die auf kreidehaltigen Böden liegen und biologisch bewirtschaftet werden. Nach der Vinifikation

ruht der Wein sechs bis sieben Jahre „sur lattes“ und reift nach dem Degorgieren weitere sechs bis zwölf Monate.

Der Weinbau bei Louis Roederer folgt einem traditionellen, naturnahen Ansatz. Im Einklang mit der Natur setzen die Winzer auf umweltfreundliche Methoden wie massale Selektion, sanften Rebschnitt, lange Brachzeiten und biodynamischen Kompost. Inspiriert von der Permakultur, die ein natürliches Gleichgewicht im Ökosystem fördert, entsteht so eine enge Verbindung zwischen Mensch und Natur. Auf 30 Hektar dieser wertvollen Weinberge – insbesondere bei den ältesten und jüngsten, besonders empfindlichen Rebstöcken – werden sogar Pferde eingesetzt. Diese Parzellen befinden sich in sieben Grand-Cru-Lagen, von denen 40 % mit Chardonnay und 60 % mit Pinot Noir bepflanzt sind. Jedes Jahr werden nur die besten Trauben aus 45 Parzellen ausgewählt, die ausschließlich mit über 20 Jahre alten Reben bestockt sind, die tief in den Kreideböden wurzeln. Jede Parzelle wird separat kultiviert und vinifiziert, was es ermöglicht, die Einzigartigkeit des Bodens und des Klimas – die primäre Identität der Trauben – zum Ausdruck zu bringen.

Der aktuelle, spektakuläre Jahrgang 2015 vereint erstmals seit 2002 Trauben aus allen 45 über 20 Jahre alten Parzellen, die für die Assemblage des legendären Cristal ausgewählt wurden. „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 sonnigen 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 neue und vielseitigere Facetten seiner Persönlichkeit enthüllt.

Dieses Jahr feiert Louis Roederer den 50. Geburtstag seines Pendants zum weißen Cristal, dem Cristal Rosé. Dieser Champagner, eine Ode an Leichtigkeit und Finesse, wurde 1974 von Jean-Claude Rouzaud, dem Vater des heutigen Geschäftsführers des familiengeführten Unternehmens, anlässlich des hundertjährigen Jubiläums der Cuvée Cristal kreiert.



# REICH BESCHENKT VON DER NATUR: DAS WEINGUT AUFRICHT AM BODENSEE



Inmitten des malerischen Landschaftsschutzgebietes bei Meersburg, umgeben von sanft geschwungenen Weinbergen, liegt das Familienweingut Aufricht in einer außergewöhnlichen Alleinlage. Hier, wo der Blick über den glitzernden Bodensee bis zu den majestätischen Alpen schweift, entfaltet sich eine einzigartige Symbiose aus Natur, Tradition und Weinkultur.

Das Weingut Aufricht, dessen Geschichte vor fast 70 Jahren begann, ist ein lebendiges Zeugnis für die Leidenschaft und das Können, das über Generationen weitergegeben wurde. Josef Aufricht, der Vater und Großvater der heutigen Winzerfamilie, legte den Grundstein für eine moderne Weinbaulfläche, die schon früh überregionale Bedeutung erlangte. Heute führen seine Nachkommen dieses Erbe mit einer gelungenen Mischung aus bewährten Traditionen und innovativen Ideen fort. Als Teil des südlichsten Weinbaugebietes Deutschlands profitieren Aufrichts Reben von den besonderen klimatischen Bedingungen des voralpinen Seeklimas. Die Weinberge zählen zu den höchstgelegenen Qualitätsweinbergen nördlich der Alpen in Europa, was den Weinen einen ganz besonderen Charakter verleiht.

Im Weinverkauf des Gutes eröffnet sich den Besuchern ein atemberaubendes Panorama. Der Blick schweift über den

See bis zu den Alpen und vermittelt unmittelbar ein Gefühl für den mehrdimensionalen Charakter der vielfach ausgezeichneten Weine. Ein besonderes Highlight auf dem Gelände des Weinguts ist der Weinausschank "Fräulein Seegucker", der in den Sommermonaten inmitten der Weinberge seine gläsernen Tore öffnet. Hier können Gäste die feinen Weine des Gutes in Verbindung mit hausgemachten Köstlichkeiten genießen. Ob Bodenseefelchen, Spargelsalat oder hausgemachtes Eis - die kulinarischen Kreationen ergänzen die Weine perfekt und laden zum entspannten Verweilen ein. Der grandiose Seeblick rundet das Erlebnis ab und macht jeden Besuch zu etwas Besonderem.

Die Umgebung des Weinguts Aufricht ist wie geschaffen für Naturliebhaber und Aktivurlauber. Wanderer und Radfahrer finden hier ideale Bedingungen, um die reizvolle Landschaft zu erkunden und dabei immer wieder neue, überraschende Ausblicke zu genießen.

Das Weingut Aufricht ist auch ein Ort der Begegnung und des kulturellen Austauschs. Regelmäßig finden hier Veranstaltungen statt, die Weinkultur mit anderen Künsten verbinden. So können Besucher beispielsweise Kunstausstellungen in der Vinothek bewundern oder bei einem Sommerkino-Abend unter freiem Himmel einen preisgekrönten Film genießen - natürlich begleitet von einem Glas des hauseigenen Weins.

Aufricht Weine spiegeln die Vielfalt und den Charakter der Region wider. Von frischen Weißweinen über vollmundige Rotweine bis hin zu perlenden Sekten - jede Kreation ist ein Ausdruck des Terroirs und der Handwerkskunst der Winzerfamilie. Besonders hervorzuheben sind die zahlreichen Auszeichnungen, die die Qualität der Weine unterstreichen. Das Weingut Aufricht ist mehr als nur ein Produzent exzellenter Weine. Es ist ein Ort, an dem Natur, Kultur und Genuss zu einer harmonischen Einheit verschmelzen. Hier wird Weinbau nicht nur als Handwerk, sondern als Lebensphilosophie verstanden - eine Philosophie, die die Besucher in jedem Aspekt des Weinguts spüren und erleben können.

## Weingut Aufricht

Höhenweg 8 · 88719 Stetten

Tel. 07532 24 27 · [www.aufricht.de](http://www.aufricht.de)

VOR UNS DIE WELT

# EXPEDITIONSKREUZFAHRT GEWINNEN UND DIE WELT ENTDECKEN.

Als einzige Flotte mit 5-Sterne-Bewertung\* setzen wir international Maßstäbe für Luxus- und Expeditionskreuzfahrten. Mit der Teilnahme an unserer Verlosung haben Sie die einmalige Chance, eine unvergessliche Expeditionskreuzfahrt rund um Großbritannien mit der HANSEATIC spirit zu gewinnen.

Gewinnen Sie eine  
Expeditionskreuzfahrt  
für 2 Personen  
im Gesamtwert von  
**€ 17.800.**

**JETZT SCANNEN  
UND MITMACHEN:**



**HAPAG <sup>18</sup>/<sub>91</sub> LLOYD**  
CRUISES



## TRAUMHAFTE MOMENTE RUND UM DAS KAP DER GUTEN HOFFNUNG

Wenn die EUROPA im neuen Jahr von den Kanarischen Inseln Kurs auf Kapstadt nimmt, ist das der Auftakt für mehrere Reisen rund um die Südspitze Afrikas. „Zeit fürs Ich“ lautet das Motto für den Auftakt der Routen rund um das Kap der Guten Hoffnung. Das kleine Luxussschiff wird zu Beginn des neuen Jahres 2025 zu einem Ort des Rückzugs und der inneren Einkehr. Für die maximal 400 Gäste an Bord bietet sich an den Seetagen auf den Weg nach Kapstadt die Gelegenheit für Fitness und Yoga, für Literatur und Entertainment, für exzellente Kulinarik und viele feierliche Momente. Auch die anschließende Reise von Kapstadt nach Mauritius macht die Schönheit der südafrikanischen Küste mit Stationen in Mossel Bay, Gqeberha (ehemals Port Elizabeth), East London und Durban intensiv erlebbar: ob bei einer Safari auf den Spuren der Big Five, dem Erkunden von Landschaften entlang der malerischen Garden Route oder dem Genießen der paradiesischen Kulisse, die die Sonneninseln im Indischen Ozean bieten. Die Zeit an Bord steht ganz im Zeichen von REFRESH BODY. Namhafte Experten und Coaches bieten ein umfassendes Programm für das körperliche und geistige Wohlbefinden. Die Reise bietet eine einzigartige Kombination aus wissenschaftlich fundiertem Erkenntnisgewinn sowie körperlicher Aktivität und Workshops für ein vitales Leben.

### SONNE, STRAND UND MEER – FÜR ENTSPANNTE URLAUBSTAGE AUF SEE

Auf der Reise von uns bis Mauritius – der Insel, die der Schriftsteller Oscar Wilde als „Perle im Indischen Ozean“ verehrt hat – genießen die Gäste Aussichten,

die so unvergesslich wie einzigartig sind. Wer es sich zum Ziel gemacht hat, einige der schönsten Strände der Welt von der Bucket List abzuhaken, kann sich glücklich schätzen. Diese Reise mit Anläufen in Madagaskar, Tansania und der Insel Sansibar sowie mehreren Stopps auf den Seychellen erfüllt alle Erwartungen – hier dürfen Badehose und -anzug nicht fehlen. Die Route entlang der ostafrikanischen Küste kombiniert exotische Natur und Begegnungen in der Wildnis mit entspannten Urlaubstagen mit Meeresrauschen.

Im Anschluss richtet die EUROPA dann von Port Louis auf Mauritius ihren Bug gen Kapstadt. Dabei besucht sie La Réunion, Madagaskar und Mosambik. Hier stehen Fotosafaris in den schönsten Naturparadiesen Ostafrikas im Fokus. Zum Abschluss dieser Reise voller unvergesslicher Momente legt das Schiff in Kapstadt an und bleibt dort über Nacht, sodass die Gäste von einem zusätzlichen Tag in der südafrikanischen Metropole profitieren – und somit viel Zeit für das faszinierende Großstadtfleur in einzigartiger Lage zwischen Indischem und Atlantischem Ozean, dem vielfältigen Kunst- und Kulturangebot sowie dem abwechslungsreichen Hinterland haben. Mitte März verabschiedet sich die EUROPA nach weiteren Stationen in Namibia vom afrikanischen Kontinent. Dann besucht sie die Kapverden und legt im April in Funchal auf Madeira an.

WEITERE INFORMATIONEN UNTER:  
[www.hl-cruises.de](http://www.hl-cruises.de)



**FÜRSTENBERG**  
**Foster + Partners**

DATUM

FINEST HANDCRAFTED  
PORCELAIN.



## BRILLANTER VERWANDLUNGSKÜNSTLER



Am Anfang steht immer eine Idee. Eine Vision, die wie ein Funke das Feuer entfacht. In der Schmuckmanufaktur der Familie Consoli wird seit den 1960er Jahren an innovativen Designs und Techniken in der Goldschmiedekunst gefeilt. Im Herzen des Piemont, des Zentrums der italienischen Juwelierskunst, ist Serafino Consoli mit den flexiblen Ringen und Armreifen Multisize ein wahrhaft revolutionäres Schmuckkonzept gelungen.

Die Idee: Ringe und Armbänder, die sich flexibel anpassen lassen und ihren Look mühelos ändern. Durch einfaches Auseinanderziehen oder Zusammenschieben der Schmuckstücke lässt sich ihre Größe je nach Tragewunsch innerhalb von Sekunden verwandeln. Das Ergebnis: One size fits all!

Die Anwendung ist spielerisch und sogar ein wenig geheimnisvoll, die Herstellung hingegen hochkomplex und mit Patenten geschützt. 42.000 Schweißpunkte werden in den Ateliers von Serafino Consoli traditionell von Hand gesetzt und mindestens 988 Komponenten kunstvoll miteinander verbunden. Die Schmuckstücke sind

aus Weiß-, Gelb- oder Roségold gefertigt und mit Brillanten oder Saphiren in allen Farben des Regenbogens besetzt. Den Armreif „Happy“ mit über 100 leuchtenden Saphiren gibt es übrigens exklusiv nur bei Wempe.

„Die Multisize-Ringe und -Armbänder von Serafino Consoli sind Juwelen mit echtem Wow-Faktor“, weiß Peter Peters, Geschäftsführer der Leipziger Wempe-Niederlassung und Kenner der Marke. „Was Serafino Consoli mit seinem untrüglichen Gespür für Innovation geschaffen hat, setzen seine Kinder heute erfolgreich fort. Die Reise geht weiter und wir dürfen noch einiges aus dieser erfolgreichen Manufaktur erwarten.“

So eindrucksvoll die Idee, so überwältigend die Umsetzung. Das funkelnde Feuer der Multisize-Kollektionen von Serafino Consoli erlebt man am besten live. Das geht selbstverständlich bei Wempe in der Leipziger Mädler-Passage und ganz besonders im Rahmen der Serafino-Consoli-Trunkshow vom 26. bis 29. November 2024 in den Räumen der Wempe-Boutique.



**CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER  
2015 CRISTAL BRUT**

Der 2015 Roederer Cristal Brut ist eine beeindruckende Cuvée aus 60% Pinot Noir und 40% Chardonnay. Er besticht durch seine feine Perlage, ein komplexes Bukett und seine außergewöhnliche Eleganz. Einer der großen Champagner der Welt!

Pro 0,75l Flasche 299,00€  
in Geschenkverpackung  
[www.bremer-weinkolleg.de](http://www.bremer-weinkolleg.de)



**WEMPE GLASHÜTTE I/SA**

Das unverkennbare Design klassischer Fliegeruhrmodelle stand Pate für die Wempe Zeitmeister Fliegeruhr Großdatum Antique. Ihr markanter Charakter wird unterstrichen durch die raue, schwarz-graue PVD-Beschichtung des Edelstahlgehäuses und das robuste, handgefertigte Canvasband. Typisch Fliegeruhr: die gute Ablesbarkeit und die besonders einfache Bedienung.

Auf 100 Exemplare limitiert.  
3.055,00 €

[www.wempe.com/leipzig](http://www.wempe.com/leipzig)



**MAISON BERGER PARIS – KOLLEKTION VÉGÉTALE**

Lampen und Raumduft Diffuser aus Porzellan von Maison Berger Paris mit filigranem Design, inspiriert von Blüten und Pflanzen. Verziert ist das schwarze Modell mit goldenen und das weiße mit silbernen Highlights. Beide Varianten sind sowohl als Lampe als auch Raumduft-Diffuser erhältlich.



**Lampe Berger**  
Höhe 14cm, Durchmesser 8,5cm  
UVP: 95,00 €

**Raumduft Diffuser**  
Höhe: 14cm, Durchmesser: 8,5cm  
UVP: 79,00 €

[www.maison-berger.de](http://www.maison-berger.de)

**PrioVino CLASSIC**

Elektrischer Weintemperierer mit Netzanschluss

Perfekte Temperatur.  
Bis zum letzten Tropfen.

390,00 € / Stück

[www.priovino.com](http://www.priovino.com)



**FÜRSTENBERG –  
DATUM FRENCH PRESS KAFFEEKANNE**

Ein Highlight der in Kooperation mit Foster + Partners entstandenen Kollektion DATUM ist die French Press Kaffeekanne aus Porzellan. Die Entwicklung eines Porzellanzyllinders mit absolut geraden Innenseiten war eine der größten Herausforderungen für die Modellmeister der Porzellanmanufaktur. Nur wenn das Kaffeesieb gerade und an allen Rändern abschließend nach unten gedrückt werden kann, entsteht der berühmte französische Kaffee. Das elegante Design der French Press fügt sich harmonisch auf dem gedeckten Tisch ein.

French Press DATUM UVP: ab 331,00 €  
[www.fuerstenberg-porzellan.com](http://www.fuerstenberg-porzellan.com)

**DOTTIR**

Die feinen Winter Stories Kerzenhalter zeigen zauberhafte Waldszenen, inspiriert von den mystischen Wäldern Islands.

