

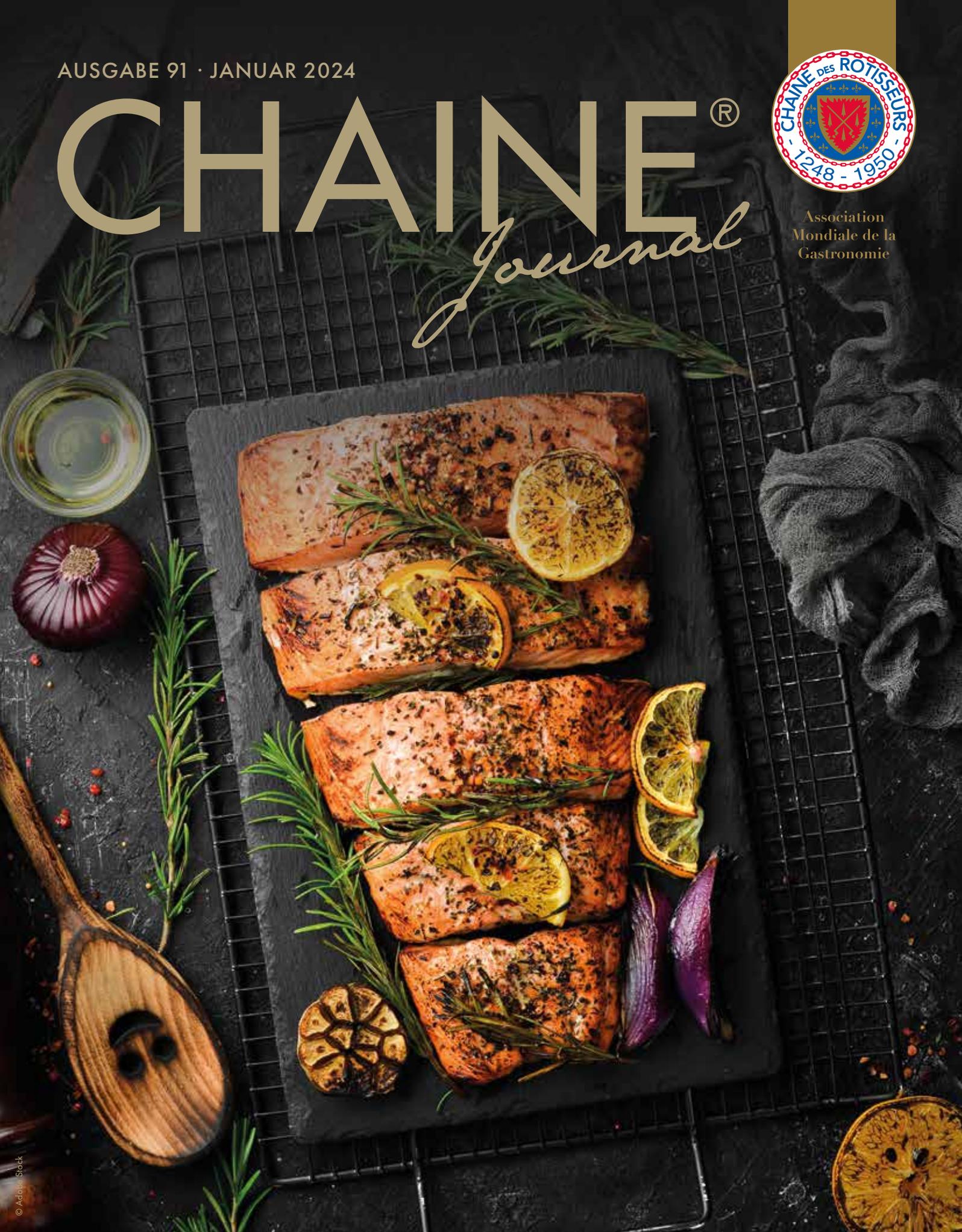
AUSGABE 91 · JANUAR 2024

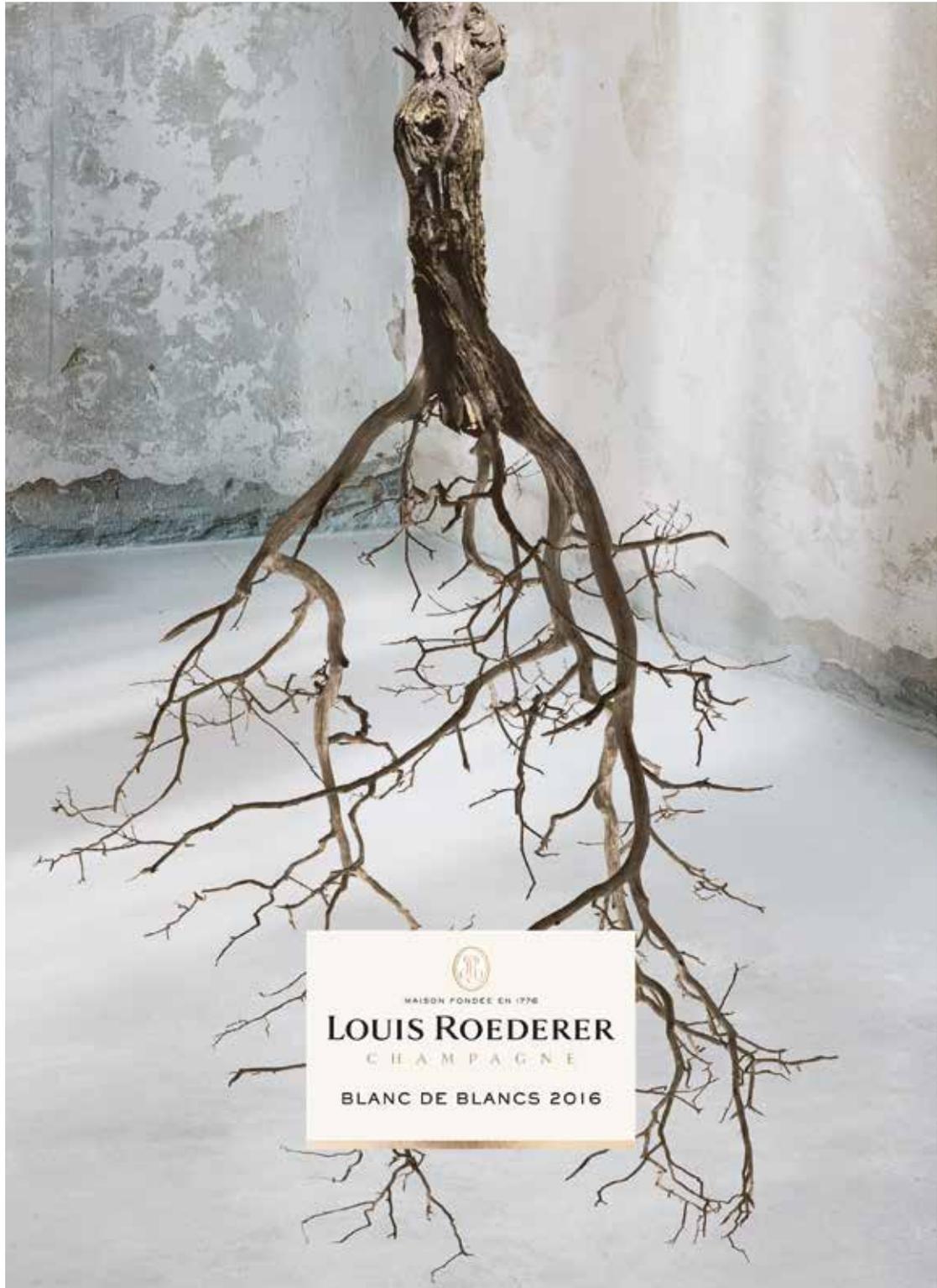
# CHAINED<sup>®</sup>

*Journal*



Association  
Mondiale de la  
Gastronomie





**LOUIS ROEDERER**  
HAND IN HAND WITH NATURE



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

zum neuen Jahr wünscht Ihnen das Präsidium alles erdenklich Gute und weiterhin beste Gesundheit!

Das Jahr 2024 sieht vielversprechend aus. Nicht nur, dass wir uns dieses Jahr zu einem ganz besonderen Grand Chapitre in Dresden treffen wollen; die Inthronisation wird unser Präsident Yam Atallah vornehmen. Darüber hinaus werden gleich drei Bailliagen in diesem Jahr Ihre Jubiläen feiern dürfen: Die Bailliage Thüringen, vertreten durch Bailli Dirk Müller wird ihr 25-jähriges Bestehen feiern; die Bailliage Mittelrhein, vertreten durch Mme. le Bailli Ulla Heyder sowie die Bailliage Nordrhein vertreten durch Bailli Dr. Joachim von Gratkowski werden ihr 20-jähriges Bestehen begehen.

Im April suchen wir wieder Deutschlands besten Jungkoch und Jungsommelier – unsere Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs und Concours National des Jeunes Sommeliers werden am 8. April in Frankfurt am Main stattfinden mit anschließendem Gala Dîner im The Westin Grand Frankfurt – Sie sind hierzu herzlichst eingeladen den Nachwuchs zu feiern!

Wir sind sehr stolz darauf, dass wir in diesem Jahr weitere neue Kooperationspartner gewinnen konnten und uns die bestehenden Kooperationspartner treu zur Seite stehen – wir freuen uns darauf, neue gemeinsame Projekte zu realisieren.

Aber nicht nur hier, sondern weltweit stehen viele Ereignisse bevor. Aktuelle Termine finden Sie auf [www.chaine.de](http://www.chaine.de) oder auch im Chaîne Journal.

Als Mitglied sind Sie überall willkommen egal ob in Deutschland oder in der Welt.

VIVE LA CHAÎNE !