Winter Stories Woodland Advent  
Candlestick Kerzenhalter für 4 Kerzen  
Maße: 14 x 23 cm Material: Porzellan  
UVP: 134,00 €

[www.dottirnordicdesign.com](http://www.dottirnordicdesign.com)



# cove

DIE MAßSCHNEIDER



Foto: Atelier Hamburg

10%  
RABATT  
für Freunde  
der Chaîne

BADEN-BADEN • BERLIN • BOCHUM • BREMEN • DORTMUND • DÜSSELDORF • ESSEN • FRANKFURT • HAMBURG  
HANNOVER • KÖLN • MÜNCHEN • MÜNSTER • STUTTART • WIESBADEN

Termin vereinbaren unter [chaîne@cove.de](mailto:chaîne@cove.de) • [www.cove.de](http://www.cove.de) • 0800 0268326

# WAS SCHENKE ICH JEMANDEM, DER SCHON ALLES HAT?

*Die Frage beschäftigt uns immer wieder - nicht nur an Weihnachten*



Jedes Jahr zur Weihnachtszeit stellt sich immer wieder die Frage: Was schenke ich nur? Denn der oder die zu Beschenkende hat doch schon alles - oder könnte sich zumindest alles käuflich erwerben. Wie wäre es mit einem elektrischen Weinkühler? Das ideale Geschenk für alle Weinliebhaber.

Denn laut Aussage von Jürgen Sauer, Geschäftsführer der Firma PrioVino im schwäbischen Meßstetten, sind diese Produkte in Deutschland noch weitgehend unbekannt und die Wahrscheinlichkeit, dass man dieses Produkt in einem Haushalt antrifft, ist gering. Da gibt es den PrioVino „Premier“, das Flaggship-Produkt, das in der Fine-Dining-Gastronomie bereits für Begeisterung sorgt. Allerdings ist das Designerstück mit einem Preis von ab 2800 Euro für die verchromte Ausführung, bis 6500 Euro für die vergoldete Variante, im oberen Preissegment angesiedelt. Deutlich günstiger ist der PrioVino „Classic“. Diese Variante ist bereits ab 390 Euro erhältlich. Die zwei Varianten mit Netzteil oder fest eingebautem Lithium-Ionen-Akku bieten Flexibilität und Unabhängigkeit. Die raffinierte Technologie in seinem Inneren befreit Weinkenner zudem vom lästigen Eis, tropfenden Flaschen und von sich ablösenden Etiketten. Tisch und Servietten bleiben trocken und korrodierende Kühler sind Vergangenheit.

Trotz allen Hightechs sind die Geräte denkbar einfach zu bedienen. Die Temperaturregelung erfolgt über Plus/Minus-Tasten in 1-Grad-Schritten und der Einstellbereich zwischen 5 und 20°C deckt das komplette Weinspektrum ab. Eine eigens programmierte Steuerung sorgt dafür, dass die gewünschte Temperatur der vorgekühlten Weinflasche, anders als bei handelsüblichen Weinkühlern, exakt gehalten wird. Bei Bedarf ist ein schneller Wechsel zwischen Temperaturen jederzeit möglich. Durch seinen fast geräuschlosen Betrieb kann der „PrioVino“ problemlos in der Nähe stehen, ohne dass man sich gestört fühlt.

Mit Genugtuung blickt Gründer und Hauptgesellschafter Jürgen Sauer auf die PrioVino-Geschichte zurück. „Die optimale Temperatur ist doch entscheidend für den Weingenuss. Jeder Weinkenner weiß das und dennoch ist die perfekte Weintemperatur immer noch die Ausnahme, spätestens beim zweiten Glas einer geöffneten Flasche. Ich bin sehr zufrieden, dass wir allen Weinliebhabern den perfekten Begleiter anbieten können, damit optimale Temperatur eine Realität wird. Nicht nur beim ersten Schluck, sondern bis zum letzten Tropfen.“





# Ende der Eiszeit

Der **PrioVino Classic** hält Ihren Lieblingswein auf perfekter Temperatur. Dank innovativer Technologie komplett ohne Eis. 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](http://www.priovino.com) und [info@priovino.com](mailto:info@priovino.com).

**PRIOVINO**  
BECAUSE TASTE MATTERS



## SCHÖNE TRADITION IN HISTORISCHEN MAUERN MIT JUGENDLICHEM CHARME

*Déjeuner Amical „Solstice“ am 30. Juni 2024 im Wasserschloss Inzlingen*

Chaîne Freunde aus den drei Bailliagen Baden-Schwarzwald, Basel-Stadt und Elsass trafen sich zu dem traditionellen „Solstice“ im Wasserschloss Inzlingen. Der Wettergott war gnädig: der Champagner Apéritif konnte auf der Brücke und im stilvollen Innenhof genossen werden – und nach dem „Familienfoto“ fielen auch schon dicke Tropfen vom Himmel.

Das Wasserschloss Inzlingen erhielt seine jetzige Gestalt ca. 1562 und wurde Mitte des 18. Jahrhunderts im Rokoko-Stil umgestaltet. In dem prunkvollen Festsaal nahmen die Gäste an den festlich gedeckten Tischen Platz. Unserem langjährigen Chaîne Mitglied Sepp Beha gelang die „Unternehmensnachfolge“ glücklich: die beiden Töchter Simone und Stephanie Beha führen

heute den Gastronomiebetrieb sehr erfolgreich und mit großem Zuspruch fort.

Simone Beha startete ihre Küchenkarriere im Colombi Hotel in Freiburg und ihre Wanderjahre brachten sie unter anderem auch in die Speisemeisterei Stuttgart und in die Villa Giustinian in Italien. Die Schwester Stephanie schloss ebenfalls ihre Lehre im Colombi Hotel ab als Hotelfachfrau. Danach konnte sie ihre Erfahrungen sammeln im Excelsior Hotel Köln, Miami Beach Ocean Resort, Bayerischer Hof in München sowie im Hotel Les Trois Rois in Basel. Was für ein Glück, dass die Chaîne Mitglieder und Gäste die beiden jungen Frauen mit ihrem jugendlichen Charme und brilliantem Können bei diesem wunderbaren Déjeuner Amical haben erleben dürfen!

Nach dem Amuse Bouche folgte die hervorragende roh marinierte Gelbflossenmakrele mit Melone, Kopfsalat und Kaffir-Limetten. Diese Köstlichkeit wurde begleitet von einem 2021 Viognier vom Weingut Zähringer, Castellberg, Heiteresheim, Markgräflerland, Baden.

Es folgte eine exzellente poelierte Langustine mit Kohlrabi und Verveine-Butter. Der 2021 Chardonnay Henkenberg vom Weingut Landerer, Vogtsburg, Markgräflerland, Baden war die dazu perfekt ausgesuchte Geschmackergänzung. Beim Hauptgang zeigte sich die regionale Verbundenheit beim Crepinette vom Sommerh – aus der Region – mit glacierten Kirschen, Pfefferlingen und Polentatalern. Der zum Wild mit viel Fachkenntnis und Liebe ausgesuchte 2019 Chateau Piney, Saint Emilion Grand Cru, ließ bei den Weinliebhabern keinen Wunsch mehr offen.

Gleichsam als Krönung des bislang schon exzellenten Déjeuners zauberte die Vanille-Himbeer-Pavlova mit einem 2020 Tenuta Capaforo Salina aus Sizilien jedem Genießer ein verzücktes Lächeln ins Gesicht.

Die von Bailli Gabriele Steyer sorgsam bedachte Tischordnung ermöglichte es, dass sich alle Teilnehmer, unabhängig aus welchen Bailliagen sie stammten, hervorragend unterhalten und den Nachmittag in vollen Zügen genossen haben.

Sie hat auch zum Veranstaltungsende die Ehrungen der schwarzen und weißen Brigaden mit Unterstützung der Bailli Kollegin Karin Weinmann aus Basel-Stadt vorgenommen – unter den stolzen Augen der Eltern von Simone und Stephanie Beha.

Und auch wenn der Regen wieder aufgehört hatte, so ist es doch allen schwer gefallen aus einer so fröhlichen Runde nach einer so fulminanten Veranstaltung den Heimweg anzutreten.

Sicher ist aber, dass sich alle auf das nächste Bailliagenübergreifende Treffen bei einer solch hochmotivierten und hervorragenden Küchen – und Servicemannschaft – freuen.

*Text & Fotos: Walter Johannes Steyer – Vice Chancellor*



**Wasserschloss Inzlingen**

Riehenstrasse 5 · 79594 Inzlingen

Tel. 07621 470 57 · info@inzlinger-wasserschloss.de · www.inzlinger-wasserschloss.de

# MITGEHANGEN-MITGEFANGEN

## DÎNER AMICAL AUF DER FESTUNG HOHENASPERG

Am Freitag, den 21. Juni 2024 trafen sich 27 Consoeurs und Confrères in der Schubartstube auf der Festung Hohenasperg zu einem Dîner Amical der besonderen Art. Friedrich Müller, Vice Chargé de Presse Honoraire und Pate der Veranstaltung begrüßte die Gäste unter freiem Himmel zum Apero und gab einen kurzen Abriss über den geschichtsträchtigen Berg vor den Toren Stuttgarts. Danach kündigte der Pate Oberst Friedrich Wilhelm Byehl alias Schauspieler Marius Hubel, einen Offizier der Torwache an, der sofort in scharfem Ton die anwesenden Chaîne-Freunde zur Wachablösung antreten ließ. Beim Gang durch die Kasematten und entlang des Walls plaudert Oberst Byehl von den großen Geschichten des Gefängnisses und der Garnison. Der Abend lieferte lebendige Geschichtvermittlung und Kulinarisches vom Feinsten.

Hoteldirektor Christian Heller vom Traditionshaus Adler in Asperg, das seit Jahren mit einem Michelin-Stern dekoriert ist, begrüßte die Gäste mit dem Hinweis, dass der Hohenasperg der höchste Berg in Deutschland sei, man braucht zehn Minuten, um den Berg zu besteigen und mache brauchen zehn Jahre, um den Berg wieder zu verlassen. Er betonte, dass die Schubartstube seit vielen Jahren ein Teil der Adler Gastronomie sei und als Ausflugslokal betrieben wird.

Den Auftakt des Dîner Amical im gemütlichen, historischen Ambiente bildete ein erfrischendes Süsschen „Wasser und Brot“ mit feinen Aromen von Tomate, Gurke und Paprika und mit knusprigen Minicroûtons. Der Zwischengang: Wassermelone, Tomate mit Minze, Honig und Balsamico, dazu Kalbsrückenscheiben, Kräutersalat und Joghurt-Feta-Schaum.

Der zweite Gang wurde dem Dichter und Komponisten Schubart gewidmet, der das bekannte Lied „Die Frolle“ während seiner Haftzeit auf dem Hohenasperg

geschrieben hat. Folglich Forellenfilet in Nuss-Butter konfiert mit Fenchel-Pfirsichsalat, Limonen-Hollandaise, Schnittlauchöl und gebackenen Grießbällchen.

Der Hauptgang, geschmortes und gebratenes vom Rind (Rücken und Bäckchen) mit Zitronen-Rosmarin Topping, knusprigem Kartoffelstück und gefüllter Paprika Tomate.

Große Zustimmung fand auch das Dessert, gefülltes Mascarponetartelett an Kirschorbet, eingelegten Beeren und Vanilleganache. Begleitet wurde das Menü mit ausgewählten Weinen von Winzern der Remstallkellerei, dem Weingut Nik Weis Urbans-Hof, dem Weingut Annette Closheim und von der WG Cleebrohn-Güglingen.

Bailli Jochen Schramm bedankte sich mit Geschenken bei Confrère Christian Ottenbacher und Küchendirektor Jörg Burkard. Geschenke und die entsprechenden Urkunden gab es auch für die weißen und schwarzen Brigaden, die eine fantastische Leistung trotz der räumlich begrenzten Möglichkeiten geboten haben. Die Freude über dieses gelungene Dîner Amical war bei allen Gästen zu spüren.

*Text: Friedrich Müller*

*Fotos: Friedrich Müller & Werner Widmann*



**Hotel Adler Ottenbacher GmbH**

Stuttgarter Strasse 2 · 71679 Asperg

Tel. 07141 26 60 0 · info@adler-asperg.de · www.adler-asperg.de



## SOMMERLICHES GENUSS-EXPERIMENT

*Déjeuner Maison „Bienvenue“ im Fellbacher Weingut Rainer Schnaitmann*

**31. August 2024:** Trollinger? Viele Weingenießer verweigern sich inzwischen dem schwäbischen Nationalgetränk. Ja, manche halten die Trollinger-Reben gar für Unkraut im Weinberg, das herausgerissen gehört. Rainer Schnaitmann, Spitzenwengarter aus Fellbach, dachte genauso, als er vor 25 Jahren das Jahrhundert alte Weingut seiner Familie übernahm. Viele seiner alten Trollinger-Lagen sind heute deshalb mit anderen Rebsorten bestückt, aus denen Schnaitmann seine hochdekorierten Weine macht.

Ganz trennen vom Trollinger kann sich aber kein schwäbischer Wengarter - auch Schnaitmann nicht. Aber er macht heute Trollinger auf seine Art – traditionell im Holzfass, Maischevergoren, ohne Hoherhitzung, wenig Alkohol. Ein Wein an dem sich die Geister scheiden. Hipster in New York lieben ihn. Andere Weinkenner fällen vernichtende Urteile.

Schnaitmanns Trollinger polarisierte auch die *Conscœurs* und *Confrères* der Bailliege Baden-Württemberg, die sich am letzten heißen August-Samstag im Fellbacher Weingut eingefunden hatten, um mit einem *Déjeuner Maison „Bienvenue“* die Aufnahme in die *Chaîne* des *Rôtisseurs* zu feiern. Für die *Chaîne*-Familie griff der Spitzenwinzer dabei tief in seine Schatzkiste. Zum Fingerfood aus der Küche von Moritz Polinski vom Lamm

in Remshalden-Hebsack (Geschmorte Harissa-Möhren, Oktopus-Tatar, Misogebizte Lachsforelle) gab es die gesamte Sekt-Palette des Hauses. Nach dem Trollinger zur scharf-asiatisch gewürzten Gazpacho mit Grill-Melone und Erbsenpüree schenkte Schnaitmann sein Weißwein-Cuvée und eine 2018er Riesling Réserve aus. Die Küche servierte dazu sardische Nudeln mit Krustentier-Fumet und Tranchen vom Balfego-Thunfisch. Schnaitmanns hochgerühmte Rotweine, den Simonroth Spätburgunder und das Große Gewächs vom Lemberger aus der Fellbacher Spitzenlage Lämmeler gab es zum zweierlei Rind: einer geschmorten Ochsenbacke und einer dünnen, gerollten Tranche vom Filet, in der Kräuter aus dem Garten von Moritz Polinskis Großmutter steckten – ein herzhafter und gleichzeitig erfrischender Genuss an diesem heißen Sommerabend.

Zum Abschluss des Wein-Menüs überreichten Bailli Joachim Schramm und Vice Chancelier-Argentier Prof. Dr. Wolfgang Biegert die Plakette der Bruderschaft an das Haus Schnaitmann und die Urkunden an Moritz Polinski und seine Helfer in der Küche und im Service – ohne die Erwähnung zu vergessen, dass im nächsten Jahr ein *Dîner-„Bienvenue“* im Lamm in Hebsack ins Haus steht, um die Aufnahme in die *Chaîne* des *Rôtisseurs* zu feiern.

*Text: Gerhard Schertler – Vice Chargé de Presse*

*Foto: Prof. Dr. Wolfgang Biegert – Vice Chancelier Argentier*

### **Weingut Rainer Schnaitmann**

Untertürkheimer Str. 4 · 70734 Fellbach

info@weingut-schnaitmann.de · web: www.weingut-schnaitmann.de



## BAYRISCH – REGIONAL – BODENSTÄNDIG: DÎNER AMICAL IM ALTEN SCHLACHTHOF AM 08.07.2024

Es war ein Montagabend wie aus dem Bilderbuch: laue Sommerluft, ein Biergarten voller Schatten spendender Bäume im Alten Schlachthof und 53 hungrige Gäste, die sich auf ein kulinarisches Abenteuer der besonderen Art freuten: Bierbegleitetes Sommermenü - dazu luden die Gastgeber des Abends Wolfgang und Juliette Riemhofer ein.

Zu Beginn gab es einen Fassanstich von Vice Chancelier Juliane Lerch. Mit ein paar stattlichen Schlägen öffnete sie das 15-Liter-Fass Kneiting Pils. Sie wurde dabei von Martin Sperger, dem Geschäftsführer der Regensburger Brauerei Kneiting und Maître Rôtisseur Wolfgang Riemhofer unterstützt.

Der erste Gang, eine hausgemachte Lambratwurst mit Pfifferlingen, wurde vom „Hellen Hans“ von Kneiting begleitet. Das zweite Highlight des Abends folgte: Stör vom Schwandorfer Mulzerhof, 12 Stunden mariniert und geräuchert, serviert mit Zitronen-Dillöl, Süßkartof-

felpüree und Spinat. Dazu wurde ein Sommerbier gereicht, das, leicht malzig, hervorragend mit dem Fischgang harmonierte.

Beim Hauptgang, Schweinebauch sous-vide lief allen das Wasser im Mund zusammen. Dazu gab es Krautnudeln aus dem „Reindl“ mit einer geschmackvollen Dunkelbiersauce, die kaum köstlicher hätte sein können. Kneiting Dunkel erfrischte abermals.

Finaler Höhepunkt war das Dessert: Honigeiscreme, gezaubert aus dem besonderen Honig des anwesenden 17-jährigen Hobbyimkers Maxi Steger, dessen Leidenschaft für seine Bienen und den Honig uns alle förmlich stach. So mancher Gast kaufte im Nachgang ein Glas von diesem köstlichen Honig. Dazu gab es einen selbst gebackenen Brownie von Riemhofers Tochter, die ihrem Papa half, ein schmelzendes Finale zu zaubern.

*Text: Juliane Lerch – Vice Chancelier  
Fotos: Richard Lerch – Officier*

# ZU GAST AUF DEM GÄUBODEN-VOLKSFEST

*„A Trumm vom Paradies“ ... sei das Gäuboden-Volksfest,  
formulierte es einmal der Heimatdichter Max Peinkofer*

**Samstag, 10.08.2024:** Im Jahr 1812 erteilte der bayerische König Maximilian I. Joseph den Straubingern „allergnädigst“ die Genehmigung für die Durchführung eines landwirtschaftlichen Festes im „Unterdonaukreis“. Im Laufe von zwei Jahrhunderten entwickelte sich daraus Bayerns zweitgrößtes Volksfest, der absolute Höhepunkt im Veranstaltungskalender der Region.

Rund 27.500 Sitzplätze in sieben Festzelten warten auf rund 1,4 Millionen Besucher aus aller Welt. 130 Attraktionen und spektakuläre Fahrgeschäfte sorgen für Spaß, Gaumenschmaus, Unterhaltung und Nervenkitzel – hierher also lud Bailli Joachim Hüther zu einer mal ganz anderen Chaîne-Veranstaltung ein: zum Table Maison in die Genussarena „Wenisch“ – ein großes Festzelt mit reservierten Boxen, einer Karussellbar und Live-Musik.

Es ging heiß her und das im wahrsten Sinne des Wortes; der Sommer war an diesem Wochenende zurück in Deutschland. Im Festzelt war es unfassbar warm,

dennoch feierten über 43 Mitglieder aus der eigenen Bailliage und aus den Bailliagen Berlin-Brandenburg, Munich et Haute Bavière, Nordrhein, Niedersachsen und aus den Bailliagen National d'Allemagne und d'Autriche (Österreich) bei einer kühlen „Maß“ und zünftigem Essen. Jeder Tisch erhielt zu Beginn ein „Genuss-Brett“ mit vielen Genuss-Tapas wie, Beef Tatar vom Ochsen mit Dijon-Senf-Mayonnaise, BIO-Bergkäse, Metzger Wenisch's handgemachtes Geräuchertes, TONI's Zwiebel-Lauch-Kuchen, handgerollte „Bayrisch Wrap“ – mit gezupftem Ochs und Karamellzwiebeln uvm., dazu einen, im Eiskübel servierten Miraval Rosé. Der Hauptgang konnte nach Lust und Laune frei gewählt werden. Die Stimmung war großartig, die Bailliage Bavière Orientale versteht es zu feiern – vielen Dank für diesen wunderbaren Abend, den wir so schnell nicht vergessen werden.

VIVE LA CHAÎNE !

*Text: Karin Deißner – Chargée de Presse d'Allemagne*

*Fotos: Juliane Lerch, Monika Maak, Thomas Buck, Joachim Hüther*





## FASHION RACEDAY 2024

### *My Fair Lady in Hoppegarten*

**09. Juni 2024:** Pferdebegeisterte Chaîne-Freunde aus mehreren Bailliagen trafen sich auf der ausverkauften Klubtribüne und wurden exklusiv vom Eigner Gerhard Schöningh begrüßt. Bei Kaiserwetter und zauberhaftem Ambiente konnten wir 10 Rennen der besten deutschen Stuten verfolgen – und natürlich auch wetten.

Nach dem Begrüßungschampagner wurden ausgesuchte Getränke serviert, die Speisekarte reichte von einer Garnelen-Pfanne bis zu Grillspezialitäten und Salaten, dazu ein Musikprogramm in den Rennpausen. Aber der Clou war die Auslobung der schönsten Kopfbedeckung unter den Besucherinnen, denn unsere Consœur Brigitte Wehner-Wittmer wurde mit dem 2. Preis für ihren ausgefallenen Kopfschmuck ausgezeichnet. Unsere Gruppe genoss einen schönen und ereignisreichen Tag bei bester Stimmung.

Text: Franz Hauk – Bailli, J. Kretschmar – Vice-Chargé de Presse  
Fotos: Sabine Hauk – Vice-Argentier, Ariane Jablonka

## SORBISCHE FOLKLORE UND EIN NOBLES RESORT

### *Eine Frühsommerreise in den Spreewald*

**14.-16. Juni 2024:** Auch wenn seit dem letzten schönen Aufenthalt fast sechs Jahre vergehen mussten, es ging nicht früher. Vom Freitagmittag bis zum Sonntagmittag genossen wir nun endlich wieder die familiär-noble Atmosphäre des bekannten Resorts unseres Confrère Heinrich Michael Clausing.

Wir erlebten beste Unterhaltung durch ein deutsch-sorbisch singendes Folklore-Trio mit dem sorbischen Dudelsack, zwei sehr schöne vielgängige Abendmenüs mit Champagnerempfang und bester Weinbegleitung sowie am letzten Tag eine 2-stündige Frühstückskahnfahrt mit Crémant, um die uns die Insassen der uns begegnenden Kähne sehr beneideten.

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



### **Bleiche Resort & Spa**

Bleichestraße 16 · 03096 Burg/Bórkowy (Spreewald)  
Tel. 035 603 620 · reservierung@bleiche.de · www.bleiche.de



## EIN KULINARISCHES JUWEL AM STEINPLATZ

*... und ein Restaurant mit dem Fokus auf beste deutsche Sekte*

**Dîner Maison, 10. August 2024:** Auf eine 111-jährige Tradition kann dieses renommierte 5-Sterne-Hotel in der Berliner City zurückblicken, das nun erfreulicherweise - dank unseres Neu-Mitglieds Maître Restaurateur Sebastian Jaroljmek - wieder zu unseren Mitgliedsbetrieben zählt.

Nach dem Sektempfang mit natürlich einem hervorragenden deutschen Sekt ging es für die 38 Gäste in das Restaurant, wo uns ein außergewöhnliches 5-Gänge-Menü erwartete, das vom Wolfsbarsch mit Safran, Hühnerschaum und Kohlrabi bis zum Kaffee-Kombucha mit Haselnuss und Milcheis reichte. Dazu harmonisierende Weine inklusive einem Winzersekt, alle kompetent und ausführlich von unserem Gastgeber erklärt. Wir freuen uns auf das erste Dîner Amical in diesem sympathischen Restaurant.

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

### Hotel und Restaurant am Steinplatz

Steinplatz 4 · 10623 Berlin (Charlottenburg)

Tel. 030 55 44 44 70 53 · restaurant.steinplatz@hotelsteinplatz.com



## GROSSE FREUDE FÜR GAUMEN UND TANZBEIN

*Nach dem Dinieren durfte flott getanzt werden*

**Dîner Amical, 31. August 2024:** Es sollte ein besonderes Dîner werden – und das wurde es, denn nach dem Speisen ging es mit Discjockey und Tanzmusik flott zu. Nach dem Empfang mit Fingerfood und kühlen Getränken auf der Sommerterrasse sowie dem Blumenstrauß für Geburtstagskind Manuela Schäfer wurde erstmal das 4-Gänge-Menü von Küchenchef Robert Tank serviert, das – wie auch die Weinbegleitung – keine Wünsche offen ließ.

Doch das Highlight war nach Laudatio und Urkundenübergabe zu passender Getränkebegleitung die vielseitige Tanzmusik, bei der unsere Mitglieder flott das Tanzbein schwingen. Es war ein außergewöhnliches Dîner, das von der Kulinarik und Unterhaltung kaum zu toppen war.

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



### Hotel Palace Berlin

Budapester Straße 45 · 10787 Berlin (Charlottenburg)

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



## WEIN TRIFFT GENUSS IM WEINGUT SCHMIDT, WASSERBURG

**Mitgliederversammlung und Dégustation mit Dîner Amical am 22. Juni 2024:** Margret und Confrère Eugen Schmidt begrüßten uns aufs herzlichste in ihrem wunderschön in Vorarlberger Architektur außergewöhnlich gestalteten Weingut mit prickelndem Winzersekt, der nach der Champagner Methode hergestellt wird. Von der Weinbar Pinot aus schweift der Blick grandios weit über den Bodensee bis hin zu den Österreichischen und Schweizer Alpen und entzückt Besucher wie Einheimische. Und die Weine der Familie Schmidt gehören zu den Spitzenerzeugnissen der Region!

Nach einer informativen Mitgliederversammlung mit Bailli Henner Wolfs Rückblick auf unser gelungenes Grand Chapitre in Lindau im letzten Jahr und Ausblick auf das kommende in Dresden, weitere Veranstaltungen und Chaîne Informationen steht die Weinverkostung auf dem Programm. Eugen Schmidt erklärte uns viele Details über die Entstehung, das Potenzial und die Facetten ihrer im Familienbetrieb produzierten Weiß- und Grau- und Spätburgunder, die wir mit Begeisterung probierten. Diesmal war etwas Besonderes der Müller-Thurgau

einmal klassisch und einmal wie Burgunder ausgebaut – prämiert von Falstaff mit 92 bzw. 94 Punkten!

Margret Schmidt und ihr Team umsorgten uns sehr persönlich mit einem feinen Menü von lokalem gegrillten Rind, Bodenseesaibling bis zum süßen Abschluss Schokotörtchen oder Limettencreme. Ein besonderer Leckerbissen war das Rotaugenmatjesfilet vom Bodensee, das mit seiner zarten Textur und seinem frischen Geschmack begeisterte. Die Weine harmonierten wunderbar und ausgiebig wurden die Nuancen noch lange diskutiert bei freundschaftlichen Gesprächen. Wie wird wohl der neue Jahrgang? Wir durften den Sauvignon 2023 probieren, der schon großes Potenzial aufwies, ähnlich wie der Spitzenjahrgang 2022.

Ein herzliches Dankeschön an die Familie Schmidt für diesen rundum gelungenen Abend. Wir haben die herrliche Atmosphäre, die exzellenten Weine und das feine Essen sehr genossen!

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

**WEINGUT SCHMIDT AM BODENSEE**

Hattnau 62 · D-88142 Wasserburg / Bodensee

Tel. 08382 943 21 74 · [weingut@schmidt-am-bodensee.de](mailto:weingut@schmidt-am-bodensee.de) · [www.schmidt-am-bodensee.de](http://www.schmidt-am-bodensee.de)

## WAS HABEN REAGAN UND GORBATSCHOW AM 31. JULI 1991 GEGESSEN?

**Besuch des einzigartigen Speisekartenmuseums in Eriskirch am Sonntag, 14. Juli 2024, eine Entdeckung durch die Geschichte und Gegenwart der Speisekarte 1843-2020:** „Speisekarten sind ein echtes Kulturgut der Menschheit. Sie haben mich als Kind schon fasziniert“, sagt Manfred Bertele, der die Menüs aus aller Welt seit mehr als 60 Jahren sammelt. Im licht und abwechslungsreich gestalteten Museum sind die interessantesten der 2000 Exemplare und Kochbücher präsentiert, die der gelernte Koch, spätere Direktor der Hilton-Gruppe in Kanada und auch ehemaliges Mitglied der Chaîne Kanada weltweit gesammelt hat. Seine persönliche Führung für uns sprühte nur so von Anekdoten anlässlich der Begegnungen, Menüs und Ereignisse, die auf den Speisekarten, von historisch bis aktuell, und Fotos anschaulich dargestellt sind. Was aß man am Bayeri-



schen Königshaus? Was der Papst über den Wolken auf seiner USA-Reise? Welche Wünsche hatte Prinz Philip bei einem privaten Diner in Montreal, als Manfred Bertele ihn persönlich bekochte? Lassen Sie sich bei einem Besuch im Speisekartenmuseum überraschen! Manfred Bertele hat auch ein lohnenswertes Buch über seine Sammlung herausgegeben. Herzlichen Dank für diese interessanten Einblicke in die Welt der Speisekarten!

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

### **Speisekartenmuseum Sammlung Manfred Bertele**

Schussenstr. 16 · 88097 Eriskirch

Tel. 07541 970 80 · info@eriskirch · www.eriskirch.de

## SOMMERFEST EN BLANC IM MEERSALZ IN KRESSBRONN



**Déjeuner Amical Sonntag, 14. Juli 2024:** Nach dem appetitanregenden Besuch im Speisekartenmuseum empfingen uns Dominique und Erik Essink in ihrem wunderschönen Garten mit dem neuen Violet Spritz Bodenseeapéritiv. Eine fröhliche, große Runde in sommerlichem Weiß mit Gästen aus den angrenzenden Bailliagen und unserem neuen Mitglied Herrn Metz genoss ein feines Menü: Gefüllte Calamari, Steinköhler, Kalbshüfte begleitet von sommerlichen Salaten und Gemüse und als süßen Abschluss Baumkuchen mit Schokoladenmousse dazu Sabayon und Beeren mundeten wunderbar.

Die Weinbegleitung harmonierte hervorragend, erstmals probierten wir einen 2021 Cuvée Quartett trocken von 4 Bodenseeweingütern (Confrère Clauß, Kress, Lanz, Vollmayer). Noch lange genossen wir diesen wunderbaren Sommernachmittag im Schatten der Bäume bei bester Stimmung. Herzlichen Dank von uns allen für das feine Menü, den persönlichen Service und Eure Gastfreundschaft liebe Dominique und Erik!

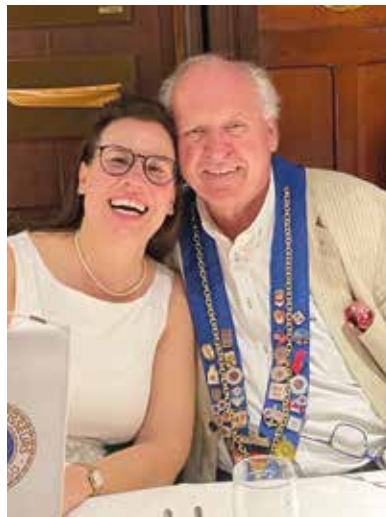
*Text & Fotos Dr. Daniela Hennes – Vice Chargée de Presse*

### **Boutique Hotel Friesinger & Restaurant Meersalz**

Bahnhofstr. 5 · 88079 Kressbronn

Tel. 07543 939 87 87 · info@boutique-hotel-friesinger.de · www.boutique-hotel-friesinger.de

# MARITIMES ERLEBNIS & GENUSS-WOCHENENDE IN BREMERHAVEN VOM 30.08.-01.09.2024



## **Dîner Amical am 30.08.2024 im Restaurant**

**Natusch:** Am Freitagabend starteten wir unser Bremerhaven-Wochenende mit einem Dîner Amical auf der Terrasse unseres langjährigen Traditionshauses „Natusch“ bei Consœur Tanja Natusch und Confrère Lutz Natusch sowie Maître Rôtisseur Thomas Wiese. Nach dem sommerlichen Apéritif begann das 5-Gang Menü mit einem köstlichen Tatar vom Kutter-Dorsch mit Osietra Kaviar, ein Genuss, danach ging es weiter mit Königskrabbe und Wasabi-Gurkenspaghetti und weiteren kulinarischen Köstlichkeiten von Thomas Wiese.