Ihr Klaus Tritschler  
Bailli Délégué d'Allemagne  
Membre des Conseils d'Administration et Magistral  
Directeur International de Développement et Communication  
Comité International des Jeunes Sommeliers



# cove

DIE MAßSCHNEIDER

Maßkleidung für jeden Anlass · Damen und Herren  
Feines Schuhwerk · Firmenbekleidung

BADEN-BADEN · BERLIN · BOCHUM · BREMEN · DORTMUND · 2 x DÜSSELDORF · ESSEN  
2 x FRANKFURT · HAMBURG · HANNOVER · KÖLN · 2 x MÜNCHEN  
MÜNSTER · STUTTGART · WIESBADEN

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

# INHALT

- 6 Restaurant-Tipp | Grande Étoile
- 7 Save the Date | Küchenparty
- 8 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Radeberger
- 9 Bailliage International | Grand Chapitre Kroatien
- 10 - 11 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Hapag-Lloyd Cruises
- 12 - 14 redaktionell | Fisch – vom blauen Planeten auf den Tisch
- 15 - 16 redaktionell | Von Aal bis Zander
- 17 redaktionell | Fisch ´n Fire
- 18 - 19 redaktionell | Blaue Lebensmittel – das neue Superfood
- 20- 23 redaktionell | Fischgerichte aus aller Welt
- 24 - 25 Geschichten aus Norwegen | Die unglaubliche Reise des Skrei
- 26 - 27 redaktionell | Die berühmtesten Fischmärkte der Welt
- 27 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Robbe & Berking
- 28 - 29 Foodpairing | Wein & Fisch
- 30 redaktionell | 7. OMGD Raritätenprobe
- 31 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Champagne Louis Roederer
- 32 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Hommage Luxury Hotels Collection
- 33 Wein-Tipp | Weingut Georg Müller Stiftung
- 34 - 35 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner PrioVino
- 36 - 38 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG GmbH
- 39 redaktionell | Kochgeschirr von De Buyer
- 40 Anzeige | Lifestyle
- 41 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Wempe Leipzig
- 42 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Chefs Culinar
- 43 - 79 Berichte aus den Bailliagen
- 80 - 81 National | Veranstaltungen von Januar 2024 bis April 2024
- 82 International | Veranstaltungen 2024 & Impressum
- 83 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Staatlich Fachingen
- 84 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Wempe Leipzig



12

Titelthema:  
Fisch



Foodpairing: Wein & Fisch



FÜRSTENBERG:  
moderne Manufaktur  
mit Leidenschaft für Design

## DAS GRANDE ÉTOILE MR. GATSBYS WOHNSTITZ IN DÜSSELDORF



**MITTEN IN DER INNENSTADT ZWISCHEN RHEIN UND KÖ.** Es wird gehobene europäische Küche serviert. Die Ausstattung: Im Stil der goldenen 1920er Jahre. Gold, Samt und edle Beats machen das GRANDE genauso elegant wie gemütlich. Die Separees mit ihrer edlen Salon-Atmosphäre sind das perfekte Ambiente für die Mittagspause oder einen stilvollen Abend.

Der einzigartige Private Dining Bereich "Blauer Salon" ist außerdem die ideale Location für Meetings und sonstige geschäftliche sowie private Anlässe bis zu 12 Personen. Der Salon ist mit Präsentation-Bildschirm und -Technik ausgestattet. Alles was zum Datenabruf benötigt wird, ist ein Smartphone auf dem die entsprechende Powerpoint oder PDF gespeichert ist. Somit kann man Geschäftsessen und Meeting ideal miteinander verbinden.

Die Gäste erwartet eine ausgewogene Speisekarte mit modern interpretierten europäischen Klassikern. Serviert werden zum Beispiel Single Cuts mit wählbaren Beilagen, Wolfsbarsch mit Safranrisotto, Jakobsmuscheln und Austern, aber auch Pasta. Fleisch- und Fischgerichte mischen sich so mit europäischen Klassikern und raffinierten Desserts.

Die Weinkarte ist ebenso europäisch ausgerichtet, wie die Küche: Pfalz und Burgenland sind ebenso vertreten wie Bourgogne, Sizilien und Navarra.

**GRANDE ÉTOILE** - uniquely elegant!



SAVE THE DATE

## KÜCHENPARTY IM PETERS – DAS GENUSSHOTEL IN DER WINGST

*125 Jahre Genusshotel in der Wingst*

Am 16.03.2024 findet ab 18.30 Uhr im Peters – das Genusshotel in der Wingst eine ganz besondere Küchenparty statt. Nicht nur, dass diese im 125-jährigen Jubiläumsjahr des Hotels durchgeführt wird und daher einige Speisen, die mit der einzigartigen Geschichte des Hauses zu tun haben, wie zum Beispiel Hadler Hochzeitssuppe oder Mini-Schnitzel, ein Verkaufsschlager. Sondern es wird außerdem Köstlichkeiten aus dem beruflichen Lebenslauf unseres Maître Rôtisseur, Hôteliere und Küchenchefs, Claus Peter, geben. Da dieser viele Erfahrungen in unterschiedlichen Küchen auf der ganzen Welt sammeln konnte, erwartet uns eine spannende kulinarische Weltreise, ganz nach dem Motto „der hohe Norden trifft auf den fernen Osten“. Eine weitere Besonderheit im Hause Peter ist die Einbindung der Auszubildenden. Neben den vielen Urkunden und Auszeichnungen, die die Auszubildenden bisher erhalten haben, gibt es mittlerweile auch einen ersten Platz beim Ausbildungs - Award HGK 2022: Ein ehemaliger Auszubildender, der im Peters die Möglichkeit erhalten hat, trotz seiner

Lern-, Konzentrations- und Gesundheitsschwierigkeiten seine Ausbildung zum Koch abzuschließen. Auf der Küchenparty werden selbst Auszubildende, die ihre Ausbildung erst kürzlich begonnen haben, von Anfang an in die Planung, Organisation und Durchführung eingebunden. Jeder Auszubildende darf, selbstverständlich mit Absprache aller anderen, ein eigenes Gericht produzieren, präsentieren, erklären und servieren.

Claus Peter nimmt sich viel Zeit für seine Auszubildenden, um sie bestmöglich auf den großen Tag der Küchenparty vorzubereiten, so dass es ein gelungener Abend mit ausschließlich zufriedenen Gästen wird auf den wir uns freuen können.

### WEITERE INFORMATIONEN & ANMELDUNG:

[chaine@wandersleben.net](mailto:chaine@wandersleben.net)

Bei Anreise bereits am Freitag, dem 15.03.2024 ist ein Raum für Chaîne-Mitglieder reserviert – Essen à la carte.



Association  
Mondiale de la  
Gastronomie

**DANKE!** AN UNSEREN  
GROSSZÜGIGEN UNTERSTÜTZER:



**DUXCAAR VILLAS**

— LUXURY VACATION GROUP —

Luxus-Ferienvillen an der Ostsee, in der Bretagne & im Périgord.

Confrère Ulrich Wiesenevsky  
**DUXCAAR Luxury Villas GbR**

Am Park 16 · 23942 Gross Schwansee

Phone: + 49 163 311 5602 · [info@duxcaar.com](mailto:info@duxcaar.com) · [www.duxcaar.com](http://www.duxcaar.com)

Gemeinsam genießt  
es sich am besten.



*Radeberger*  
PILSNER

Das Pilsner.



### 3. GRAND CHAPITRE DER BAILLIAGE KROATIEN IN LOSINJ

Waren Sie schon mal in Kroatien? Nein? Ich wurde dieses Jahr zum vierten Mal mit meinem Mann eingeladen und jedes Jahr von Neuem überrascht von der Vielzahl der Möglichkeiten, von dem wunderbar sauberen Meer und der Gastfreundschaft der Menschen.

Seit der Gründung der Bailliage Kroatien ist Bailli Délégué Dalibor Greganić und sein Team erfolgreich mit der Erweiterung neuer Mitgliedshäuser und Mitgliederzahlen. Kroatien ist ein Land voller Lebensfreude und somit, wie geschaffen für die Chaîne des Rôtisseurs.

Das Grand Chapitre fand dieses Jahr vom 13.-15. Oktober auf der Insel Losinj statt. Ich gebe zu, es war nicht ganz einfach, dorthin zu kommen. Aber es hat sich gelohnt. Blauer Himmel, verschwegene Buchten mit endlosen Bademöglichkeiten und wunderschöne Hotels. Die Küche der Insel bietet alles von lokal bis international und die Maitres Rôtisseurs sind stolz, es den Gästen der Chaîne zu zeigen.

Die kroatische Bailliage freut sich über internationale Besucher und empfängt ihre Gäste mit viel Herzlichkeit.

VIVE LA CHAINE !



VOR UNS DIE WELT

# MITTELAMERIKA MIT ALLEN SINNEN ERLEBEN

€ 200

Genießerpaket  
für Getränke p.P. bei  
Buchung einer Reise  
ab 10 Tagen  
(VE2404001)



Im kleinen Kreis von maximal 500 Gästen wird jeder Moment auf der EUROPA 2 zu einem wahren Genuss: Das beste Schiff der Welt\* begeistert mit höchstem Komfort, perfektem Service sowie gleich sieben Gourmetrestaurants. Freuen Sie sich auf Sternstunden des guten Geschmacks, und entdecken Sie täglich neue kulinarische Horizonte. Erlebnisse für alle Sinne liegen auch an Land vor Ihnen. Spazieren Sie durch die geschichtsträchtige Altstadt von Cartagena, bewundern Sie das Erbe der Maya, und relaxen Sie an paradiesischen Stränden. Die Vielfalt Mittelamerikas lässt keine Wünsche offen. [www.hl-cruises.de/EUX2407](http://www.hl-cruises.de/EUX2407)

## Colon – Miami

29.04. – 13.05.2024 | 14 Tage | Nr. EUX2407

*San Blas Inseln – Cartagena – Puerto Limon –  
Belize-Stadt – Cozumel – New Orleans – Key West*

pro Person ab € 8.290

Seereise (Doppelbelegung, Kat. 0)

Beratung  
und Buchung:

040 30703070

Oder in Ihrem  
Reisebüro.

\*Lt. Insight Guides 2024.