Die Stimmung bei allen Gästen war hervorragend und wir ließen uns gerne von dem aufmerksamen Service und der Küche verwöhnen, die anschließend von Bailli Rolf Müller mit Urkunden geehrt wurden. Es war wieder ein gelungener, herzlicher Abend bei Tanja Natusch und Küchenchef Thomas Wiese, die zum Dank von uns das Gastgeschenk erhielten. Das „Natusch“ ist immer einen Besuch wert, schaut mal vorbei! Wir danken Allen für die schöne Veranstaltung und freuen uns auf das nächste Mal.

**Am Samstagvormittag hieß es für die Abenteurer unter uns:** „Auf zur Speedboot Tour“, es ging mit 85 km/h vorbei an den Container- und Kreuzfahrtschiffen, durch das Hafenterminal in die Weser und raus in die Nordsee. Es war ein fantastisches Erlebnis, das wir gerne wiederholen! Alle kamen hungrig und begeistert zurück. Auf der Terrasse des „The Liberty Hotels“ gab es dann Lunch mit Backfisch und Kartoffelsalat und Champagner aus der Magnum gesponsert vom Bailli Rolf Müller und Chancelier Thomas Puvogel. Danach ging es für die meisten noch ins Auswandererhaus. Es war ein erlebnisreicher Tag.

**Dîner Maison im „Fine Dining By Phillip Probst“ im The Liberty Hôtel am 31.08.2024**

Am Abend trafen wir uns bei Sonnenschein auf der Terrasse zum Champagner Empfang und köstlichem Fingerfood. Bailli Rolf Müller begrüßte unsere neuen Mitglieder Maître Hôtelier Christian von Rumohr, Maître Rôtisseur Phillip Probst und alle Gäste herzlich. Beim

anschließendem 5-Gang-Menü im Restaurant gab es gebeizte Fjordforelle im Kräutermantel mit Sanddorneis, wir waren begeistert. Danach verwöhnte Phillip Probst uns mit lauwarmen Hummer, es folgte Le Puy Linsen und Trüffel, köstlich, so ging es weiter, jeder Gang war ein Genuss und der Restaurantleiter Dimas Pratama hatte dazu eine perfekte Weinauswahl getroffen. Wir dankten dem Team von der Küche und dem perfekten Service mit der Übergabe der Urkunden.

Hoteldirektor Christian von Rumohr und Küchenchef Phillip Probst erhielten als Dank von Bailli Rolf Müller das Gastgeschenk. Das „Fine Dining By Phillip Probst“ lädt zu einem kulinarischen Besuch ein, schaut mal vorbei. Es war ein stimmungsvoller, genussvoller Abend, der in der Rooftop Bar, mit dem fantastischem Blick in den Hafen weiter ging.

*Text & Fotos: Monika Demuth-Müller – Vice Conseiller Gastronomique  
Fotos: Stefan Nousch – Chevalier, Christian Büschen – Chevalier*



**FINE DINING BY PHILLIP PROBST – Liberty Hotel GmbH**

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

## TREFFEN AUF BURG ABENBERG

**13. Juli 2024:** Burg Abenberg liegt vor den Toren Nürnbergs und die Gründung durch das Abenberger Adelsgeschlecht reicht bis ins 11. Jahrhundert zurück. Heute ist die Burg im Besitz der Stadt Abenberg und wird vornehmlich für Ritteressen, Betriebsfeiern, Familienfeste und Tagungen gebucht. Die Burg ist besonders auch für Hochzeitsfeiern beliebt, denn in der dazugehörigen Burgkapelle können die Trauversprechen der Eheleute abgenommen werden bevor dann im rustikalen Gewölbekeller der Burg zünftig gefeiert werden kann.

Die Bailliage Franken hat heute für das monatliche Juli – Chaîne Déjeuner Amical die Burg besucht. Die Gastronomie dort wird von Confrère Christian Schneider – Maître Hôtelier und Gattin Ilona seit dem Jahr 2010 erfolgreich geführt. Bei einem leichten und schmackhaften 3-Gänge Sommermenü mit Weinen aus unserer fränkischen Region haben wir einige unbeschwerte und gemütliche Stunden mit Freunden verbracht.

*Text: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse, Fotos: Nhat Anh Hoffmann*

### Hotel Burg Abenberg

Burgstraße 16 · 91183 Abenberg

Tel. 09178 98 29 90 · Christian.schneider@burgabenberg.de



## AUSSERORDENTLICHE MITGLIEDERVERSAMMLUNG: BAILLI - WAHL

**17.8.2024:** Unser geplantes Déjeuner Amical wurde heute mit einer Außerordentlichen Mitgliederversammlung verbunden, da Rudi Stöcker – unser langjähriger Bailli und Chaîne-Mitglied seit 1989 aus Kairoer Tagen altersbedingt abtreten wollte. Mit der Wahl von Confrère Dieter Oster zum Nachfolger konnten wir der Bailliage Franken eine gewaltige Verjüngung präsentieren, die uns Kontinuität verspricht und positiv in die Zukunft blicken lässt.

### Vita des neuen Bailli Dieter Oster:

- 33 Jahre, wohnhaft in Nürnberg, verheiratet und Vater einer 4-jährigen Tochter
- Kochausbildung im Maritim Hotel Nürnberg
- Teilnehmer und Sieger des Regionalen Kochwettbewerbs „Jeunes Chefs Rôtisseurs“ 2015 und 2016
- Chaîne Mitglied seit 2017 und Mitglied des Regionalrates seit 2023
- Seit 2022 Co-Founder und Partner der VIETTALENTS GmbH für Sprachschulung und Vermittlung

vinamesischer Arbeitskräfte für den Hotel-, Gaststätten- und Sozialen Bereich.

Nach der gelungenen Bailli-Wahl schmeckte das von Küchenchef Marc Bellhäuser vorbereitete sommerliche 3-Gang Menü mit Gazpacho Andaluz und gebratener Riesengarnele, dem Kalbsrückensteak auf Pfifferlingen und dem Dreierlei Erdbeer-Dessert besonders gut.

*Text: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse*

*Foto: Nhat Anh Hoffmann – Chef Rôtisseur*



### ARVENA PARK HOTEL

Görlitzer Straße 51 · 90473 Nürnberg

Tel. 0911 89 22 150 · joergschlag@arvena.de · www.arvena-park.de



## ZU GAST IN MALAYSIA

Einmal mehr durfte Confrère Dieter Oster den beeindruckenden Zusammenhalt der Chaîne des Rôtisseurs auf internationaler Ebene erleben. Frau Professor Dato' Dr. Elizabeth Lee, Bailli der Bailliage Malaysia, Kuala Lumpur, und Vorstandsvorsitzende der „Sunway Education Group“, der größten und renommiertesten Bildungseinrichtung Malaysias, hat ihn im „Gordon Ramsay's Bar & Grill“ im Sunway Resort Hotel in Kuala Lumpur herzlich empfangen.

Im Laufe des Abends kamen sie auf den Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs zu sprechen. Jonathan Le aus Kuala Lumpur wird dieses Jahr nach Budapest reisen, um sein Können auf internationaler Bühne unter Beweis zu stellen. Zufälligerweise arbeitet er selbst als junger Koch am Saucier im Gordon Ramsay's Bar & Grill. So hatte Confrère Dieter Oster die Gelegenheit, sich mit ihm auszutauschen – ein Konkurrent, den unser deutscher Schützling keinesfalls unterschätzen sollte.

Aufgrund der kulturellen Gegebenheiten in Malaysia entschied er sich, dieses Mal keinen Wein als Gastgeschenk für Elizabeth Lee mitzubringen, da das Thema Alkohol dort eine besondere Sensibilität genießt. Zu seiner Überraschung belehrte ihn Frau Lee eines Besseren und zeigte ihm einige ihrer Weinsammlungen, die im Restaurant ausgestellt sind. Schließlich blieb mir nur der „Deutschland Pin“ der Chaîne des Rôtisseurs als Geschenk, den sie sofort an ihrer Kette befestigte und mir im Austausch einen Pin aus Malaysia überreichte.

Ich möchte mich aufrichtig dafür bedanken, dass ich durch die Chaîne des Rôtisseurs diese außergewöhnliche Erfahrung machen durfte. Es erfüllt mich mit Stolz, Teil dieser Gemeinschaft zu sein.

VIVE LA CHAÎNE !

## DER FLIEGENDE HOLLÄNDER

**01.09.2024:** Diese gewaltige, romantische und sagenumwobene Richard Wagner Oper auf der Luisenburg-Naturfelsbühne in Wunsiedel/Fichtelgebirge, perfekt dargestellt von Solisten und Chor der Landesbühne Sachsen, war am Nachmittag der Auftakt zu unserer monatlichen Chaîne-Veranstaltung.

Nach tosendem Beifall und standing ovations begaben sich die Teilnehmer am frühen Abend zum Dîner Amical in das von Familie Schreiner geführte Chaîne-Hotel KAISERALM in Bischofsgrün. Zu unserer großen Überraschung floss auch das Fliegende Holländer Thema in Form von Nachbauten alter historischer Schiffsgaleeren mit in die Tischdekoration ein und auch die kunstvoll von der zukünftigen Hotelchefin Stephanie Schreiner gestalteten Speisekarten deuteten eine Menüfolge mit Opern-Bezug an.

Das von Stephanie geführte junge Küchen- und Serviceteam hat sich nach einhelliger Meinung aller Teilnehmer von ihrer besten Seite gezeigt und bekamen allseits höchstes Lob für Qualität und Präsentation.

Text und Fotos: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse



### Hotel Kaiseralm

Fröbershammer 31 · 95493 Bischofsgrün  
Tel. 09276 800 · info@kaiseralm.de



## GEMÜTLICHES FRÜHSTÜCK IN DER HOBENKÖÖK

Die Hobenköök ist Restaurant und Markthalle in einem, das lokale, saisonale und nachhaltige Produkte anbietet.

Besonders daran ist auch die Kombination aus frischer regionaler Küche und der Möglichkeit, die Zutaten direkt im angeschlossenen Markt zu kaufen. Dadurch wird die regionale Landwirtschaft gestärkt.

Also ist sie auch ein toller Platz für ein köstliches Frühstück mit tollen Gesprächen und anschließendem Einkauf zu dem Mme. le Bailli Bettina Schliephake-Burchardt und Confrère Thomas Sampl geladen hatten.

*Text & Fotos: Beate Rabanus – Vice Chargée de Presse*

### **Hobenköök Restaurant & Markthalle**

Stockmeyerstraße 43 · 20457 Hamburg

Tel 040 22 86 55 38 · [www.hobenkoeoek.de](http://www.hobenkoeoek.de)

## DINER MAISON IM RESTAURANT CLAAS IN DER HAFENCITY

**20. Juni 2024:** Claas-Henrik Anklam ist mit seinem Restaurant „Henriks“ seit über 10 Jahren ein fester Bestandteil der Chaîne des Rôtisseurs Bailliage de Hambourg. Nun konnten wir endlich ein Essen in seinem neuen Restaurant „Claas“ anbieten! Direkt am Lohsepark in der Hafencity gelegen, und auch sehr gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu erreichen, wird der Blick unverzüglich gen Decke gezogen, wo ein stilisierter Fischschwarm sich beeindruckend durch den großzügigen Raum schlängelt.

Passend zum Mittsommer, konnten wir den Apéritif und kleine Köstlichkeiten auf der, im Innenhof gelegenen, Terrasse einnehmen. Wer wollte konnte auch einen Blick in die offene Küche werfen. Sowohl die Speisen als auch die Weine waren von bester Qualität und perfekt aufeinander abgestimmt. Ein rundum perfekter Sommerabend und einen großen Dank an das gesamte Team, Küche & Service, für den sehr herzlichen und wunderbaren Abend!

Danke auch an Vice Echanson Oliver Burschberg, der die Weinbegleitung kurzweilig und informativ begleitet hat.

*Text & Fotos: Bettina Schliephake-Burchardt – Bailli*



### **CLAAS RESTAURANT**

Am Lohsepark 8 · 20457 Hamburg

[www.claas-restaurant.cc](http://www.claas-restaurant.cc)





### Restaurant FELIX

Rupertistrasse 26 · 22609 Hamburg  
Tel. 040 53 75 19 21  
www.felix-restaurant.com

## DINER MAISON IM RESTAURANT FELIX AM 17. SEPTEMBER 2024

Was gibt es Spannenderes im Chaîne Leben, als an einem Dîner Maison teilzunehmen. Nie ist die Neugierde größer. Confrère Félix Bechtolf hat im „Jacobs Restaurant“ bei Thomas Martin gelernt, seinen Stil in französischen Spitzenhäusern perfektioniert und sich 2023 seinen Traum vom eigenen Restaurant verwirklicht. Felix Bechtolf und Julius Burchardt (Mitglied im Regionalrat vertrat Mme. Le Bailli Bettina Schliephake-Burchardt) begrüßten die Mitglieder an einem herrlichen Spätsommerabend im zauberhaften Garten des FELIX.

Und dann begann ein Feuerwerk des jungen begabten Kochs. Schon die dreierlei Fingerfood versprachen ein exquisites Menu. Alle 4 Gänge waren von hervorragender Qualität und wurden immer abgerundet von gut ausgesuchten korrespondierenden Weinen / Sekt des „Prinzen von Hessen“. Es war ein Genuss auf hohem Niveau. Confrère Julius Burchardt dankte im Namen der Mitglieder, die mit viel Applaus Felix Bechtolf und seiner kleinen so hervorragende Mannschaft zeigten, wie sehr dieses Dîner Menu gelungen war.

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

## NEWS AUS DER BAILLIAGE DE HAMBOURG

### NEUE CHAINE HÄUSER

Wir freuen uns sehr Ihnen drei neue Mitglieder und dementsprechend drei neue Häuser vorzustellen:

Confrère FELIX BECHTOLF hat im „Jacobs Restaurant“ bei Thomas Martin gelernt und seinen Stil in französischen Spitzenhäusern perfektioniert und nun seinen Traum vom eigenen Restaurant verwirklicht.

### RESTAURANT FELIX

Rupertistr. 26 · 22609 Hamburg (Nienstedten) · www.felix-restaurant.com

Daniel Ambratis und seine Frau Charlotte sind ein eingespieltes junges Gastronomenpaar, das sich auf dem Süllberg bei unserem Confrère Karl Heinz Hauser kennen und lie-

ben gelernt hat und sich nach internationalen Stationen hier im Reitstall ihre Ideen verwirklichen möchten.

### RESTAURANT

#### REITSTALL KLÖVENSTEEN

Uetersener Weg 100 · 22860 Schenefeld  
www.restaurant-reitstall-klövensteen.de

Confrère Claas Henrik Anklam hat neben seinem Restaurant HENRIKS nun in der Hafencity ein neues Restaurant eröffnet. Ein Restaurant mit einer offenen Küche und einer großen Bar. Confrère Patrick Piatkowski – langjähriger Mitarbeiter – ist für das CLAAS zuständig.

### RESTAURANT CLAAS

Am Lohsepark 8 · 20457 Hamburg  
www.claas-restaurant.cc



### 50 Jahre Mitglied in der Bailliage de Hambourg

Am 31. Juli 2024 konnten wir Consoeur Ulla Steigewald (Pair) anlässlich Ihres 50 jährigen Jubiläums in der Bailliage de Hambourg mit einem Lunch in der HANSE LOUNGE feiern. Wir danken Ulla Steigewald für Ihre langjährige Treue und Loyalität auch in schwierigen Zeiten – das ist keine Selbstverständlichkeit.



## DIE „POST“ ÖFFNETE KÜCHE & KELLER

**Interaktives Déjeuner Amical, 28. Juli 2024:** Ein perfekter Sonntag lud ein, um uns zum Start auf der Terrasse des Hotel-Restaurants „Zur Post“ angeregt bei einem Glas Winzersekt und kleinen Aperos zu unterhalten und dazu einen grandiosen, weil stilvoll hauchdünn geschnittenen Pata Negra zu genießen. So pur kann kulinarisches Glücksempfinden sein!

Je nach Gusto konnten wir uns anschließend in der offenen Showküche aktiv einbringen und begleitet von Maître Rôtisseur Christopher Wilbrand und seinem Souschef die hervorragende Produkte verarbeiten, die später in unserem Menü verköstigt werden sollten. Hierbei stießen viele Tipps und Hinweise auf interessierte Ohren. Egal ob zum Filetieren des Seeteufels oder zum Garpunkt eines Roastbeefs oder auch beim Einkochen der Rotweinsreduktion. Parallel dazu durften wir in kleinen Gruppen zusammen mit Sommelier Maximilian Wilbrand einen interessanten Blick in den Weinkeller werfen.

Die vielen schönen kulinarischen Eindrücke machten Appetit auf das Menü und so ging es letztendlich zu Tisch, um mit einem hervorragenden Thunfisch Tataki mit frisch-fruchtiger Zitronenvinaigrette und Kräutersalat

zu starten. Nach diesem köstlichen Einstieg folgte ein - zumindest teilweise von unseren Mitgliedern - filettierter Seeteufel, begleitet von einer äußerst vielschichtigen Aromatik. Das Zusammenspiel von Schnittlauchöl, Korianderaufguss und Amalfi-Zitrone war wirklich besonders facettenreich und stimmig.

Ein auf den Punkt rosa gebratenes Roastbeef in Rotweinschalottenbutter als Hauptgang stellte vehement unter Beweis, dass solche Klassiker unbedingt Ihre Berechtigung haben und für glückliche Gesichter sorgen, wenn Sie in Ihrer Einfachheit so glänzen dürfen wie hier! Der kleine Schokoladenkuchen mit Preiselbeerparfait und Aprikose brachte das Kunststück fertig, eine wunderbare schokoladige Intensität unter einen Hut mit einer fruchtigen Leichtfüßigkeit zu bringen und war somit der perfekte Abschluss!

Alles in allem bereitete uns der sympathische Christopher Wilbrand mit seinem rundum charmanten Team einen ganz besonderen Nachmittag und auch die ausgesuchten Weine trugen Ihren Teil dazu bei!

*Text: Marc Neldner – Vice Conseiller Gastronomique  
Fotos: Gäste*

# EDLE PERLEN AUS DEM HAUSE SCHLUMBERGER

**Déjeuner Amical am 25. August 2024:** Unter dem Motto „Oliver Röder meets Louis Roederer“ fand unsere Champagner-Verkostung an einem herrlich sonnigen Sonntagmittag in Bembergs Häuschen bei den Patrons Oliver und Katharina Röder in Euskirchen statt.

Zum sommerlichen Empfang wurde ein Louis Roederer Collection 244 ausgeschenkt, begleitet von exquisiten Kleinigkeiten aus der Sterneküche, kommentiert von Joost Terheyden, Repräsentant der Firma Schlumberger. Zu einem trefflich leichten Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Limone, Pfirsich und Estragon passte perfekt der Blanc de Blancs 2016.

Das absolute Highlight aus der Louis Roederer Serie gab es zum Fisch-Zwischengang: einen Louis Roederer Cristal 2015, der eine ganz besondere Entstehungsgeschichte hat.

Das sommerlich leichte 4-Gang-Menü von Küchenchef Filip Czmok endete mit einem fluffigen Quarkdessert, verfeinert mit Karotte, Tamarillo und Sanddorn, welches hervorragend zum Brut Rosé 2017 passte. Joost Terheyden wusste zwischen den Gängen vielerlei Wissenswertes und Interessantes mit manch kleiner Anekdote über das Haus Roederer zu berichten.

Wie immer waren Oliver und Katharina sehr herzliche Gastgeber, ebenso wie das Küchen- und Service-Team, genannt die „Häuschen-Bande“. Von so viel Gastfreundschaft fühlten wir uns regelrecht umarmt. Man brauchte sich einfach nur entspannt zurücklehnen und sich verwöhnen lassen. Welch ein Genuss!

*Text: Detlev Langer – Vice Chargé de Missions*

*Fotos: Gero Hagemeister – Vice Chargé de Missions*



## Restaurant Bembergs Häuschen

Burg Flammersheim 1 · 53881 Euskirchen

Tel. 02255 · 485 36 0 · [info@burgflammersheim.de](mailto:info@burgflammersheim.de) · [www.burgflammersheim.de](http://www.burgflammersheim.de)

## SOMMERAUFTAKT MIT TRADITION

**Déjeuner Amical 04. Juni 2024:** Vor 24 Jahren eröffneten Maître Rôtisseur Johann Landersdorfer und Restaurantchef Robert Innerhofer ihr Restaurant in der Münchner Innenstadt, das keine Speisekarte, aber dafür kreative Küche mit saisonalen und regionalen Zutaten bietet. Punkten können sie auch mit einer ausgesuchten Weinkarte. Im Laufe der Jahre haben sie so eine große Zahl an Stammgästen gewonnen, zu denen auch die Münchner Bailliage der Chaîne gehört, die dort seit einem Jahrzehnt zum Auftakt des Sommers zu einem Déjeuner lädt. Meist meint es Petrus gut damit und viele Gäste genießen nach dem offiziellen Ende der Veranstaltung noch einen letzten Wein vor dem Haus.

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

### Landersdorfer & Innerhofer

Hackenstr. 6-8 · 80331 München

Tel. 089 26 01 86 37 · [www.landersdorferundinnerhofer.de](http://www.landersdorferundinnerhofer.de)



## „EIN GESELLIGES MITEINANDER“

**Table Maison 11. Juni 2024:** Erst gut 240 Jahre nach der Gründung des Hofbräuhauses durch den bayerischen Herzog Wilhelm V. wurde das Schankrecht und die Ausgabe von Speisen durch König Ludwig I. an die Bevölkerung gestattet, bis dahin war es ausschließlich zur Versorgung des bayerischen Hofes mit Bier gedacht. Dank des Reinheitsgebots wurde hier von Anfang an Bier von hoher Qualität gebraut. Anekdote: Hofbräu Bier rettet München - Während des Dreißigjährigen Krieges, im Mai 1632, wurde München von schwedischen Truppen belagert. Die drohende Plünderung und Zerstörung Münchens konnte verhindert werden, indem man den Schweden u.a. 23.168 Liter aus dem Hofbräuhaus als Preis für die Verschonung Münchens, bezahlte.

Diese und noch viele weitere Geschichten weiß Maître Rôtisseur Wolfgang Sperger zu erzählen, welcher das Hofbräuhaus in 2. Generation mit seinem Bruder Michael führt. Mit einer nicht zu erwartenden vielfältigen kulinarischen Speisenfolge haben der Küchenchef Claus Böhnke mit seinem Team und der Service unter der Leitung von Martin Schöttle mit seinem Oberkellner Hermann Haas die Consœurs und Confrères mit Gästen positiv überrascht. Der Genuss wurde durch ein musikalisches Intermezzo mit bayerischer und böhmischer Volksmusik, gespielt von den Obermüller Musikanten, noch gesteigert. Wer glaubt, das Hofbräuhaus sei eine „reine“ Touristenattraktion, irrt gewaltig. Mit über 125 Stammtischen und mehreren Tausend Stammgästen, der älteste nennt sich Aloisius, genießt das Wirtshaus ein hohes Ansehen in der Münchner Bevölkerung.

Text & Fotos: Kristian Koschuschmann – Vice Chargé de Presse



**Hofbräuhaus München**

Platzl 9 · 80331 München

Tel. 089 290 13 61 00 · [www.hofbraeuhaus.de](http://www.hofbraeuhaus.de)

## EIN TRAUMHAFTER SOMMERABEND

**Sommerfest Marina Bernried, 26. Juli 2024:** Nicht zum ersten Mal war die Bailliage zu Gast bei Maître Hôte-lier Lorenz Michael Mayr, aber die Einladung zu einem Sommerfest feierte Premiere. Und was für eine: Petrus meinte es gut mit uns und so konnten wir bis in den späten Abend hinein auf der Seeterrasse mit Blick auf den Yachthafen, untermalt von Musik einer kleinen und feinen Band, das Buffet und die an Live-Cooking-Stationen gegrillten Spezialitäten genießen, für die Küchenchef Tobias Jochim verantwortlich zeichnete. Das Niveau des Dargebotenen verwundert nicht, wenn man weiß, dass er mehrere Stationen in besten Häusern, einige davon mit Michelin-Stern, durchlaufen hat. Wir werden gerne wiederkommen!

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



### Marina Seerestaurant

Seepromenade 5 · 82347 Bernried am Starnberger See  
Tel. 08151 93 20 · info@marina-berried.de  
www.marina-berried.de

## ALLE JAHRE WIEDER...

**Dîner Amical, 12. September 2024:** Die Einladung in das Restaurant Atlantik Fisch von Officier Maître Rôtisseur Peter Feigl und seiner sympathischen Frau Anja zum Auftakt der Austernsaison gehört seit vielen Jahren zum Fixpunkt im kulinarischen Kalender der Bailliage. Und jedes Jahr begeistern Frische der dargebotenen Meeresbewohner und die Raffinesse des Menüs.

Aber diesmal hat sich die Küche unter Leitung von Jab Thomassen selbst übertroffen. Besonderen Anklang fan-

den die roh marinierten Jakobsmuscheln in einem Koriandersud mit dezenter Schärfe als Vorspeise. Hervorzuheben ist auch der Hauptgang: fantastischer Seeteufel in Kräuterkruste. Der aufmerksame Service unter Leitung von Kerstin Krautz tat ein Übriges zum Gelingen des Abends.

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



### Atlantik Fisch München

Zenetstrasse 12 · 80337 München  
Tel. 089 747 90 610 · www.atlantik-muenchen.de

## HANNOVER – ROMANTISCHE STUNDEN UND FESTLICHE ATMOSPHÄRE

Das Programm des Maschseefests 2024 versprach romantische Stunden und eine festliche Atmosphäre – doch es übertraf alle Erwartungen. Bei traumhaftem Wetter, direkt am Maschsee, genossen über 50 Mitglieder einen wundervollen Abend, begleitet von edlen Weinen und köstlichem Essen. In sommerlicher, farbenfroher und luftiger Kleidung – die Herren oft mit stilvollen Hüten – begrüßte unser Bailli Adrian M. Grandt seine Gäste im Supperclub 34 bei Confrère Maître Restaurateur Mario Hassa. Das Motto des Abends lautete passend „Ufergenuss in Hannover“.

Mit beruhigendem Blick auf den Stadtsee, der während der 19 Festtage über 2,15 Millionen Besucher anzieht und damit zu den größten Festen Deutschlands gehört, wurden angeregte Gespräche geführt. An den verschiedenen Tischen tauschten sich die Gäste neugierig über ihre Sommerurlaubserlebnisse aus. Eine besondere Vorfreude auf das bevorstehende „Steinhuder Meer in Flammen“ war deutlich spürbar. Dieses legendäre Feuerwerk auf dem Wasser, das weit über die Grenzen Niedersachsens hinaus bekannt ist, lockte ebenfalls viele Gäste an.





In diesem Rahmen fand im Restaurant Alberto in Mar-dorf bei unserem langjährigen Freund Paolo Bragag-na ein Diner Amical statt. Für 50 Mitglieder wurde ein hervorragendes Buffet gezaubert, das perfekt auf das sommerliche Wetter abgestimmt war. Der Abend wur-de durch die wunderbare italienische Livemusik und die herrliche Aussicht auf das „Meer“ abgerundet.

Die Anreise mit dem Bus erwies sich als ausgezeichnete Idee. Dadurch gab es keine Parkplatzprobleme, und das Restaurant war bequem erreichbar. Wenn das Wet-ter mitspielt, ist es überall schön, aber selten so schön wie bei Paolo im Alberto. Pünktlich um 23 Uhr, nach dem beeindruckenden Feuerwerk, setzte sich unser Bus in Richtung Heimat in Bewegung. Nur zehn Minuten

später, um 23:10 Uhr, zog ein Unwetter über das Stein-huder Meer hinweg. Die Tageszeitungen berichteten am nächsten Morgen: „Steinhuder-Meer-Feuerwerk geht in großen Rettungseinsatz über“ – 120 Personen mussten von ihren Booten gerettet werden. Glücklicherweise war unser Bus zu diesem Zeitpunkt bereits auf dem Weg zu-rück nach Hannover.

Unser Bailli Adrian M. Grandt hatte wieder einmal eine außergewöhnliche Veranstaltung für die Chaîne orga-nisiert. Dafür möchten wir ihm herzlich danken. Danke, Adrian!

*Text: Lutz Müller, Fotos: Lutz Müller & Rainer Dröse*

## WILLKOMMEN IN DER CHAINE SAVOIR-VIVRE IN DÜSSELDORF DÎNER MAISON IM GRANDE ÉTOILE



**31.08.2024:** Herzlich Willkommen! Wir haben ein neues Mitgliedshaus! In der Düsseldorfer Carlstadt, zwischen Rhein und Kö liegt das Restaurant Grande Étoile und steht für einen besonderen Hauch französischer Lebensart und Cuisine. Das Restaurant ist im Stil der goldenen zwanziger Jahre gehalten, mit edler Salon-Atmosphäre und mit geometrischen Mustern aus der Art déco-Zeit und man mochte meinen „The Great Gatsby“ lässt gleich grüßen. Hier kann man sich wohlfühlen. Und die Bereitschaft, uns zu verwöhnen, war allgegenwärtig.

Dem Anlass entsprechend wurden wir mit Champagner Blanc de Noirs Tradition „Remy Massin“, der aus den Weinbergen an der Cote des Bar kommt und eine elegante Perlage hat, sehr herzlich begrüßt und die

Sektgläser wurden großzügig immer wieder nachgefüllt. Direkt am Eingang zur gemütlichen Terrasse stand eine freundliche Mitarbeiterin, die unermüdlich Premium-Austern aus der Oosterschelde Gr. 2 öffnete. Bei Champagner und Austern lud diese schöne mediterrane Terrasse in verschiedenen Ebenen gehalten, zum Träumen von der Côte d’Azur ein. Aber viel Zeit zum Träumen blieb nicht, denn wir hatten uns alle viel zu erzählen. Und wer keine Austern mochte, hat in den immer wieder gereichten Tablets, bestückt mit köstlichem Fingerfood, seinen Gefallen gefunden.

47 gut gelaunte Mitglieder und Gäste genossen den Empfang auf der sommerlichen Terrasse und später im klimatisierten Restaurant die 7-gängige Menüfolge.



Ein jedes Gericht war optisch und geschmacklich eine Freude. Die begleitenden Weine wurden von den Sommeliers fachkundig erläutert. Und was wäre ein Menü bzw. ein gemütlicher Abend nach französischer Lebensart ohne eine exzellente Käseauswahl? „Voila - an der Bar“! Unter der Restaurantleitung von Herrn Marc Oesch und den stets freundlichen Mitarbeitern blieb kein Wunsch offen.

Es war ein perfekter Einstieg in die Chaîne unter der Leitung von General Manager Manfred Birkenfeld, Maître Rôtisseur, und der Eventmanagerin Chantal Weber. Man spürte hier die Leidenschaft und das Engagement für hohe Standards.

Unser Bailli Dr. Joachim v. Gratkowski überreichte als Anerkennung die nötigen Plaketten und somit war auch die „optische“ Aufnahme besiegelt. Manfred Birkenfeld war sichtlich hocheifrig.

Cher Confrère Manfred Birkenfeld, wir hatten einen wunderbaren Abend in Ihrem Hause und wir danken Ihnen und der gesamten Mannschaft von Küche und Service für den Einsatz. Wir kommen gerne wieder.