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



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



## STERNE AUF DEM MEER:

### *Eine 130-jährige Reise zu Weltklasse-Kreuzfahrten*

Der Hamburger Reeder Albert Ballin (1857 - 1918) machte als Generaldirektor die Hamburg-Amerikanische Packetfahrt-Actien-Gesellschaft (HAPAG) zur größten Schifffahrtlinie seiner Zeit. Das Hauptgeschäft war der Transport von Auswanderern. Im Winter waren die Transatlantik-Passagen schlechter gebucht, so schickte Albert Ballin 1891 das Passagierschiff „Augusta Victoria“ auf die erste „Bildungs- und Vergnügungsfahrt“ in wärmere Gewässer. Die Idee zur Kreuzfahrt war geboren. In dieser Tradition stehend blickt Hapag-Lloyd Cruises heute auf eine über 130-jährige Geschichte zurück.

Heute ist Hapag-Lloyd Cruises im deutschsprachigen Raum als die führende Kreuzfahrtmarke im Luxus- und Expeditionsbereich. Zur Flotte gehören aktuell fünf Schiffe. Sie sind klein, individuell und herausragend in ihrer Klasse: Als einzige Schiffe weltweit wurden sie von Insight Guides, ehemals Berlitz Cruise Guide, mit fünf Sternen ausgezeichnet. Damit sichert sich Hapag-Lloyd Cruises den begehrten Titel der „besten Flotte weltweit“. Es ist das erste Mal seit Erscheinen des Kreuzfahrtsführers, dass eine Marke die höchsten Bewertungen für alle Schiffe in ihrer Flotte erhalten hat.

„Die Anerkennung der täglichen Leistung der Crews an Bord und an Land, ihrer Hingabe für außergewöhnliche Qualität und Exzellenz, freut mich sehr und macht mich stolz. Gleichzeitig ist sie Ansporn für die Zukunft“, würdigt Julian Pfitzner, CEO Hapag-Lloyd Cruises, das Engagement und den großen Einsatz für die Hapag-Lloyd Cruises Flotte.

Die weltweit besten Luxusfahrzeuge EUROPA und EUROPA 2, bilden zusammen die EUROPA-Klasse. Sie steht für ein Reiseerlebnis auf höchstem Niveau mit hervorragender Servicekultur, vielfältiger Kulinaria und außergewöhnlichem Routing um die ganze Welt. Mit Indienstellung der drei Expeditionsneubauten HANSEATIC nature, HANSEATIC inspiration und HANSEATIC spirit etablierte Hapag-Lloyd Cruises eine neue Klasse in der Flotte. Eine Expeditionsreise mit einem der drei hochmodernen und baugleichen Schiffe ist ein besonderes Erlebnis. Das Credo: „Inspired by nature“. Die Nähe zur Natur zieht sich wie ein roter Faden durch das Gesamtkonzept der kleinen und wendigen Schiffe. So geben unter anderem zwei ausfahrbare gläserne Balkone dem Gast das Gefühl direkt über dem Wasser zu schweben.

Weitere Informationen unter: [www.hl-cruises.de](http://www.hl-cruises.de)

# FISCH

## VOM BLAUEN PLANETEN AUF DEN TISCH!

### DIE ANFÄNGE DER DEUTSCHEN HOCHSEEFISCHEREI

7. Februar 1885: Unter dem Jubel der staunenden Menge läuft in Bremerhaven die „Sagitta“ in die Nordsee aus – der erste Fischdampfer Deutschlands. Die Geburtsstunde der deutschen Hochseefischerei fällt auf diesen Tag. Mit seinem mutigen Projekt brachte der Kaufmann Friedrich Busse die moderne Hochseefischerei in Fahrt. Vorausschauende Reeder und Kaufleute, aber auch der Staat erkannten schnell, welche wirtschaftlichen Potenziale eine eigene Fischdampferflotte bieten würde.

Bereits 1913 fuhren 254 seetüchtige Dampfschiffe unter deutscher Flagge. Mit zunehmender Größe und Reichweite konnte immer mehr Fisch gefangen und in den Häfen angelandet werden. In Hamburg, Kiel, Bremerhaven, Cuxhaven, Rostock und Sassnitz wurden große Fischereihäfen mit Auktionshallen, Verarbeitungs- und Großhandelsbetrieben gegründet – ein völlig neuer und sehr profitabler Wirtschaftszweig entstand. Heute spielt Deutschland im Fischfang eine nicht mehr so bedeutende Rolle. Als Importeur und Verarbeiter von Fisch belegen wir allerdings innerhalb Europas einen der ersten Plätze!

### FISCHEN MIT VERSTAND UND VERANTWORTUNG

Pro Jahr werden rund 178 Millionen Tonnen (Stand 2020) Fisch, Krebs- und Weichtiere weltweit durch Fischerei und Aquakultur gewonnen. Von diesen Erträgen wird jedoch nicht alles für die menschliche Ernährung verwendet, sondern z. B. auch zu Fischmehl verarbeitet. Die Bedeutung der Aquakultur stieg in den letzten Jahren: Sie trägt mittlerweile über die Hälfte zur Versorgung der Weltbevölkerung teil. Die Binnenfischerei hat dabei einen weit geringeren Anteil am Fischangebot. Die größten Fischereinationen liegen rund um den Pazifik. Die weltweit größte Fischfangnation ist China. Dort wird auch die größte Menge an Fischen, Krebs- und Weichtieren sowie Algen in Aquakulturen erzeugt.

Deutschland ist mit rund 220.000–280.000 Tonnen eine kleine Fischfangnation und auch die deutsche Aquakultur trägt nur zu einem kleinen Teil zur Versorgung bei. Rund 85 % der bei uns verzehrten Fische, Krebs- und Weichtiere werden importiert. An erster Stelle beim Fischkonsum stehen Alaska-Seelachs, Lachs, Thunfisch, Hering und Garnelen. In den vergangenen Jahren hat sich ein Wandel und ein Umdenken in Sachen Fischerei vollzogen. Vor allem der verantwortungsbewusste Um-

gang mit den Fischbeständen ist ein besonderes Anliegen der deutschen Fischwirtschaft. Sie unterstützt daher nachdrücklich bestandserhaltende Fischereien. Denn nur die Sicherung der weltweiten Fischbestände garantiert die Lebensfähigkeit der gesamten Fischwirtschaft.

#### AQUAKULTUREN – DIE ZUKUNFT DER SICHERUNG DES FISCHANGEBOTS

Die Nachfrage nach Fisch und Meeresfrüchten steigt weltweit immer weiter an. Da die Erträge der Fangflotten stabil bleiben, kommt die Aquakultur zum Zug und schließt die Lücke! Durchschnittlich isst jeder Mensch auf der Erde über 20 Kilogramm Fisch und Meeresfrüchte im Jahr. In Deutschland liegen wir allerdings noch unter dem Weltdurchschnitt. Seit 2014 werden weltweit bereits mehr Fische, Krebstiere und Muscheln aus Aquakulturen verzehrt als aus Wildfang. In Deutschland liegt der Anteil der Aquakultur bei rund einem Drittel.

Die Produktion von Fischen in Aquakulturen gilt als der am schnellsten wachsende Bereich der Lebensmittelherzeugung. So wurde auch der Begriff der „Blauen Revolution“ geprägt. Hierbei wird auch in der Entwicklungshilfe versucht, Bauern vor allem im asiatischen

Raum durch die Förderung der Aquakulturen eine neue Existenzgrundlage zu schaffen. Viele Experten prognostizieren weiterhin eine rasante Entwicklung des Sektors und somit eine zunehmende Bedeutung der Aquakultur.

#### WILDFANG ODER ZUCHEXEMPLAR – NICHT NUR EINE FRAGE DER PHILOSOPHIE?

Wild gefangen oder aus der Aquakultur gewonnen – bei der Frage nach der geschmacklichen Qualität steht für die meisten Genießer klar fest: „Wild gefangene Tiere schmecken besser. Sie bewegen sich mehr und entwickeln dadurch mehr festes Muskelfleisch. Außerdem sind sie in natürlicher Umgebung aufgewachsen, und das ist per se besser.“ Aber über Geschmack kann man trefflich streiten. In der Aquakultur kann auf die Aufzucht von z. B. Fischen gezielt Einfluss genommen werden. In einzelnen Systemen ist der Einfluss des Menschen geringer (z. B. bei offenen, naturnahen Kulturen wie Fischteichen), in anderen, technisierten Systemen (z. B. Kreislaufanlagen) werden sämtliche Haltungsbedingungen (Temperatur, Wasserqualität, Lichtzyklus, Futter) gezielt an die Biologie und das Verhalten der ausgewählten Art angepasst.





### FRISCH ODER KONSERVIERT – HEUTE EINE REINE GESCHMACKSSACHE!

Fangfrischen Fisch oder Nordseekrabben direkt vom Kutter zu holen und sie dann kurze Zeit später lecker zubereitet auf dem Teller zu haben, ist schon ein besonderes Erlebnis. Leider ist dies nur für Küstenbewohner oder während eines Urlaubs am Meer ein täglich verfügbares Vergnügen. Doch auch für die Binnenländer ist frischer Fisch mittlerweile nahezu ständig zugänglich. Dank modernster Logistik dauert es meist nur wenige Stunden, bis die an Bord der Fangschiffe bereits auf Eis gelagerten Fische verlockend in der Auslage der Fischhändler oder im Kühlregal des Lebensmittelhandels liegen. Dank innovativer Verpackungen (z. B. mit Schutzatmosphäre) werden heute im Lebensmittelhandel sowohl frische als auch aufgetaute Fische und Meeresfrüchte angeboten. Wenn aufgetauter Fisch angeboten wird, so muss dies durch das Wort „aufgetaut“ deutlich bei der Bezeichnung des Lebensmittels angegeben werden.