*Text & Fotos: Uschi Biskamp – Vice Chargée de Presse*



**GRANDE ÉTOTILE**

Bastionstr. 16 · 40213 Düsseldorf  
Tel. 0211 15 88 48 15 · [www.grande-etoile.com](http://www.grande-etoile.com)



## „WEINFREUNDE BEI KNIPSERS“

*Déjeuner Amical in Knipsers Halbstück mit außerordentlicher Regionalversammlung*

**Bissersheim 8. Juni 2024:** Bei sonnigem Pfalzwetter folgten die Mitglieder der Bailliage Pfalz-Saar-Mosel der Einladung zum Déjeuner Amical mit außerordentlicher Regionalversammlung in das Restaurant Knipsers Halbstück. Leider konnte die Führung durch das Weingut mit anschließender Verkostung durch Confrère Officier Maître Sommelier Volker Knipser aus familiären Gründen nicht stattfinden.

Der Nachmittag startete mit der außerordentlichen Regionalversammlung, einziger Tagungspunkt war die Wahl des neuen Bailli. Rolf Bauer noch amtierender Bailli begrüßte die Mitglieder und leitete die Wahl ein, nachdem er Peter Kinzer als seinen Nachfolger vorschlug. Bei der außerordentlichen Regionalversammlung wurde Peter Kinzer einstimmig als neuer Bailli gewählt. Wir gratulieren Peter Kinzer sehr herzlich zu diesem besonderen Amt als Bailli der Bailliage Pfalz-Saar-Mosel, wünschen ihm viel Erfolg und immer eine glückliche Hand, eine gute Zeit mit vielen schönen Veranstaltungen.

Bailli Peter Kinzer bedankte sich für das entgegengebrachte Vertrauen und begrüßte mit seinem Vorgänger Rolf Bauer und Küchenchef Christian Rupert, der die Brasserie „Knipsers Halbstück“ führt, die Consœurs, Confrères und Chaîne Freunde zum Déjeuner Amical.

Nun konnte das Menü verbunden mit einem Weintasting von ausgewählten Weinen des Weingutes Knipser beginnen. Zum Sektempfang, der auf der wunderschönen Terrasse eingenommen wurde, reichte man einen Pinot Rosé Brut Nature und Blanc de Blancs Brut Nature Sekt mit einem Amuse-Bouche. Folgende Weine konnten zum Menü verkostet werden: Kalkmangel 2018 Spätburgunder, Clarette 2023 Rosé trocken, Chardonnay & Weißburgunder 2023 trocken, Cuvée X 2019.

Menü: Schwertfisch vom Grill, Friséesalat, Orangen-Filet, Spargel und rote Zwiebel – Seeteufel Tournedos, Basilikum Kirschtomaten Spargelrisotto, Parmesanchips oder Kalbslendenchen am Stück gebraten auf Saison Gemüse, Kräuterrahm und Bandnudel – Dessert-Variation mit kandiertem Rhabarber, Vanille Panna Cotta, Erdbeersalat und weißes Schokoladeneis.

Bailli Peter Kinzer lobte die vortreffliche Leistung der Küche und den aufmerksamen Service. Er bedankte sich für die herzliche Aufnahme bei Küchenchef Christian Rubert und Laura Rubert mit Urkunden und einem Tronc. Ein wunderschöner, genussvoller Nachmittag ging viel zu schnell zu Ende.

*Text & Fotos: Edna Gander – Vice Chargée de Presse*

**Knipsers Halbstück**

Hollergasse 2 · 67281 Bissersheim  
Tel. 06359 94 59 211 · info@halbstueck.de

# RESTAURANT NIEDMÜHLE

*dem Hochwasser zu Trotz!*

Seit Juni 1990 betreiben Tamara Burbach und Ihr Mann Maitre Rôtisseur Stefan Burbach die "Niedmühle" in Rehlingen-Siersburg. Mit Leib und Seele sind sie für ihre Gäste da. Mit Hochwasser hatte Familie Burbach schon mehrfach zu kämpfen, doch in den Jahren 1993 und 1997 war es nicht ganz so dramatisch, da stand das Wasser "nur" circa 30 cm für einen halben Tag im Restaurant. Sie hatten damals lediglich ein kleines Team und keine Angestellten, so konnte der Wiederaufbau recht schnell gelingen.

Dieses Mal war das nicht so einfach: Bei dem letzten Hochwasser ist ein Schaden von ca. 280.000 € ent-

standen. Mit viel Engagement, Spenden und freiwilligen Helfern, konnten sie Ihren Betrieb wieder aufbauen. "Es war eine überwältigende Hilfe, sogar von Menschen, die wir überhaupt nicht kannten", sagt Tamara Burbach.

Mittlerweile besteht der Betrieb nicht nur aus einem Restaurant, sondern auch aus einem Hotel mit elf Zimmern.

Im nächsten Jahr feiert Familie Burbach ihr 35-jähriges Betriebsjubiläum.



## Restaurant Niedmühle Land & Genuss Hotel

Niedtalstraße 13-14 · 66780 Rehlingen-Siersburg (Ortsteil Eimersdorf)

Tel. 06835 67 450 · info@restaurant-niedmuehle.com · www.restaurant-niedmuehle.com



## GEWITTRIGES SOMMERFEST IN LEIPZIG

*Dîner Amical und Regionalversammlung am 6. Juli 2024*

Der Juli ist die beste Zeit, um gemeinsam den Sommer und das Leben zu feiern. Nachdem aber ein heftiger Gewitterguss über Leipzigs Zentrum niedergegangen war, brauchten wir doch einen Schirm, um vom Steigenberger Icon Grandhotel Handelshof, wo zuvor unsere Regionalversammlung stattgefunden hatte, zum Restaurant MAX ENK zu gelangen. Anlässlich der Versammlung konnten wir dem Grandhotel Handelshof auch die Messingplakette der Chaîne des Rôtisseurs überreichen.

Der Empfang mit Champagner und einer feinen Auswahl Willkommens-Snacks wurde kurzerhand unter den schützenden Durchgang vorm Restaurant verlegt. Anschließend erwartete uns ein sommerliches Menü im dann doch auch sommerlich warmen Restaurant im historischen Städtischen Kaufhaus. Das Team um Maître Rôtisseur Torsten Hempel servierte pikant geräucherter Ikarimilachs an Sommermelone, Oldenburger Entenbrust mit Eiszapfen aus dem MAX ENK Garten und Parmesansoufflé sowie eine heiß-kalte Komposition aus Schokoladenkuchen und Kalamansisorbet.

Bei bester Laune und angeregten Gesprächen genossen die Gäste das Menü. Unter herzlichem Applaus bedankte sich Bailli Gunter Anton zum Abschluss bei den Mitarbeitern in Küche und Service, die uns einen so schönen Abend bereitet haben.

*Text: Anke Anton – Vice Chargée de Presse*

*Fotos: Anke Anton – Vice Chargée de Presse & Gunter Anton – Bailli*



**Restaurant MAX ENK**

Neumarkt 9-19 · 04109 Leipzig

Tel. 0341 99 99 76 38 · [www.max-enk.de](http://www.max-enk.de)

VORSCHAU:

# CHAÎNE-EMPFANG ZUM SEMPEROPERNBALL JUBILÄUMS-BALL AM 7. FEBRUAR 2025

Gerade haben wir in Dresden das 100. Grand Chapitre d'Allemagne gefeiert und schon blicken wir auf das nächste Jubiläum – 100 Jahre SemperOpernball. Dieses besondere Jubiläum wird durch eine Premiere noch glanzvoller: Die Chaîne des Rôtisseurs lädt ihre Mitglieder, die Gäste des Balles sind, zu einem exklusiven Empfang ein.

Bevor der Ball in den prachtvollen Räumlichkeiten der Semperoper beginnt, bietet unser Empfang eine einzigartige Gelegenheit, sich im erlesenen Kreis von Chaîne-Freunden auszutauschen und sich gemeinsam bei einem Glas Champagner auf die Ballnacht einzustimmen.

Als einer der größten Opernbälle Europas verspricht der SemperOpernball 2025 ein besonderes Highlight zu werden. Viele Tausend Gäste aus dem In- und Aus-

land werden im weltbekannten Wahrzeichen und auf dem Platz vor der Semperoper bis in den frühen Morgen feiern. Der SemperOpernball ist auch ein Fest für alle Sinne, bei dem das musikalische Niveau mit dem gastronomischen korrespondiert.

Bereits jetzt sind nur noch wenige Tickets für den 07.02.2025 auf [www.semperopernball.de](http://www.semperopernball.de) verfügbar. Wenn Sie Karten für den Ball haben, würden wir uns freuen, Sie beim Chaîne-Empfang zu begrüßen.

Anmeldungen für den Empfang senden Sie bitte per E-Mail an [mail@chaine-sachsen.de](mailto:mail@chaine-sachsen.de).

*Text: Gunter Anton – Bailli*

*Fotos: SemperOpernball e.V. / Riverside Entertainment GmbH - Karsten Prousse, Sylvio Dittrich*



**Semperoper**

Theaterplatz · 01067 Dresden  
[www.semperopernball.de](http://www.semperopernball.de)



## SOMMERFEST IM LANDGASTHOF LOSTAU

### *Metzgerstücke vom Grill*

**Dîner Amical am 14.06.2024:** Sommer – Sonne – Grillvergnügen! So kann man das diesjährige Sommerfest der Bailliage Sachsen-Anhalt bei Maitre Rotisseur Katharina Kühn in 3 Worten beschreiben.

Nach viel Regen 2022 und einem herbstlichen Dîner 2023 konnten wir in diesem Jahr endlich wieder das wunderschöne Ambiente des 4-Seiten-Landgasthofes unter freiem Himmel genießen und die Zubereitung der „Metzgerstücke“ auf dem Grill durch Küchenchef Oliver Kühn und seinem Team live mitverfolgen. Passend zu den sommerlichen Temperaturen wurden die Gäste mit erfrischenden Gurken- und Melonensüppchen, sowie einer Gazpacho kulinarisch eingestimmt. Gefolgt von am Tisch servierten Riesengar-

nelen, Jacobsmuscheln und Seeteufel, konnten sodann die hervorragenden Bestandteile der Hauptgänge in Form von Secreto vom Duroc-Schwein, Skirtsteak vom französischen Jungbullen und Onglet direkt frisch vom Grill in Empfang genommen werden. Der Nachttisch wurde im Schein der Fackeln und Feuerkörbe ebenfalls frisch vor den Augen der zahlreichen Gäste zubereitet und in gemütlicher und lockerer Atmosphäre genossen. Das Sommerfest in Lostau ist jedes Mal ein Highlight und auch bei Mitgliedern aus andern Bailliagen sehr beliebt. So freuen wir uns, bereits heute mit dem 21.06.2025 den Termin für das nächste Jahr bekannt geben zu können.

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



## WEINWOCHENENDE AN DER UNSTRUT

### *Von der „Goldkinder“-Verkostung über den Schweigenberg zur Eat- und Weinbar 51°*

**Am Freitagabend, den 19. Juli 2024, begann unsere besondere Veranstaltung mit einer exquisiten OMGD-Weinverkostung:** Wir hatten die einmalige Gelegenheit, alle 34 goldprämierten Weine der Weinbauregion Saale-Unstrut, die bei der diesjährigen Landesweinprämierung ausgezeichnet wurden, zu probieren. Die Probe fand im Gewölbekeller der Naumberger Wein- und Sektmanufaktur statt, wodurch die erlesenen Weine bestens zur Geltung gebracht wurden. Besonders die Präsentation der

Weine durch die Winzerinnen und Winzer und amtierenden Weinprinzessinnen gab der Verkostung einen ganz besonderen Charakter. Ein weiterer Höhepunkt des Abends war die umfassende Versorgung mit kulinarischen Köstlichkeiten, die den Genuss der Weine perfekt abrundeten. Für detaillierte Fragen rund um den Wein war jeder Tisch, neben den Mitgliedern und Gästen der Chaîne des Rôtisseurs, mit einer Weinfachfrau oder einem Weinfachmann besetzt.

**Der Samstagmittag, am 20. Juli 2024, versprach weitere Highlights:** Inmitten des schönsten Weinbergs der Saale-Unstrut-Region - dem Schweigenberg, von Maître Sommelier Prof. Dr. Jörg Gabert und Dame de la Chaîne Dr. Astrid Gabert, erwartete uns eine Weinverkostung mit atemberaubendem Ausblick. Die Verkostung verstand sich als fröhliches Battle der beiden befreundeten Weingüter Pawis und Zahn. Confrère Maître Hôtelier Torsten General führte gekonnt durch das Battle und teilte sein umfangreiches Wissen über die Weine und den Weinbau der Region.

Den krönenden Abschluss fand die Veranstaltung am Samstagabend auf der Terrasse des Restaurants Eatbar 51°, im Weinhotel Freylich Zahn. Dort durften wir ein festliches Diner Amical genießen, dass von unserem Confrère Maître Hôtelier Torsten General veranstaltet wurde. Das exquisite Menü und die edel ausgewählten Weine bildeten den perfekten

Rahmen, für ein geselliges Beisammensein und anregende Gespräche. Für die hervorragende Organisation gilt besonderer Dank unserem Vice Chancelier Prof. Dr. Mike Eberle. Sein Engagement und seine sorgfältige Planung haben maßgeblich zum Erfolg dieser Veranstaltung beigetragen.

Wer das Weinwochenende verpasst hat, kann bald die nächste Gelegenheit nutzen und sich schon heute einen neuen Termin vormerken:

**Save the Date! Sachsentreffen**

(Sachsen-Anhalt / Sachsen / Niedersachsen / Bremen-Westniedersachsen-Ostfriesische Inseln)  
29.-31.08.2025 in Freyburg (Unstrut)

*Text & Fotos: Olaf Matho – Vice Chargé de Presse  
Fotos: Jörg Neubert Grand Officier*



## DINER AMICAL IM GOURMETRESTAURANT „SILBERSTREIF“ – EIN NEUER STERN GEHT AUF

**Dîner Amical, 31. August 2024:** In diesem Jahr lud Maître Hôtelier Dr. Clemes Ritter von Kempfski erstmalig im Sommer zu einem unvergesslichen Wochenende in sein Naturresort & Spa Schindelbruch ein und präsentierte am Freitagabend auf der Sommerterrasse des Restaurants „Jagdhaus Holzeule“ im grünen Hotelpark ein grandioses BBQ, dessen kulinarisches Angebot keine Wünsche offenließ. Zudem überraschte der Gastgeber seine Gäste zur Einstimmung mit einem Champagnerempfang aus der Doppelmagnum.

Am Samstag wurden wir unter Leitung des Teefachberaters Jörg Lange aus dem Teehaus Ronnefeldt in die Welt des Tees entführt und konnten unterschiedliche Teesorten aus verschiedensten Anbaugebieten verkosten. Begleitet wurde die Verkostung von einem Foodpairing von Küchenchef Gourmet Eric Jadischke, der damit alle Teilnehmer zugleich

auf das Dîner Amical im Gourmetrestaurant „Silberstreif“ einstimmte.

Was am Abend folgte, war ein 6-gängiges Feuerwerk der Aromen und Genüsse für Auge und Gaumen, begleitet von hervorragenden Weinen aus Magnum bis Methusalem, mit welchem alle Gäste verzaubert wurden. Die Kochkunst des aufstrebenden Sterns Eric Jadischke ist authentisch, filigran, harmonisch und souverän und wird von dem stets umsorgenden, nie aufdringlichen, perfekten Service der schwarzen Brigade unter Führung von Frau Kristin Steffens flankiert. So ist es nicht verwunderlich, dass das erst wenige Monate geöffnete Gourmetrestaurant „Silberstreif“ von dem renommierten Restaurantführer GUSTO bereits die höchste Bewertung in Sachsen-Anhalt erhielt.

*Text: Antje Plesch – Vice Chargée de Presse Hon.  
Fotos: Olaf Matho – Vice Chargé de Presse*



## KULINARISCHES KLEINOD IN LÄNDLICHER IDYLLE SCHÖNES LEBEN - AUF DEM LANDE IN NEUENDEICH

**Déjeuner Amical, 25. Mai 2024:** Inmitten grüner Landschaft, umgeben von einem traumhaften Garten liegt ein Bauerhaus von 1580. Die Familie Stacklies hat 2011 hier ein Café eröffnet und das historische landwirtschaftliche Gebäude zu einem erfolgreichen Restaurant ausgebaut.

Auf der Terrasse wurden wir von unserem Bailli, Prof. Dr. Kuhnt und Jens Stacklies, Inhaber und geschätztes Mitglied der Chaîne, empfangen. Zum Aperitif gab es einen hausgemachten Saisonspritz Rhabarber. Das Menü startete mit einem kunstvollen Amuse gueule. Dann folgte ein Rindercarpaccio „Cannelloni“ mit Käse-Croûtons und eine Spargelsuppe mit Jakobsmuschel. Daran schloss sich der Hauptgang mit einem geschmorten Bürgermeisterstück mit Gemüse-Graupen- „Risotto“ und einer wunderbaren Sauce an. Zur Weinbegleitung auf Wunsch gab es einen 2022er Chardonnay Bodegas Enate Samontano aus Spanien und einen 2016er Nocturne vom Weingut R. Geil aus Rheinhessen. Zum Dessert wurden wir mit einem Waldmeister Parfait mit Erdbeer-Rhabarberkompott und Nuss Krokant verwöhnt.

Sehr gut gefallen hat uns, dass die Köche nach dem Einsetzen der Teller jeden Gang annonciert und ihre Ideen und Vorstellungen zum Produkt und zur Kreation erläutert haben. Das köstliche Menü mit regionalen Produkten auf hohem Niveau und die gemütliche Atmosphäre haben uns wieder begeistert! Die Verwurzelung mit der Region ist eine Herzensangelegenheit des Unternehmens und findet sich in der Küche wieder.

Diese Landhausküche auf hohem Niveau begeisterte uns alle. Bei der Ehrung des äußerst herzlichen, engagierten und professionellen Teams aus Service und Küche wurde diese großartige Leistung ausdrücklich hervorgehoben und gewürdigt! Hier spiegelt sich familiäre Atmosphäre des Unternehmens wider, die auch die Gäste mit einbezieht und in diesem wunderschönen Ambiente zum rundum Wohlfühlen einlädt.

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

**SCHÖNES LEBEN - AUF DEM LANDE**

Oberrecht 31 · 25436 Neuendeich

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



## KULTUR AM KANAL

### Museumsbesuch und Dîner Amical im ConventGarten Rendsburg

**Dîner Amical, 21. Juni 2024:** Für die Veranstaltung hatten sich rund 20 Personen angemeldet. Die Mehrzahl davon traf sich bereits nachmittags im Jüdischen Museum. Während der exklusiven Führung durch die Sonderausstellung „Jüdisch? Preußisch? Oder was?“ hat uns Frau Annette Mörke die Tradition und das Schicksal der Jüdinnen und Juden in Norddeutschland nahegebracht. Beim Dîner mit direktem Blick auf den Nord-Ostsee-Kanal haben wir dann das diesjährige Ende der Spargel- und Rhabarbersaison eingeläutet.

*Text: Prof. Dr. Gerald Kuhnt – Bailli*

*Fotos: Ulrike Muggenburg – Vice Chargée de Mission*



#### ConventGarten

Hindenburgstraße 38-42 · 24768 Rendsburg  
Tel. 04331 90 50 · [www.conventgarten.de](http://www.conventgarten.de)

#### Jüdisches Museum Rendsburg

Prinzessinstraße 7-8 · 24768 Rendsburg

## SOMMERLICHES DÎNER IM SEEHOF AM KÜCHENSEE IN RATZEBURG

**Dîner Amical, 16. August 2024:** Vor Beginn des Dîners trafen sich sechs Mitglieder zu einer Premiere: Guido Klossek, Stadtführer in Ratzeburg, nahm uns mit auf einen neu konzipierten Rundgang durch die „Ruderstadt Ratzeburg“. Wir haben viel über die Rudertradition der Stadt, die immer mit dem legendären „Ratzeburger Achter“ und dem Namen Karl Adam verbunden ist, erfahren. Und Andreas König, Referent für Bildung beim Deutscher Ruderverband e. V., hat uns mit viel Engagement die neuesten Boote und Trainingseinrichtungen vorgestellt.

Herzlich begrüßten uns unser Bailli Prof. Dr. Gerald Kuhnt und unser Confrère Karl Schlichting. Sein Team empfing uns mit Champagner auf der wunderschön blühenden Terrasse direkt am See. Das Menü startete mit Carpaccio vom gebeizten Lachs und Seeteufel mit einer Limonen-Himbeer-Vinagrette, Avocado-Eis und Wildkräutersalat. Der freundliche und aufmerksame Service servierte dazu einen trockenen

Rivaner des Weingutes Peth-Wetz. Im zweiten Gang gab es ein fein abgeschmecktes Sellerieschaumsüppchen mit gebacktem Kräuterchampignon und Erbsensprossen. Wunderbar gegrilltes Rinderfilet von der Holsteiner Färse auf Safran-Polenta, Rucola, frischen Pfifferlingen und wilden Brokkoli schlossen sich daran an. Im Glas: Ein Chianti „Antica Sala“, DOP vom Weingut Tenuta del Poggio Sensi. Das süße Finale: Mascarponecreme im Blätterteigturm mit marinierten Blauneeren und Wiener Mandeleis. Dazu wurde ein 2020er Bacchus vom Weingut Weber an der Nahe gereicht. Bei der Finalisierung der Vorspeise und des Desserts durften wir den Akteuren über die Schulter sehen. Eine gute Idee! Unseren herzlichen Dank für das großartige Menü und die zuvorkommende Umsorgung an den Service und die Küche übernahm in bewährter Weise unsere Vice-Chancelier.

*Text: Dr. Susanne Andree – Vice-Chancelier, Dr. Gerald Kuhnt – Bailli,*

*Fotos: Dr. Susanne Andree – Vice-Chancelier, Guido Klossek*



#### Hotel „Der Seehof“

Lüneburger Damm 1–3 · 23909 Ratzeburg

Tel. 04541 86 01 01 · [info@der-seehof.de](mailto:info@der-seehof.de) · [www.der-seehof.de](http://www.der-seehof.de)

# SYLTER MITGLIEDSBETRIEBE VORGESTELLT:



## VOGELKOJE

Die Kampener Vogelkoje ist mit ihrer historischen Entenfangstätte (1767 - 1921) seit eh und je ein beliebtes Sylter Ausflugsziel. Das Restaurant zeichnet sich durch eine sehr kreative Küche aus. In diesem wunderbaren Restaurant werden viele Spezialitäten angeboten wie z. B. Hummer – Steinbutt und Fische – frisch aus dem Wattenmeer. – die beliebteste Spezialität ist jedoch die Ente. Hier in der Vogelkoje erleben Sie das „echte Kampen“, so wie Sie es wegen der vielen oft stark übertreibenden Presse Artikel nicht vermuten. Wenn Sie Zeit haben, dann besuchen Sie vor dem Restaurantbesuch direkt nebenan die historische „Vogelkoje“. Gerhard Diehm und seine Crew erwarten Sie um Ihnen den unverwechselbaren Charakter des Restaurants eingebettet in der ehemaligen Entenfanganlage zu zeigen.

## DIE STURMHAUBE

Das Dorf Kampen hat einen ganz speziellen Charme. Unumgänglich gehört zu diesem Friesendorf auch eine besondere Gastronomie – die Sturmhaube. Im Sommer auf der großen Terrasse die besondere mineralstoffhaltige Luft einzatmen und dabei die Angebote von Küche und Keller zu genießen, ist etwas Besonderes. Wenn es im Herbst und Winter dann draußen kräftig stürmt, verwöhnt das Team um Gastgeber Felix Knochenhauer seine Gäste in der Rotunde und macht dem Namen der Sturmhaube alle Ehre. Die Küche ist ausgezeichnet und bei der Getränkeauswahl gibt es neben einer großen Auswahl von Weinen aus 25 Regionen eine Besonderheit – im Keller wurde eine Brauerei installiert. Erstmals in der Geschichte der traditionsreichen Sturmhaube ist es nun auch möglich, an diesem außergewöhnlichen Ort zu übernachten. Dafür sind im Obergeschoss drei Doppelzimmer und drei Suiten von 40 bis 80 Quadratmetern entstanden.

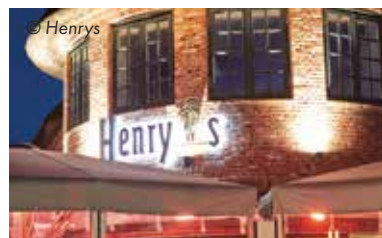


© Sturmhaube Sylt



## SÖL'RING HOF

Unter der Leitung unseres Confères Jan-Philipp Berner hat dieses 5-Sterne Luxushotel mit der \*\* Küche auf der Insel Sylt eine herausragende Position. Genießen Sie vor Ort die einzigartige Lage auf der Düne, den unverbaubaren Meerblick und das exklusive Flair dieses besonderen Ortes. Hier werden Ihre kulinarischen Wünsche in einer einzigartigen Vielfalt erfüllt. Im Restaurant und im Hotels werden Sie unvergleichlich verwöhnt.



## HENRYS

Seit vielen Jahren überzeugen Dieter & Ragna im Zentrum von Kampen für Ihre Gäste mit ihrem tollen Ambiente, erstklassigem Service und natürlich famosen Speisen und Drinks. Das Henrys ist der ideale Ort für einen gemütlichen Abend in Kampen. Das in ganz Kampen berühmte Schnitzel verzaubert den Gaumen auf nie dagewesene Art - aber auch alle anderen Gerichte werden Ihnen gefallen. Die großartige Auswahl an Weinen ist eine Freude für Weinliebhaber.



© Hotel Rungholt



© Hotel Rungholt

## HOTEL RUNGHOLT

Nicht nur die einzigartige Lage des Hotels und des Restaurantkomplexes werden Sie überzeugen. Nirgendwo auf der Insel gibt es einen Ort, der den Blick auf die Insel so umfassend ermöglicht wie aus den Fenstern zur See-Seite. Zur linken Seite die offene Nordsee - in der Mitte die Sylter Heide mit den Dünen - auf der rechten Seite das Dorf Kampen mit dem ruhigen Watt. Das elegante Restaurant mit einer Küche, die höchste Auszeichnung verdient und dann die legendäre Reiterbar mit dem Blick über die Insel, auf die beiden Meere bis zum Horizont.

Das Hotel mit wunderbaren Zimmern und den vielen Möglichkeiten, die einen Aufenthalt so angenehm machen – Schwimmbad – Massagen – Kosmetik. Der kurze Weg zum Strand (mit der Sturmhaube und dem Roten Kliff) oder als Ausgangspunkt für Strandwanderung nach Norden und nach Süden oder durch die Heide zur Watt Seite und von dort bis nach List oder nach Munkmarsch.

## DITTMAYER AUSTERN COMPANY

Auf Sylt wurden bis in die 20er-Jahre des letzten Jahrhunderts jährlich über eine Million Austern aus dem Wattenmeer gefischt – ein Raubbau, der in einen starken Rückgang der Population mündete und schließlich sogar ihr Aussterben zur Folge hatte. Im Jahre 1986 begann Dittmeyer's Austern-Compagnie die einzigartige Sylter Austerntadition wiederzubeleben und fortzuführen. Seit 1986 führen wir mit unserer Sylter Royal die lange Tradition der norddeutschen Austernfischerei fort.

Die Sylter Royal wird im Nationalpark nordfriesisches Wattenmeer, in der Bliedselbucht vor List, auf Austernbänken großgezogen. Ebbe und Flut bestimmen dabei unseren Arbeitsrhythmus. Unsere Sylter Royal wird aus Qualitätsgründen stets nur in vorbestellten Mengen dem Meerwasser entnommen. Besser und frischer geht nicht. Neben den Austern in vielen Variationen bietet das Restaurant ein umfangreiche Karte an Meeres-Spezialitäten vom Hummer über Fisch bis zu Sylter Muscheln.



## IL RISTORANTE

Selbst wenn es auf der Insel stürmt und regnet immer wieder scheint die Sonne Italiens in den Gerichten des Il Ristorante durch. Aus besten Zutaten zelebriert Antonio mit seiner Küchenbrigade (alles Italiener) die klassische italienische Küche mit saisonalen Angeboten, Fisch- und Meerestierspezialitäten, Wild, Trüffel und köstlichen Steaks. In dem Restaurant mit einem wunderbaren italienischen Ambiente oder im Sommer im Garten – der Besuch lohnt immer.



© OLEX, Oliver Lins

## DORFKRUG KAMPEN BAR & GRILL

Der Dorfkrug – im Herzen von Kampen – stets ausgebucht, ist ein urbanes Restaurant mit einer gemütliche Friesenstube, einer Classy Bar in der sich die späten Gäste der Insel zur fröhlichen Party treffen, einem große Außenbereich mit Bar und einem gemütlichen Hinterhof- „Deli“. Hier ist immer Betrieb, viel zu sehen und doch vor allem: der Dorfkrug ist ein Spitzenrestaurant mit einer Hauptgangkarte im Baukastenprinzip.



## SOMMERBEGINN IN DER BAILLIAGE THÜRINGEN

Am 15.06.2024 sollte der Sommerbeginn in der Bailliage Thüringen eigentlich in Erfurt im Restaurant „Peberg“ stattfinden. Gegen Abschluss der Vorbereitung wurde das Dîner Amical jedoch kurzfristig von mir, wegen organisatorischer Probleme seitens des Restaurants abge sagt. Ein Anruf am 09. Mai bei Confrère Maître Restaurateur Werner Freund vom Restaurant „St. Georges“ in Dieterode, einem kleinen Ort im Eichsfeld mit nicht einmal 100 Einwohnern, genügte um unsere Veranstaltung zu retten und umzuplanen.

So trafen sich Mitglieder der Bailliage Thüringen und Freunde der Bailliage Niedersachsen zu einem wirklich sehr geselligen Abend, der von hervorragenden französischen Kreationen aus der Küche und dem Weinkeller garniert wurde. Zu den acht Gängen präsentierte uns

unser Gastgeber die passenden Getränke, immer mit einer kleinen persönlichen Anekdote versehen.

Wer Confrère Werner Freund kennt, weiß um die Qualität der Gerichte und um die ausgestrahlte Lebensfreude. Wer ihn nicht kennt, hat etwas verpasst und sollte ihn kennenlernen. Zum Abschluss des Abends wurden die Urkunden übergeben und ein neues „Ehrenmitglied“ in der Bailliage Thüringen, das Julchen, begrüßt. Julchen ist die entzückende Jack Russel-Dame unseres Freundes Adrian Marius Grandt, Bailli der Bailliage Niedersachsen.

*Text & Fotos: Dirk Müller – Bailli*

### **Restaurant St. Georges**

Dorfstraße 16a · 37318 Dieterode

Tel. 036082 421 28 · office@restaurant-st-georges.de

## SOMMERFEST - OPEN AIR

Unter diesem Motto luden Bailli Dirk Müller und Maître Rôtisseur André Radtke am 24. August 2024 zu einem Dîner Amical ein. Bei angenehmen Temperaturen kamen Chaîne-Mitglieder aus den Bailliagen Thüringen, Sachsen-Anhalt und Mecklenburg Vorpommern sowie interessierte Gäste zusammen. Der Innenhof des liebe-

voll restaurierten ehemaligen Vierseithofes bildete das idyllische Ambiente für das Treffen.

Zur Begrüßung in lockerer Runde wurde uns erfrischend prickelnder Sekt, Cuvée Prestige Brut vom Weingut Allendorf, gereicht. Nachdem wir an der schön einge-

deckten Tafel Platz genommen hatten, eröffnete Bailli Dirk Müller das Dîner offiziell. Einem verflorenen Geburtstagskind wurde ein wunderschön arrangiertes Blumengesteck überreicht und drei Mitglieder erhielten für mehr als zehnjährige Treue zur Chaîne vom Bailli das Ehrenabzeichen Commandeur.

Auf dem Tisch wartete bereits eine reiche Auswahl von hervorragenden Brotsorten, vom Haus- und Hofbäcker Oliver Thor, der seine Backstube nur einige Meter vom Restaurant Magda entfernt, betreibt. Dreierlei Aufstriche verbesserten den Geschmack des Brotes zusätzlich.