### POWERFOOD FISCH

Eiweiß, Vitamine, Mineralien, Spurenelemente, mehrfach ungesättigte Omega-3-Fettsäuren – Fisch verfügt wie kaum ein anderes Lebensmittel über wertvolle Inhaltsstoffe. Nicht von ungefähr lautet daher die Empfehlung anerkannter Ernährungswissenschaftler, mindestens zweimal pro Woche Fisch zu essen. Dabei sollte eine Mahlzeit aus einem fettreichen Fisch bestehen. Eine prima und vor allem leicht umzusetzende Anregung, denn Fisch lässt sich auf vielfältige Art und Weise lecker, raffiniert und abwechslungsreich für jeden Geschmack zubereiten. Auch das breite Angebot an Fischproduk-

ten sorgt für schmackhafte Abwechslung. Was genau macht den Fisch aber nun so wertvoll? Da ist zunächst die Vielzahl an Vitaminen. Schon mit 200 g Fisch wird der Tagesbedarf eines Erwachsenen an Vitamin A und D gedeckt. Seefisch ist übrigens die bedeutendste natürliche Quelle von Vitamin D, das für den Knochenaufbau wichtig ist. Und Fisch enthält ein breites Spektrum an B-Vitaminen, die unsere Nerven stärken. Das wichtige Spurenelement Jod, das über unsere Schilddrüsenhormone gegen Müdigkeit und Antriebsschwäche wirkt, ist in Fisch reichlich enthalten. Tryptophan, der Grundstoff für das Glückshormon Serotonin, sorgt für Power und Lebensfreude.

Von Wissenschaftlern immer wieder hervorgehoben wird auch die Bedeutung der mehrfach ungesättigten Fettsäuren, die besonders in fettreichen Fischen, wie Lachs, Hering und Makrele, als Omega-3-Fettsäuren reichlich enthalten sind. Sie sind essenziell, also lebensnotwendig, können aber vom Körper nicht selbst produziert werden. Die Omega-3-Fettsäuren halten Herz und Kreislauf in Schwung, da sie die Blutfettwerte senken. Außerdem sorgen sie für Konzentrationsfähigkeit und geistige Fitness. Selbst das Risiko eines Herzinfarkts sollen sie reduzieren können. Bleibt noch zu erwähnen, dass das Fischeiweiß einen hohen Gehalt an essenziellen Aminosäuren aufweist. Das Eiweiß ist besonders leicht verdaulich und kann optimal genutzt werden, um Muskeln und Abwehrzellen aufzubauen.

### WEITERE INFORMATIONEN:

Fisch-Informationszentrum e. V. – [www.fischinfo.de](http://www.fischinfo.de)



## VON A(AL) BIS Z(ANDER): EINE KLEINE VORSTELLUNG DER FASZINIERENDEN FISCHARTEN

### AAL

Wanderungen und Wandlungen bestimmen das Leben der Aale. Mit dem Golfstrom treiben die Larven von der Sargassosee (sie liegt zwischen den Bermudas und den Westindischen Inseln) über den Atlantik nach Europa und Nordafrika. Nach einer ca. 3-jährigen Reise wandeln sich die glashellen Larven kurz vor ihrer Ankunft an den Küsten in durchsichtig scheinende Glasaale mit einer Länge von ca. 6 bis 7 cm um. Dann beginnt die Wanderung bzw. der Aufstieg in die Flüsse.

Im 3. bis 4. Süßwasserjahr beginnt die Schuppenbildung. Während dieser Wachstumsphase werden die Aale als „Gelbaale“ bezeichnet, da die Seiten und der



### HERING

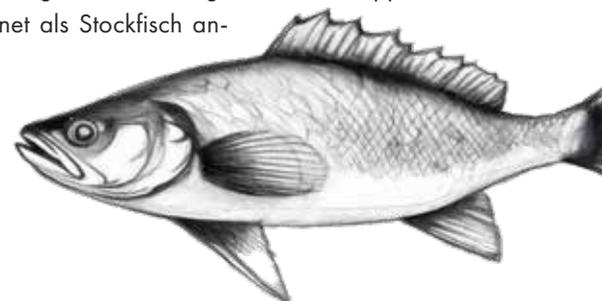
Der Hering gehört zu den am meisten verzehrten Fischen in Deutschland. Die Skandinavier waren die Ersten, die den Hering im großen Stil befischten – und sie gelangten durch ihn zu großem Reichtum. Heringe ziehen in Schwärmen von Millionen Fischen durch den Nordatlantik, die Nord- und die Ostsee. Ihren hell glänzenden Flanken und der großen wirtschaftlichen Bedeutung verdanken sie ihren Beinamen „Silber der Meere“. Kaum ein anderer Fisch wird in unseren Breitengraden in so vielen Varianten angeboten. Matjes nennt man die besonders fetten, in Salz und körpereigenen Enzymen gereiften Heringe und „Bücklinge“ sind heiß geräucherte Heringe. Aber auch eingelegte Spezialitäten wie der „Rollmops“ oder der „Brathering“ erfreuen sich in Deutschland großer Beliebtheit. Das Fleisch des Herings ist reich an Eiweiß, Fett und gesunden Omega-3-Fettsäuren.



Bauch gelblich gefärbt sind. Nach 4 bis 10 Jahren im Süßwasser verwandeln sich die Gelbaale in sogenannte Blank- oder Silberaale. Dabei vergrößern sich die Augen, der Kopf wird spitzer, die Haut auf dem Rücken dunkler und der Bauch silberglänzend. Männliche Aale werden bis 60 cm, weibliche bis 150 cm lang und bis zu 6 kg schwer. Sein Fleisch ist fest, wohlschmeckend und grätenarm, allerdings auch recht fett.

### KABELJAU

Der Kabeljau ist einer unserer besten Speisefische und war lange Zeit der wohl bedeutendste Speisefisch weltweit. Er kommt in Schwärmen als Wanderfisch, aber auch als orts- gebundene Küstenart fast im gesamten Nordatlantik, in der Nordsee und in der Ostsee vor. Der Kabeljau ist ein Raubfisch, ausgewachsene Exemplare können bis zu 1,5 m lang und 30–40 kg schwer werden. Meist werden sie aber in Größen von ca. 60 cm Länge und mit einem Gewicht von ca. 2,5 kg angeboten. Sein weißes Fleisch ist mager, schmeckt vorzüglich und lässt sich auf unterschiedlichste Art zubereiten. Vor allem in den südlichen europäischen Ländern und in Skandinavien wird er auch getrocknet und gesalzen als Klippfisch oder getrocknet als Stockfisch angeboten.

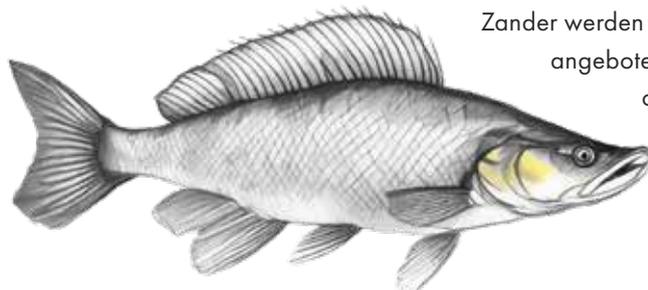




### LACHS – WANDERER ZWISCHEN DEN WELTEN

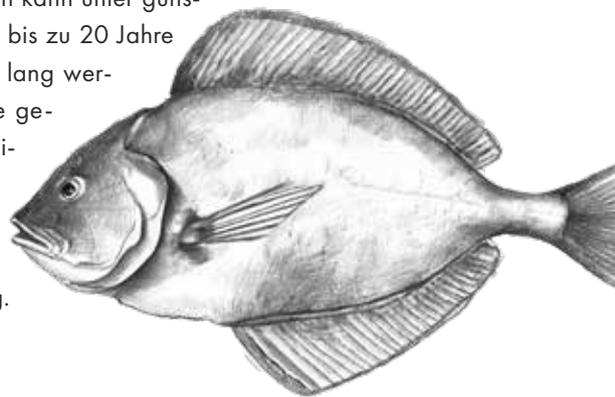
Ob Süß- oder Salzwasser, der Lachs fühlt sich, je nach Lebensphase, in beiden Wassern wohl. Der Atlantische Lachs, wie auch seine Artgenossen im nördlichen Pazifik, sind Wanderfische. Sie werden in Flüssen (Süßwasser) geboren. Die Jungfische wandern nach 1 bis 5 Jahren ins Meer ab. In ihrem neuen Lebensraum, dem salzigen Meer, ernähren sie sich von Kleinfischen und Krebstieren. Von Letzteren erhalten sie auch die charakteristische rötliche Farbe im Fleisch. Nach 1 bis 4 Jahren im Meer sind sie erwachsen geworden. Sie haben sich genügend Fettreserven angeeignet, um die Rückwanderung in ihre Heimatgewässer antreten zu können. Bei dieser Wanderung zu ihren Laichplätzen legen die Fische zum Teil Tausende von Kilometern zurück.

Der Atlantische Lachs kann nach dem Ablachen mehrere Male wieder ins Meer zurückkehren, während die pazifischen Arten nach dem Laichen meist sterben. In Europa findet man im Handel meist den Atlantischen Lachs aus Aquakulturen in Norwegen, Schottland, Chile oder Irland. Ob gegrillt, gebraten, geräuchert, gekocht oder mariniert: Lachs ist in Deutschland sehr beliebt. Neben dem Geschmack überzeugt Lachs auch durch seinen hohen Anteil an wertvollen Omega-3-Fettsäuren.



### DER STEINBUTT

Seinen Namen verdankt dieser Plattfisch den steinartigen Höckern auf seiner Oberseite. Der Steinbutt gilt neben der Seezunge als edelster Plattfisch. Beheimatet ist er in den flachen Küstenregionen des Nordatlantiks von Nordnorwegen bis hinunter nach Portugal, in der Ostsee, dem Mittelmeer und dem Schwarzen Meer. Sein festes, weißes Fleisch ist von exquisitem Geschmack und bleibt lange frisch. Fischkenner behaupten, der in der Ostsee gefangene Steinbutt sei der allerfeinste. Da die Fangquoten bei Steinbutt relativ gering sind, ist er einer der teuersten Speisefische. Aber der Appetit auf sein ausgezeichnetes Fleisch steigt ständig. Daher wird der Steinbutt auch recht erfolgreich in Aquakulturen gezüchtet. Der Fisch kann unter günstigen Bedingungen bis zu 20 Jahre alt und bis zu 1 m lang werden. Üblicherweise gelangt er aber mit einer Größe von 45–50 cm in den Handel und wiegt dann 3–5 kg.



### DER ZANDER – TREND IN GOURMETKÜCHEN

Immer häufiger findet man den Zander auf den Speisekarten von Restaurants. Das ist auch kein Wunder, denn das zarte, weiße Zanderfleisch gehört sicher zum Besten, was das Süßwasser zu bieten hat. Sein aromatischer Geschmack kommt am besten zur Geltung, wenn er pochiert, in Butter gebraten oder mit einer raffinierten Soße angeboten wird. Zander sind schnelle Raubfische, die in den Flüssen und Seen Nord-, Ost- und Mitteleuropas sowie in den salzarmen Regionen (Bodden) der Ostsee leben. Einen großen Anteil an der Zanderproduktion nimmt mittlerweile auch die Teichwirtschaft ein.

Zander werden bei uns frisch, ganz oder als TK-Filet angeboten. Sie werden zwischen 40 und 130 cm groß und bis zu 10 kg schwer.



## FISH 'N' FIRE - FLAMMLACHSBRETT VON HÖFATS

Wie funktioniert gesunder Lifestyle, der allen schmeckt? hofats liefert erneut eine absolut praktische wie attraktive Lösung zum Top-Thema: Flammlachs sorgt für den Omega 3-Boost und entführt geschmacklich in die unberührte Natur Finnlands. Ursprünglich aus dem hohen Norden, landet das von hofats perfektionierte Flammlachsbrett flexibel auf den Feuerkörben und Feuerschalen des Allgäuer Designunternehmens. Jetzt heißt es nur noch: Finde deinen Fisch!

Denn auch sonst zeigt sich das Accessoire anpassungsfähig für die Performance über den aromatischen Flammen. Das Flammlachsbrett bietet Platz für jeden Fisch und unterstützt Outdoor-Kulinariker auf dem Weg zum besonders natürlichen Geschmack. Filetierten Fisch ganz nach persönlichem Gusto mit Kräutern und Zitronenscheiben veredeln, danach unter dem Edelstahlhalter auf dem unbehandelten Massiv-Buchenholzbrett fixieren und das Flammlachsbrett anschließend auf den Rand von Bowl, Triple, Cube & Co stecken.

Diese Feuergeschichte von hofats ist hier längst noch nicht zu Ende: Unterschiedliche Anstellwinkel zwischen dem Flammlachsbrett und den Flammen sowie die Möglichkeit, das Brett von beiden Seiten in der Haltung zu

platzieren, garantieren ein optimales Temperaturhandling und damit gleichmäßiges und schonendes Garen.

Mit der Natur grillen: Für den Flammlachs nur unbehandeltes Holz als Brennmaterial verwenden – Buchenholz zum Beispiel entfaltet einen sehr aromatischen Rauch. Das Flammlachsbrett wird vor dem Einsatz für 3-6 Stunden in kaltes Wasser gelegt, um das Buchenholz vor den Flammen zu schützen.

hofats präsentiert mit dem Flammlachsbrett das spannendste Duo, seit es Feuer gibt. Das Knistern der Flammen erholt wunderschön, während die Nährstoffe vom Fisch bestens von innen wirken – so geht Stressreduktion für Genießer. Die Fischhalterung aus Edelstahl kann unkompliziert in der Spülmaschine gereinigt werden.

**TIPP:** Traditionell wird der Flammlachs in Finnland zur Sommwendfeier im Juni zubereitet, aber auch als winterliches Grill-Spektakel eignet sich der Fisch vom Feuer wunderbar.

Empf. VK-Preis: 74,95 EUR  
[www.hofats.com](http://www.hofats.com)



## BLAUE LEBENSMITTEL – DAS NEUE SUPERFOOD DER WELTBEVÖLKERUNG?

wenn es um Blaue Lebensmittel geht: Drei Viertel des bundesweiten Fischkonsums entfallen auf nur sechs verschiedene Arten – allen voran auf Lachs, Alaska-See-lachs und Thunfisch.

### 2. „SUPER-SEAFOOD“ STECKT VOLLER NÄHRSTOFFE

Fisch und Meeresfrüchte enthalten besonders viele essentielle Nährstoffe, wie etwa Omega-3-Fettsäuren, Eisen oder Vitamin A und B12. 100 Gramm Wildlachs oder Hering können uns mehr essentielle Nährstoffe liefern als dieselbe Menge an Nüssen, Samen, Getreide, Fleisch oder Blattgemüse.

### 3. WILDFISCH KANN ÖKOLOGISCH PUNKTEN

Der Fang von Wildfisch hat viele ökologische Vorteile gegenüber den meisten anderen Formen der Lebensmittelproduktion: Kein Landverbrauch, keine Abholzung von Regen- oder Mangrovenwäldern, kein Wasserverbrauch, kein Bedarf an Futtermitteln, kein Einsatz von Pestiziden, industriellen Düngemitteln oder Antibiotika.

### 4. DER VERZEHR VON FISCH ANSTELLE VON FLEISCH KANN ZUR VERRINGERUNG DER CO<sub>2</sub>-EMISSIONEN BEITRAGEN

Der CO<sub>2</sub>-Fußabdruck von Wildfisch ist zehn Mal geringer als der von rotem Fleisch und auch deutlich geringer als der von Käse oder Huhn. Manche Fische und Meeresfrüchte, wie zum Beispiel der Hering, die Makrele

Rund 8,1 Milliarden Menschen leben aktuell auf der Erde. Bis zum Jahr 2050 werden es wohl um die 10 Milliarden sein. Der Frage, wie kann unser Planet all diese Menschen ernähren kann, müssen wir uns stellen, denn die Nahrungsproduktion an Land stößt an ihre räumlichen und ökologischen Grenzen. Wir müssen umdenken, wenn es um das Thema Ernährung der Weltbevölkerung geht. Die Vereinten Nationen fordern, die Meere stärker in den Fokus zu nehmen. Es geht um Blaue Lebensmittel, die zum Superfood der Menschheit taugen könnten.

### 1. ES GIBT TAUSENDE ESSBARER ALTERNATIVEN AUS MEER UND SÜSSWASSER

Weltweit gibt es mehr als 2.000 wild gefangene und weitere 600 in Aquakultur gezüchtete Fisch- und Meeresfrüchte-Arten für den menschlichen Verzehr. In Deutschland sind wir allerdings noch wenig flexibel,

oder die Sprotte, haben sogar einen geringeren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck als Reis und Mais und gehören gleichzeitig zu den nahrhaftesten unter den Fischen.

**5. FISCH IST MEHR ALS EIN NAHRUNGSMITTEL: MILLIONEN VON MENSCHEN LEBEN VOM FISCHFANG**  
600 Millionen Menschen verdienen ihren Lebensunterhalt mit Fisch. Mehr als die Hälfte der Beschäftigten im Fischereisektor sind Frauen. In vielen Küstengemeinden rund um den Globus hat die Fischerei eine tiefe soziale, ökonomische und kulturelle Verankerung.

**6. FISCH IST DAS WELTWEIT MEIST-GEHANDELTE LEBENSMITTEL**

Fisch und Meeresfrüchte sind für viele Volkswirtschaften ein wichtiger Faktor. Der jährliche Wert des internationalen Fisch- und Meeresfrüchte-Handels beläuft sich derzeit auf 151 Milliarden US-Dollar - das ist mehr als das Fünffache des Handelswerts von Kaffee und rund 30 Milliarden US-Dollar mehr als der Handelswert von Zucker.

**7. FISCH IST TEIL DES KULTURELLEN ERBES VIELER MENSCHEN**

Christen essen traditionell am Karfreitag Fisch, während im Judentum Fisch ein Symbol für Fruchtbarkeit und Glück ist und zum Neujahrsfest gegessen wird. Dem Koran zufolge ist der Fisch ein Symbol für ewiges Leben und Wissen und den Göttern im alten Mesopotamien wurden Fischopfer dargebracht.

Der erste wissenschaftlich belegte Verzehr von Wassertieren durch Menschen liegt übrigens 1,95 Millionen Jahre zurück und wurde in Kenia entdeckt.

**8. WIR BRAUCHEN FISCH ZUR ERNÄHRUNG DER 10 MILLIARDEN**

Bis 2050 werden voraussichtlich fast 10 Milliarden Menschen auf der Erde leben. Um die wachsende

Weltbevölkerung zu ernähren, brauchen wir auch die Nahrung aus dem Meer! Der weltweite Bedarf an Fisch und Meeresfrüchten wird sich bis 2050 voraussichtlich verdoppeln.

**9. NUR WENN WIR NACHHALTIG FISCHEN, KÖNNEN WIR MEHR FANGEN**

Laut UN-Welternährungsorganisation (FAO) ist derzeit ein Drittel aller weltweiten Fischbestände überfischt. Ein Ende dieser Überfischung hätte positive Auswirkungen auf die Artenvielfalt im Meer – und würde gleichzeitig auch zu einer Steigerung der jährlichen Fangmengen um 16 Millionen Tonnen führen – genug um den jährlichen Proteinbedarf von zusätzlich 72 Millionen Menschen zu decken. Denn: Nachhaltig befischte Bestände haben höhere Erträge als überfischte Bestände!

**10. IHR DEAL MIT DEM MEER**

Achten Sie beim Fischkauf auf eine nachhaltige Wahl! Denn wenn Sie sich entscheiden, nur nachhaltigen Fisch zu essen, leisten Sie einen Beitrag zum Erhalt gesunder Fischbestände und intakter Meere! Nachhaltigen Wildfisch erkennen Sie am blauen MSC-Siegel.