Danach wartete die Küche mit einem raffinierten Amuse Bouche auf. Einer Kombination von feinst pürierten Kartoffeln, Cappuccino und Trüffel – superlecker. Das Viergangmenü startete mit „Dreierlei Garnele auf Guacamole“, einem Avocado Dip, der durch Zugabe von Limette, Ingwer und Gewürztomate eine besondere Note erhielt. Passend zum herrlichen Sommerwetter wurde dem Ganzen ein erfrischendes Garneleneis mit Garnelenschäum hinzugefügt. Ein Catarratto & Zibibbo vom Weingut Vini Vaccaro, Salaparuto, Sizilien rundete den Gang ab.

Als nächstes wurde ein Teller gereicht in dem sich kleinst geschnittene Karotten, Sellerie Pfifferlinge sowie Estragon Emulsion befand. André Radtke kam dann mit einer Glaskanne vorbei und füllte den Teller mit herzhaften Waldpilz Consommé auf. Köstlich. Dazu passend wurde ein feinerherber Saale-Unstrut Traminer von der Karsdorfer Hohen Gräte ausgedient.

Der Wein wird im Weingut Uwe Lützkendorf, Naumburg von dem in Erfurt geborenen Winzer Joern Goziewiski angebaut und unter dem Label Joern Wein vertrieben. Ein zartes Filet vom Oberhofer Reh bildete den nächsten Gang. Das auf den Punkt gebratene Fleisch wurde von bissfesten Erbsen, Minze, Sauerkirschen und Poffertjes umrahmt und ruhte in einer geschmackvollen Soße. Der geneigte Gast konnte hierzu zwischen einem Spätburgunder oder einem Silvaner des Weinguts Born, Salzatal, Höhnstedter Kreisberg auswählen.

Für das Dessert versprach die Karte „Litschi auf Lavendel“ mit Erdbeere, weißer Schokolade und GaBi. Das Rätsel um diese vier Buchstaben löste der Service, und

zwar stehen sie für „Garagenbier“. Eine Riesling Auslese vom Weingut Richard Närgler, Oestrich-Winkel rundete die kreative Nachspeise ab. Vice Conseiller Gastronomique, Kristina Trierweiler, lobte anschließend das faszinierende Menü und den sehr aufmerksamen Service. Der Bailli verteilte danach Urkunden an die weiße und schwarze Brigade. Außerdem überreichte er André Radtke in Anerkennung des inspirierten, kreativen und bestens zusammengestellten Menüs eine Chaîne-Plakette.

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



### Restaurant Magda

Brauhausgasse 3 · 99090 Erfurt – OT Alach  
Tel. 036208 24 38 96 · info@restaurant-magda.de · www.restaurant-magda.de



## KULINARISCHE VERSUCHUNG IN MÜNSTERS KREUZVIERTEL

**Dîner Maison, 22. Juni 2024:** Wer bei „Glocke“ an große, läutende Kirchenglocken denkt, liegt nicht ganz falsch, denn mit diesen wurden wir neben einem wohlschmeckenden Cremant de Bourgogne vom Service-team auf der sonnegefluteten Außenterrasse des Restaurants „Die Glocke“ empfangen. Und so, wie die Glocken zur Versammlung einladen, kamen wir nach der vielversprechenden Veranstaltung des letzten Jahres, um uns erneut von der exklusiven Kunst von André Skupin und seines Teams überzeugen zu lassen.

Das Restaurant „Die Glocke“ im Herzen des gutbürgerlichen Kreuzviertels überzeugt auf allen gastronomischen Ebenen: Angefangen von dem aufmerksamen, nicht aufdringlichen, aber stets präsenten Service, über exquisit gestaltete Gänge bis hin zu ausgesuchten Weinbegleitungen. Und so philosophieren wir über die geschmacklichen Facetten von der Steinbutttranche mit Pfifferlingen und Erbse oder die zu ergründenden Zu-

taten in der Beilage vom Butchers Secret Steak – oder ob der vorzügliche Chardonnay Nonnengarten vom Weingut Milch nicht auch zu jedem anderen Gang passen würde. Jedoch: Es wäre schade, nicht die weiteren Kombinationen zu würdigen, wie den Grünen Veltliner, der das Ceviche vom Adlerfisch umfließt (?) oder die Kombination aus Riesling Auslese zur Variation von Schokolade, Honig, Karamell und Vanilleeis.

Erlesene Gerichte, liebevoll zubereitet, ansprechend präsentiert und mit scheinbarer Leichtigkeit serviert – „Die Glocke“ übertrifft in diesem Jahr mit allen Darbietungen die bereits exzellent gezeigte Leistung unseres letzten Besuchs. Wir möchten uns gern erneut vom Geläut und dem Angebot der Glocke verführen lassen und freuen uns bereits auf die nächste Versuchung im Kreuzviertel von Münster.

*Text & Fotos: Florian Schinz – Vice Chargé de Presse*

**Restaurant Die Glocke**

Hoyastr. 4 · 48147 Münster · Tel. 0251 93 13 58 17

kontakt@restaurant-die-glocke.de · www.restaurant-die-glocke.de

# DÉJEUNER AMICAL IM HINTERDING

**18. August 2024:** Im August treffen sich die Mitglieder der Baillie Westfalen-Lippe traditionsgemäß zum sommerlichen Déjeuner Amical im Rosengarten der Villa Hinterding in Lengerich. Diesmal meinte es das Wetter leider nicht gut mit uns (das erste Mal seit fast 10 Jahren), so dass wir die Veranstaltung in die Villa verlegen mussten. Aber auch hier hatten unsere Gastgeber, Maître Rôtisseur Klaus Weingartz und Chef de Table Elke Zeitner, alles mit der gewohnten Präzision vorbereitet.

Bevor wir uns allerdings den kulinarischen Genüssen hingeben durften, stand die Wahl eines neuen Bailli auf der Tagesordnung, nachdem Bailli Horst Wüstenbecker vor einigen Wochen in das Präsidium der Chaîne d'Allemagne berufen worden war. Mit überwältigender Mehrheit wurde Chargé de Missions hon. Michael Rabe zum neuen Bailli gewählt, sodass wir mit dem Apéritif zugleich auf sein Wohl und ein gutes Gelingen im neuen Amt anstoßen konnten.

Maître Rôtisseur Klaus Weingartz hatte ein Amuse Bouche Menü mit 10 Gängen vorbereitet: Lachstatar mit Reibekuchen, Gambas, Wachteln, Jakobsmuscheln, Steinbutt mit Pfifferlingen, Nudeln mit Sommertrüffeln, Bœuf Bourguignon, heimisches Reh mit Aprikosenknödel und ein (üppiger) Desserteller fanden mit Hilfe des stets aufmerksamen Service den Weg von der Küche auf unsere Tische. Ein kulinarisches Programm das seinesgleichen sucht!

Der neue Bailli Michael Rabe konnte die Leistung aller Beteiligten deshalb in den höchsten Tönen loben. Und der scheidende Bailli Horst Wüstenbecker überraschte Officier Jutta Samariter mit der silbernen Commandeur-Plakette und dankte für ihre langjährige Verbundenheit mit der Chaîne.

*Text: Horst Wüstenbecker – Bailli  
Fotos: Christiane Kuhlmann – Chargée de Missions,  
Anja Wüstenbecker – Officier*



## Hinterding Restaurant-Hotel

Bahnhofstraße 72 · 49525 Lengerich

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

# TERMINE 2024/2025

## OKTOBER 2024

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
18.10.	Schlosswirtschaft Heitzenhofen	Dîner Amical	Duggendorf	Bavière Orientale
19.10.	Ristorante Rossini	Dîner Amical	Düsseldorf	Nordrhein
19.-20.10.	Restaurant Hugo's im Golf-Park Dessau	Dîner Amical - Golfturnier - Störfarm 19.10. Dîner Amical 20.10. Golfturnier	Dessau-Roßlau	Sachsen-Anhalt
19.10.	Restaurant Kupferpfanne	Déjeuner Amical	Fürth	Franken
23.10.	Restaurant Astrein	Dîner Amical	Köln	Mittelrhein
25.10.	Maritim Seehotel	Dîner Amical und Mitgliederversammlung	Timmendorfer Strand	Schleswig-Holstein
25.10.	Althoff Hotel Fürstenhof	Dîner Amical "Celle Deluxe - Wo Eleganz auf Genuss trifft"	Celle	Niedersachsen
28.10.	Landhaus Scherrer	Dîner Amical "Allerlei von der Ente"	Hamburg	Hamburg
30.10.	The Charles Hotel	After Work	München	Munich & Haute Bavière
30.10.	Kaufhaus Des Westens	OMGD im KaDeWe	Berlin	Berlin-Brandenburg
31.10.	Transmar Travel Hotel	Dîner Amical	Bindlach	Franken

## NOVEMBER 2024

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
01.-03.11.	Romantik Hotel auf der Wartburg	<b>"25 Jahre Bailliage Thüringen"</b>	Eisenach	Thüringen
02.11.	Burg Schwarzenstein	Dîner Amical "Ernte Dank"	Geisenheim- Johannisberg	Hessen
09.11.	Restaurant Albrechts Casino am Staden	Dîner Amical	Saarbrücken	Pfalz-Saar-Mosel
09.11.	Bratwurst Glöcklein	Déjeuner Amical	Nürnberg	Franken
09.11.	Parkhotel Herne	Dîner Amical "Gans Chaîne lecker"	Herne	Westfalen-Lippe
09.11.	Restaurant Hasenpfeffer	Dîner Amical "Jagdessen"	Rathenow-Semlin	Berlin-Brandenburg
09.11.	Landhaus Feckl	Dîner Amical	Ehningen	Baden-Württemberg
15.11.	Restaurant Chapeau la Vache	Dîner Amical "Gans mal ganz anders"	Bremen	Bremen, Westnieder- sachsen, Ostfriesische Inseln & Helgoland
18.11.	Restaurant Fisch Franke	Table Maison	Frankfurt am Main	Hessen
20.11.	Restaurant Eisvogel im Birkenhof	Dîner Amical	Neunburg vorm Wald	Bavière Orientale
22.11.	Restaurant Bürgerspital	Dîner Amical	Würzburg	Franken
22.11.	Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski	Dîner Amical	München	Munich & Haute- Bavière
22.-24.11.	Schlosshotel Burg Schlitz	Wochenende auf dem Lande	Hohen Demzin	Mecklenburg-Vorpom- mern / Hamburg
23.11.	Landidyll Hotel Erbgericht Trautewalde	Dîner Amical	Wilthen OT Trautewalde	Sachsen



Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
23.11.	Villa Medici	Dîner Amical	Krefeld	Nordrhein
23.11.	Hotel & Gasthaus Schwanen	Dîner Amical	Weil am Rhein	Baden-Schwarzwald
23.11.	Restaurant La Cuisine Rademacher	Dîner Amical	Köln	Mittelrhein

## DEZEMBER 2024

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
06.12.	Restaurant Bürgerreuth	Dîner Amical	Bayreuth	Franken
06.-08.12.	Landhaus zu den Rothen Forellen	Advents-Wochenende im Harz	Ilseburg	Niedersachsen / Sachsen-Anhalt
06.12.	Hotel Waldorf Astoria	Dîner Amical "Nikolaus"	Berlin	Berlin-Brandenburg
06.12.	Parkhotel Bremen	Dîner Amical "Kulinarik im Advent"	Bremen	Bremen, Westniedersachsen, Ostfriesische Inseln, Helgoland
07.12.	Hotel Restaurant Kunz	Vorweihnachtliches Dîner Amical	Pirmasens	Pfalz-Saar-Mosel
07.12.	Thüringer Weingut Zahn	Dîner Maison	Großheiningen	Thüringen
07.12.	Burghotel Staufenneck	"Nikolaus" Dîner Amical	Salach	Baden-Württemberg
07.12.	Gruber's Restaurant	Dîner Amical "Alpenländische Weihnacht"	Köln	Mittelrhein
07.12.	Schlosshotel Kronberg	Dîner Amical "Advent-Gala"	Kronberg/Ts.	Hessen
08.12.	Gaststätte Hirschau	Advents-Déjeuner Amical	München	Munich & Haute-Bavière
08.12.	Restaurant Karrisma	Dîner Amical "Jahresabschluss"	Lindau	Bodensee
13.12.	Restaurant Literaturhaus	Dîner Amical "Weihnachtsfeier"	Nürnberg	Franken
14.12.	Hotel Dollenberg	Dîner Amical "Weihnachtsfeier"	Bad Peterstal-Griesbach	Baden-Schwarzwald
14.12.	Hanse Lounge	Dîner Noël	Hamburg	Hamburg
14.12.	Mövenpick Hotel Münster	Dîner Noël	Münster	Westfalen-Lippe
14.12.	Jagdschloss Thiergarten	Dîner Amical "Weihnachtsfeier"	Donaustauf	Bavière Oriental
15.12.	Restaurant Wullenwever	Weihnachtliches Dîner Amical	Lübeck	Schleswig-Holstein
18.12.		Table Maison		Berlin-Brandenburg
21.12.	Schökels Hotel & Restaurant	Dîner Amical "Ein Festmahl der Traditionen - Weihnachtsgans"	Elze	Niedersachsen
31.12.	Landhaus Biewald	Gala-Dîner Amical "Sylvester"	Friedland	Niedersachsen

## JANUAR 2025

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
11.01	Landhaus Hadrys	Neujahrsempfang mit Mitgliederversammlung	Magdeburg	Sachsen-Anhalt
18.01.	Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten	Champagner-Empfang	Hamburg	Hamburg
22.01.	„Cove“ (Motto: Sartoriale Delikatessen) „L-Gabrielle“ (Motto: Couturige Köstlichkeiten)	Champagner-After-Work	Köln	Mittelrhein
26.01.	Hotel Breidenbacher Hof	Neujahrsempfang	Düsseldorf	Nordrhein

# TERMINE INTERNATIONAL 2024/2025

Datum	Land/Ort	Veranstaltung
29.11.	Italy – Genova	56th Grand Chapitre of Italy
29.11.	Kenya – Mombasa	Chapitre of Kenya
30.11.	China – Chongqing	Joint Induction Gala for China South East & South West
07.12.	China – Shanghai	Le Balle Du Soleil Induction Gala of China East
07.12.	Kenya – Nairobi	Chapitre of Kenya
14.12.	China – Beijing	China Northeast Joint Induction Gala 2024
18.12.	Egypt – Cairo	Chapitre of Egypt
06.02.	Japan – Osaka	Chapitre Japan

Weitere Termine finden Sie auf [www.chaine.de](http://www.chaine.de) | Änderungen & Irrtümer vorbehalten



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

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

CHANCELLERIE - FRAU BEATE SPRINGER

Tel. 06081 68 28 70 · [mail@chaine.de](mailto:mail@chaine.de) · [www.chaine.de](http://www.chaine.de)

### Herausgeber:

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

### Chefredaktion, Konzeption & Idee

Karin Deißner – Chargée de Presse d'Allemagne

### Verlag, Gestaltung, Druck & Vertrieb:

K.D.Verlag GmbH & Co. KG  
Kirchstr. 95 · 42553 Velbert  
[mail@kd-verlag.de](mailto:mail@kd-verlag.de)

**Titel:** Foto: ©Adobe Stock

### Texte und Fotos:

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

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

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

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

Das Abonnement ist für Mitglieder der Chaîne  
im Jahresbeitrag enthalten.

### Betreuung Lizenzpartner:

Chaîne des Rôtisseurs  
Karin Deißner – Chargée de Presse d'Allemagne  
Tel. 02053 42 67 89 0  
[mail@chaine.de](mailto:mail@chaine.de) · [www.chaine.de](http://www.chaine.de)

**Das nächste Chaîne Journal erscheint im Januar 2025,  
der Redaktionsschluss für diese Ausgabe ist der 11.12.2024.**



**SAVE THE DATE!**

101.  
GRAND CHAPITRE  
D'ALLEMAGNE

# KÖLN

*Kölle es en Jefeühl*

29.05. - 01.06.2025





# WEMPE

FEINE UHREN & JUWELEN

WEMPE-CUT®

*137 Facetten – Die spektakulärste Art Licht zu brechen.*

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

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