**ÜBER DEN MSC**

Der Marine Stewardship Council (MSC) ist eine internationale gemeinnützige Organisation, die sich weltweit für den Erhalt der Fischbestände einsetzt. Mit seinem Zertifizierungsprogramm ermöglicht der MSC den Schutz und die nachhaltige Nutzung der wertvollen Ressource Fisch. Der MSC ist weltweit anerkannt als das strengste Programm zur Zertifizierung nachhaltiger Fischerei. Alle anerkannten Institutionen, die im Labelbereich Orientierung liefern und Regeln für glaubwürdige Siegel entwickelt haben, bestätigen die Glaubwürdigkeit und die Effektivität des MSC. Die Anforderungen, die Fischereien für eine MSC-Zertifizierung erfüllen müssen, wurden von über 200 Experten weltweit entwickelt und entsprechen einem breiten wissenschaftlichen Konsens darüber, was nachhaltige Fischerei beinhalten muss.

**WEITERE INFORMATIONEN FINDEN SIE HIER:**

[www.msc.org/de](http://www.msc.org/de)

# FISCHGERICHTE AUS ALLER WELT...

*Fischgerichte sind in vielen Ländern der Welt ein wichtiger Bestandteil der kulinarischen Tradition. Von den Küstenregionen bis hin zu Binnenländern haben verschiedene Kulturen ihre eigenen einzigartigen und landestypischen Zubereitungsarten entwickelt, um die Vielfalt der Meeresfrüchte und Süßwasserfische zu nutzen. Diese Gerichte spiegeln nicht nur die geografische Lage eines Landes wider, sondern auch seine Geschichte, Traditionen und Geschmackspräferenzen.*



## FRANKREICH

### DIE BOUILLABAISSE

Die Bouillabaisse ist eine traditionelle Fischsuppe, die ihren Ursprung in der Stadt Marseille in Frankreich hat. Die Geschichte der Bouillabaisse reicht weit zurück und ist eng mit der Fischerei und dem Leben der Fischer in der Region verbunden.

Ursprünglich wurde die Bouillabaisse als eine einfache und nahrhafte Mahlzeit zubereitet. Die Fischer verwendeten dabei oft Fischarten, die als minderwertig galten oder nicht zum Verkauf geeignet waren, wie zum Beispiel Rochen, Seeteufel und Rotbarben. Sie kochten den Fisch

gemeinsam mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Gewürzen in einem großen Topf.

Im Laufe der Zeit entwickelte sich die Bouillabaisse zu einem beliebten Gericht, das auch von den Einwohnern Marseilles und später von Touristen geschätzt wurde. Die Zubereitung der Bouillabaisse wurde verfeinert und verschiedene Variationen des Rezepts wurden entwickelt.

In einer traditionellen Bouillabaisse werden heutzutage normalerweise sieben verschiedene Fischarten verwendet. Dazu gehören Rotbarbe, Knurrhahn, Seeteufel, Seesunge, Conger-Aal, Peterfisch und Drachenkopf. Diese Fischarten verleihen der Bouillabaisse ihren charakteristischen Geschmack und ihre Textur. Immer mit dazu gehören außerdem Muscheln, Garnelen und kleine Krustentiere. Zu den weiteren frischen Zutaten gehören Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Fenchel, Sellerie, Safran, Petersilie und Bouquet garni (Kräuterbündel aus Thymian, Lorbeerblatt und Petersilie). Typischerweise wird die Bouillabaisse mit Olivenöl zubereitet und mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Heute wird die Bouillabaisse in vielen Restaurants in Marseille und auch in anderen Teilen Frankreichs serviert. Es ist ein festlicher Genuss, der oft als Hauptgericht serviert wird. Traditionell wird die Bouillabaisse mit geröstetem Brot und einer würzigen Sauce namens Rouille serviert.



## PERU

### CEVICHE

Ceviche ist ein traditionelles peruanisches Gericht, das aus rohem Fisch oder Meeresfrüchten zubereitet wird. Es ist eine Art von mariniertem Fischsalat und gilt als eines der bekanntesten Gerichte der peruanischen Küche.

Die Hauptzutat für Ceviche ist frischer Fisch wie Seehecht, Kabeljau oder Thunfisch. Der Fisch wird in kleine Stücke geschnitten und dann mit Limettensaft mariniert. Die Säure des Limettensafts "kocht" den Fisch praktisch, indem sie die Proteine denaturiert und ihn fest und weiß macht. Die Marinade enthält auch Zwiebeln, Chili, Koriander und manchmal Knoblauch, um dem Gericht Geschmack zu verleihen. Ceviche wird oft mit Mais, Süßkartoffeln oder Avocado serviert.

Das Gericht hat eine lange Geschichte in Peru und geht auf die Zeit der Inka zurück. Es wurde von den Spaniern während der Kolonialzeit beeinflusst und hat sich im Laufe der Jahrhunderte weiterentwickelt.

Ceviche ist nicht nur in Peru beliebt, sondern hat auch international Anerkennung gefunden. Es wird oft als erfrischendes und leichtes Gericht geschätzt, das perfekt für warme Sommertage ist. Viele Restaurants auf der ganzen Welt bieten Ceviche auf ihren Speisekarten an, wobei sie oft lokale Zutaten verwenden, um den Geschmack anzupassen.



## THAILAND

### PLA RAD PRIK

Pla Rad Prik ist ein traditionelles thailändisches Fischgericht, das aus gebratenem Fisch mit einer würzigen Chili-Knoblauch-Sauce besteht. "Pla" bedeutet Fisch und "Rad Prik" steht für gebratene Chilis.

Für die Zubereitung von Pla Rad Prik wird normalerweise ein ganzer Fisch verwendet, wie zum Beispiel Tilapia oder Barsch. Der Fisch wird zunächst mariniert und dann in heißem Öl knusprig gebraten. Anschließend wird er mit einer Sauce aus Chili, Knoblauch, Fischsauce, Zucker und Limettensaft übergossen.

Die Sauce verleiht dem Gericht seinen charakteristischen Geschmack - würzig, salzig und leicht sauer. Die Schärfe der Chilis kann je nach persönlichem Geschmack variieren. Das Gericht wird oft mit Reis serviert und kann mit frischen Kräutern wie Koriander oder Thai-Basilikum garniert werden.

Pla Rad Prik ist ein beliebtes Gericht in Thailand und wird sowohl zu Hause als auch in Restaurants genossen. Es ist bekannt für seine einfache Zubereitung und den intensiven Geschmack. Die Kombination aus knusprigem Fisch und der würzigen Sauce macht es zu einem köstlichen Gericht für alle Liebhaber von scharfen Aromen.



## JAPAN

### KUGELFISCH

Kugelfisch, auch bekannt als "Fugu" ist ein Delikatesse in Japan, aber gleichzeitig auch eine sehr anspruchsvolles Gericht. Das liegt daran, dass bestimmte Teile des Fisches sehr giftig sind und eine falsche Zubereitung zu schwerwiegenden gesundheitlichen Problemen oder sogar zum Tod führen kann. Aus diesem Grund dürfen nur speziell ausgebildete und zertifizierte Köche den Fisch zubereiten.

Zunächst muss der Koch das Fischfleisch sorgfältig von den giftigen Teilen des Fisches trennen, darunter Leber und Eierstöcke, die das tödliche Nervengift Tetrodotoxin enthalten. Das restliche Fleisch des Kugelfisches ist jedoch ungiftig und eine Delikatesse. Trotz der potenziellen Gefahr zieht der Verzehr von Kugelfisch viele Menschen in Japan an, die das einzigartige Aroma und die Textur des Fleisches schätzen. Das Fleisch wird oft zu Sashimi, Tempura oder als Brühe serviert.

Trotz der strengen Sicherheitsvorkehrungen und der Vorsichtsmaßnahmen ist es immer noch wichtig, bei der Auswahl eines Restaurants für den Verzehr von Kugelfisch auf Qualität und Reputation zu achten. Insgesamt ist der Verzehr von Kugelfisch in Japan eine einzigartige kulturelle Erfahrung. Es ist nicht nur ein Gericht, sondern auch ein Spiegelbild der japanischen Hingabe zur Perfektion und kunstvollen Zubereitung von Lebensmitteln.

## FINNLAND

### LOHIKEITTO

Die finnische Lachssuppe, auch bekannt als "Lohikeitto", ist ein traditionelles Gericht aus Finnland und eine beliebte Spezialität der nordischen Küche. Diese cremige Suppe zeichnet sich durch ihren reichen Geschmack und die Verwendung von frischem Lachs aus.

Die Zubereitung der Lachssuppe beginnt mit dem Kochen von frischem Lachs in einer Brühe aus Wasser, Zwiebeln und Kartoffeln. Der Lachs wird in Stücke geschnitten und zusammen mit den Kartoffeln gekocht, bis sie weich sind. Dies verleiht der Suppe einen intensiven Fischgeschmack und eine angenehme Textur.

Zusätzlich zu Lachs und Kartoffeln enthält die Suppe oft auch Karotten, Sellerie und Lauch, die für zusätzliche Aromen und Nährstoffe sorgen. Die Gemüse werden fein gehackt und zur Brühe gegeben, um während des Kochens ihren Geschmack freizusetzen.

Um die Suppe cremig zu machen, wird oft Sahne oder Milch hinzugefügt. Dies verleiht der Lachssuppe eine samtige Konsistenz und mildert den intensiven Geschmack des Lachses etwas ab. Gewürzt wird die Suppe mit Salz, Pfeffer und Dill, was ihr einen frischen und aromatischen Geschmack verleiht.

## GROSSBRITANIEN

### FISCH & CHIPS

Fish and Chips ist ein klassisches Gericht aus Großbritannien und gilt als eines der bekanntesten britischen Gerichte überhaupt. Es besteht aus frittiertem Fisch, normalerweise Kabeljau oder Schellfisch, und frittierten Kartoffelstäbchen, die als "Chips" bezeichnet werden.

Die Ursprünge von Fish and Chips reichen bis ins 19. Jahrhundert zurück. Es wird angenommen, dass das Gericht von jüdischen Einwanderern nach Großbritannien gebracht wurde, die bereits Erfahrung mit dem Frittieren von Fisch hatten. Die Kombination von Fisch und Kartoffeln erwies sich als äußerst beliebt und schnell verbreitete sich das Gericht in ganz Großbritannien.

Traditionell wird der Fisch in einem Teigmantel aus Mehl, Wasser und Backpulver paniert und dann in heißem Öl frittiert. Die Kartoffeln werden geschält, in lange Stäbchen geschnitten und ebenfalls frittiert, bis sie knusprig sind. Das Gericht wird oft mit Salz und Essig gewürzt und mit einer Beilage wie Erbsenpüree oder Tartar-Sauce serviert.

Das Gericht hat eine lange Tradition und ist bis heute ein fester Bestandteil der britischen Esskultur. Es ist ein einfaches, aber köstliches Gericht, das sowohl von Einheimischen als auch von Touristen gleichermaßen geliebt wird.



## SPANIEN

### PAELLA

Paella ist ein traditionelles spanisches Gericht, das vor allem in der Region Valencia beliebt ist. Es handelt sich um eine köstliche Mischung aus Reis, Meeresfrüchten, Fisch und Gewürzen, die in einer speziellen Pfanne, der sogenannten "Paellera", zubereitet wird.

Die Hauptzutat in der Paella ist der Reis. Traditionell wird dafür der Rundkornreis verwendet, der die Flüssigkeit gut aufnimmt und eine cremige Konsistenz ergibt.

Zu den Meeresfrüchten, die oft in der Paella zu finden sind, gehören Garnelen, Muscheln, Tintenfisch und manchmal auch Fischfilets. Diese werden zusammen mit Knoblauch, Zwiebeln und Paprika in der Pfanne angebraten und mit Brühe oder Wein abgelöscht. Die Meeresfrüchte geben der Paella ihren charakteristischen Geschmack und sorgen für eine reiche Aromenvielfalt.

Um die Paella zu würzen, werden oft Gewürze wie Safran, Paprika und Lorbeerblätter. Safran verleiht dem Gericht nicht nur eine schöne gelbe Farbe, sondern auch einen unverwechselbaren Geschmack.

Paella wird traditionell als Hauptgericht serviert. Es ist ein beliebtes Gericht für besondere Anlässe, Familienfeiern oder gesellige Zusammenkünfte. Es ist üblich, dass alle Gäste um den Tisch herum Platz nehmen und sich die Paella teilen.





## GESCHICHTEN AUS NORWEGEN DIE UNGLAUBLICHE REISE DES SKREI

Seit der Wikingerzeit bietet die jährliche Ankunft des Skreis – König unter den Kabeljauarten – in Norwegen Anlass zum Feiern. Heute heißen Feinschmecker und Köche aus der ganzen Welt dieses saisonale Wunder willkommen.

„Streift eure Schwimmwesten über und los geht’s“, schallt es in strengem Ton von einem ruhigen Pier auf den Lofoten.

Nach mehreren Tagen Schnee, klirrender Kälte und weißen Berggipfeln mit dichtem Nebel ist Henningsvær in Vågan endlich bereit, in ein strahlend blaues und sonnenüberflutetes Lächeln einzutauchen. Es ist 6:00 Uhr morgens und ein Chor brummender Motoren erhebt sich entlang der Bucht. Der heutige Tag wird sich als guter Tag für die Fischer erweisen, denn der Skrei, wie der norwegischer Winterkabeljau in Norwegen genannt wird, ist zum Laichen vor die norwegische Küste zurückgekehrt.

Jahr für Jahr kehrt dieser einzigartige Besucher in den Vestfjord in Nordnorwegen zurück – milliardenfach.

Skrei bedeutet wörtlich übersetzt „Wanderer“ und bezieht sich auf die 1.000 km lange Reise, die dieser Kabeljau jedes Jahr von der eisigen Barentssee bis zu den etwas wärmeren Gewässern vor der Nordküste Norwegens zum Laichen zurücklegt. Das Epizentrum dieses saisonalen Ereignisses sind die Lofoten und Vesterålen. Die Fangzeit von Skrei ist saisonal beschränkt und wird streng überwacht. Jedes Jahr warten die Einwohner Norwegens voller Spannung auf die Rückkehr ihres speziellen saisonalen Kabeljaus. Immer mehr anspruchsvolle Verbraucher weltweit entdecken seine herausragende Qualität und seinen erlesenen Geschmack. Seine Reise durch die raue Barentssee verleiht dem Skrei das unverwechselbare feste und magere weiße Fleisch.

Frischer Skrei ist nur in der Wintersaison erhältlich und hat sich zu einem der gefragtesten Fischexporte Norwegens entwickelt. Die Küchenchefs zahlreicher führender Restaurants der Welt schätzen diese besondere Delikatesse. Skrei ist auch das einzige Fischereierzeugnis der Welt mit eigener Qualitätskontrolle, die während der gesamten Saison sicherstellt, dass beste Fischqualität vom Meer auf den Teller gelangt.

Zurück auf den Lofoten neigt sich der Februar dem Ende zu. Die diesjährige Skrei-Saison hat gerade erst begonnen und es ist etwas im Gange. Etwas Großes. Es gibt glaubwürdige Berichte darüber, dass große Schwärme von Skrei endlich ihre Reise nach Süden angetreten haben – das Ereignis, auf das erfahrene Fischer schon seit Monaten warten.

Kein Wunder, dass Arve Guttelvik, Kapitän und Besitzer des Fischerbootes „Storstein“, in optimistischer Aufbruchsstimmung ist. Nachdem sein Boot aufgrund technischer Probleme einige Zeit im Dock verbringen musste, ist Arve jetzt bereit, sein Glück zu versuchen und wieder einmal seine Fähigkeiten unter Beweis zu stellen. Er trägt für diesen Anlass sogar eine neue Mütze, als wolle er den unerfahrenen Gästen, die ihn heute auf seinem Boot begleiten, Mut machen:

*„Echte Fischer verbringen den ganzen Tag draußen auf dem Meer, nicht nur ein paar Stunden.“*

So wissen wir, was uns erwartet. Und hinaus geht es auf das offene Meer. „Satan in London!“ entfährt es wenige Stunden später dem erfahrensten Crewmitglied, als sich beim Versuch, die Langleine einzuholen, ein Teil der Ausrüstung verhakht. Kuriose Ausdrücke wie dieser, zusammen mit kreativen Flüchen und alten Beschwörungen, gehören zur Kultur der Fischerei in Nordnorwegen – ebenso wie bestimmte mythische Überzeugungen. Kennen Sie zum Beispiel den Aberglauben, dass es hilfreich für einen erfolgreichen Fang sein kann, mit

einer geliebten Person intime Stunden zu verbringen, bevor man mit seinem Boot zum Fischen in See sticht? Zweifellos ist Kabeljau bereits seit der Wikingerzeit ein zentrales Exportprodukt Norwegens. Die wichtigste Lebensgrundlage der Region ist seit jeher eine Haupteinnahmequelle und der Stolz vieler Menschen an der Nordküste.

Wie der Bürgermeister von Vågan, Eivind Holst, vor der Weltmeisterschaft im Kabeljaufischen im vergangenen Jahr betonte: „Dieses jährliche Winterabenteuer sichert den Bewohnern der Lofoten seit 10.000 Jahren einen einfachen Zugang zu Nahrungsmitteln. Hunderte Generationen von Fischern und ihren Familien entlang der norwegischen Küste haben dank der Lofoten und ihrer Ressourcen überlebt.“

Im Jahr 2019 geht es beim Fischfang des norwegische Winterkabeljaus weniger um das nackte Überleben als vielmehr um eine gewinnbringende und zugleich nachhaltige Ernte der Meeresressourcen. Letzteres ist hier in Norwegen von entscheidender Bedeutung. Tatsächlich wurde der Bestand von norwegische Winterkabeljau vom Internationalen Rat für Meeresforschung als voll reproduktionsfähig eingestuft, was uns bestätigt, dass das Konzept der Nachhaltigkeit beim Fischfang funktioniert. Das Geschenk des Skrei, so scheint es, wird uns auch in Zukunft erhalten bleiben.

Was die „Storstein“ betrifft, so treffen Kapitän Arve Guttelvik und seine Crew spätabends wieder an der Anlegestelle in Henningsvær ein. Die Ausbeute? Fast 20 Tonnen des köstlichsten Fisches, den das Meer zu bieten hat.



# DIE BERÜHMTESTEN FISCHMÄRKTE DER WELT

*Fischmärkte sind nicht nur Orte des Handels, sondern auch lebendige Schauplätze voller Tradition, Kultur und kulinarischer Vielfalt. Auf der ganzen Welt gibt es berühmte Fischmärkte, die Besucher aus nah und fern anziehen.*



## TSUKIJI-FISCHMARKT IN TOKIO

Die Thunfisch Auktionen auf dem Tsukiji-Fischmarkt in Tokio sind ein faszinierendes Spektakel, das jeden Besucher in seinen Bann zieht. Schon in den frühen Morgenstunden versammeln sich hier Händler, Sushi-Köche und Touristen aus aller Welt, um Zeuge dieses einzigartigen Ereignisses zu werden. Der Tsukiji-Fischmarkt ist der größte Fischmarkt der Welt und bekannt für seine riesigen Thunfische, die hier täglich gehandelt werden. Die Auktionen finden in einer großen Halle statt, in der die frisch gefangenen Thunfische akribisch vermessen, begutachtet und schließlich versteigert werden.

Das beeindruckendste an den Auktionen ist die Geschwindigkeit und Präzision, mit der die Händler ihre Gebote abgeben. Mit einem schnellen Nicken oder einem kurzen Handzeichen signalisieren sie ihr Interesse an einem bestimmten Fisch. Innerhalb von Sekun-

denbruchteilen werden die Preise ausgehandelt und die Thunfische wechseln den Besitzer. Die Atmosphäre ist elektrisierend - das Summen der Stimmen, das Klappern der Messer und das Aufblitzen der Taschenlampen verleihen dem Raum eine ganz besondere Energie. Es ist ein wahrhaftiges Schauspiel, bei dem man förmlich spüren kann, wie die Spannung in der Luft liegt.

Nach den Auktionen geht es weiter zur Verarbeitshalle, wo die Thunfische von geschickten Händen filetiert portioniert werden. Hier kann man hautnah miterleben, wie die frischen Fische zu kunstvollen Sushi-Kreationen verarbeitet werden.

## DER PIKE PLACE FISH MARKET IN SEATTLE

Was diesen Markt so besonders macht, ist die interaktive Art und Weise, wie die Mitarbeiter mit den Kunden umgehen. Sie werfen den Fisch von einem Ende des Marktes zum anderen, um ihn zu wiegen oder zu verpacken, was zu einer fröhlichen und energiegeladenen Stimmung führt. Die Mitarbeiter sind bekannt für ihren Humor und ihre spielerische Art, was den Besuchern ein unvergessliches Erlebnis bietet. Der Markt bietet eine große Auswahl an frischem Fisch und Meeresfrüchten, darunter Lachs, Kabeljau, Garnelen und Muscheln. Neben dem Verkauf von Fisch gibt es auch andere Stände mit frischem Obst, Gemüse und handgemachten Produkten. Der Pike Place Fish Market ist nicht nur ein Ort zum Einkaufen, sondern auch eine Attraktion für Touristen und Einheimische gleichermaßen, die das pulsierende Treiben und die einzigartige Atmosphäre genießen möchten.

## DER FISCHMARKT IN HAMBURG - EIN LEBENDIGES SPEKTAKEL FÜR ALLE SINNE

Ein sonniger Sonntagmorgen in Hamburg. Die ersten Sonnenstrahlen kitzeln die Nase und versprechen einen wundervollen Tag. Doch für die Frühaufsteher und Nachtschwärmer der Stadt gibt es nur einen Ort, an dem sie sich jetzt aufhalten möchten - den legendären Fischmarkt. Schon von Weitem hört man das geschäftige Treiben, das Lachen der Händler und das Rufen der Kunden. Der Geruch von frischem Fisch und dampfenden Bratkartoffeln liegt in der Luft und weckt die Lebensgeister. Der Fischmarkt ist nicht nur ein Ort des Handels, sondern auch ein Ort der Begegnung, des Genusses und der Unterhaltung.

*"Der Fischmarkt in Hamburg ist wie eine bunte Melodie aus frischen Meeress aromen, lebhafter Händlerstimmen und dem Lachen der Besucher - ein Ort, an dem die Sinne erwachen und das Herz höher schlägt."*

Die Stände sind prall gefüllt mit einer Vielfalt an Meeresfrüchten, Fischen und anderen Delikatessen. Von Nordsee-Krabben über Matjesfilets bis hin zu Austern aus Frankreich - hier findet jeder Liebhaber von Meereskost sein persönliches Paradies. Die Händler preisen ihre Ware lautstark an, während sie geschickt ihre Mes-

ser schwingen und die Fische filetieren. Es ist ein Schauspiel für sich, das die Besucher fasziniert.

Doch nicht nur Fisch wird hier angeboten. Obst- und Gemüsestände locken mit frischen regionalen Produkten, Blumenhändler bieten bunte Sträuße an und Souvenirshops verkaufen maritime Erinnerungsstücke. Der Markt ist ein Schmelztiegel verschiedener Kulturen und Geschmäcker. Während die einen sich mit frischem Fisch für das Abendessen eindecken, lassen es andere Besucher ruhiger angehen. Sie schlendern gemütlich über den Markt, genießen eine Tasse Kaffee und ein frisches Brötchen mit Matjes. Die Atmosphäre ist entspannt und fröhlich. Hier wird nicht nur eingekauft, sondern auch gefeiert. Denn der Fischmarkt ist nicht nur ein Ort des Handels, sondern auch der Unterhaltung.



ROBBE & BERKING  
SILBER

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



## FOODPAIRING – DIE KUNST DER WEIN-FISCH- KOMBINATION:

*Eine harmonische Liaison für  
den Gaumen*

Die Kombination von Wein und Fisch ist eine wahre Kunst, die den Gaumen auf eine geschmackliche Reise entführt. Die richtige Wahl des Weins kann den Geschmack des Fisches hervorheben und ergänzen, während eine falsche Kombination das Aroma beeinträchtigen kann. Tauchen wir ein in die faszinierende Welt der Wein-Fisch-Paarungen und entdecken wir einige spannende Empfehlungen.

Leichter, weißer Fisch wie Zander oder Seezunge verlangt nach einem leichten, frischen Weißwein. Ein trockener Riesling aus Deutschland oder ein Sauvignon Blanc aus Neuseeland sind ideale Begleiter für diese delikaten Meeresbewohner. Ihre knackige Säure und fruchtigen Aromen passen perfekt zu den subtilen Geschmacksnuancen des Fisches.

Für fettreiche Fische wie Lachs oder Thunfisch empfiehlt sich ein vollmundigerer Weißwein oder sogar ein leichter Rotwein. Ein Chardonnay mit einer dezenten Holznote oder ein Pinot Noir mit seinen fruchtigen Noten sind ausgezeichnete Partner für diese kräftigen Fischarten. Die reichhaltigen Aromen des Weins balancieren die Intensität des Fisches aus und sorgen für eine harmonische Liaison auf dem Gaumen.

Wenn es um Meeresfrüchte wie Muscheln oder Garnelen geht, ist ein spritziger, mineralischer Weißwein die beste Wahl. Ein Grüner Veltliner aus Österreich oder ein Albariño aus Spanien passen hervorragend zu den delikaten Aromen der Meeresfrüchte. Ihre lebendige Säure und mineralischen Noten verstärken die Frische und den Geschmack der Meeresbewohner.

Für kräftige, würzige Fischgerichte wie gegrillten Schwertfisch oder gebratenes Thunfischsteak empfiehlt sich ein kräftiger Rotwein. Ein Cabernet Sauvignon mit seinen intensiven Aromen ist eine ausgezeichnete Wahl. Alternativ kann auch ein Syrah/Shiraz eine gute Wahl sein. Dieser Rotwein bietet eine reiche Palette an Aromen von dunklen Beeren, Pfeffer und Gewürzen, die gut zu den würzigen Noten des Fisches passen.

Letztendlich hängt die perfekte Wein-Fisch-Kombination aber auch von persönlichen Vorlieben ab. Es lohnt sich jedoch, verschiedene Optionen auszuprobieren und den eigenen Gaumen zu erkunden, um die ideale Harmonie zwischen Wein und Fisch zu finden.

Eine Auswahl an passenden Weinen haben wir Ihnen auf den nächsten Seiten zusammen gestellt:



#### VILLAGE RUPPERTSBERG RIESLING TROCKEN 2021

Der Village Ruppertsberg Riesling trocken von Bürklin-Wolf zeigt sich im Glas mit einer hellgelben Farbe, glänzend mit leichten grünen Reflexen. In der Nase ein intensives Fruchtbouquet mit reifen Äpfeln, weißen Pfirsichen, etwas Karamell und gelben Pflaumen. Am Gaumen ist der Riesling sehr saftig und wunderbar fruchtig. Die Säure ist lebendig und optimal integriert. Wunder schönes Frucht-Säure Spiel.

Passt wunderbar zum Spargel Risotto mit gebratenem Rotbarsch.

---

VILLAGE RUPPERTSBERG RIESLING TROCKEN 2021 | 19,90 €  
Weingut Dr. Bürklin-Wolf  
[www.bremer-weinkolleg.de](http://www.bremer-weinkolleg.de)



#### 2022 AUXERROIS TROCKEN VDP.GUTSWEIN

Im Glas zeigt sich ein Weißwein in goldgelb mit zarten grünlichen Reflexen. Die Nase zeigt deutliche Spuren von reifen Zitronen, Zitronengras, Marillen, getrockneten Aprikosen und Minze. Gen Ende bindet sich noch grünes Gras, etwas Blütenhonig und Schnittlauch-Öl mit ein. Auch am Gaumen geht es ähnlich weiter. Die Säure ist noch sehr jung und erfrischend. Die Aromen erinnern auch hier an reife Marille, etwas junge Ananas, reife Pomelo und getrockneten Thymian.

Passt hervorragend zu Lachsfilet aus dem Ofen mit mediterranem Gemüse und Langkornreis.

---

2022 AUXERROIS TROCKEN VDP.GUTSWEIN | 24,00 €  
Weingut Georg Müller Stiftung  
[www.georg-mueller-stiftung.de](http://www.georg-mueller-stiftung.de)



#### PETIT CHABLIS 2022

Der Petit Chablis der Domaine Régnard zeigt im Glas Aromen grüner Äpfel mit einem Hauch Zitrus und einer schönen mineralischen Frische. Am Gaumen zeigt sich die charakteristische Chardonnay-Frucht des Chablis mit einer lebendigen Säurestruktur, insgesamt begeistert der Petit Chablis mit einer harmonischen Kombination aus Mineralität und geschmeidig-buttrigen Akzenten, die dem Weißwein eine tolle Eleganz geben.

Ein echter Klassiker zu gebratenen Meeresfrüchten und kräftigen Fischgerichten.

---

PETIT CHABLIS 2022 | 24,90 €  
Domaine Régnard  
[www.bremer-weinkolleg.de](http://www.bremer-weinkolleg.de)

## ERSTKLASSIGE DRINKS GENIESSEN MIT PREMIO

Fink Living bekannt für Kreationen, die Eleganz und Funktionalität vereinen, stellt die Gläserserie PREMIO vor. Die hochwertigen Gläser verbinden mühelos Alltagstauglichkeit mit zeitloser Eleganz und sind vielseitig einsetzbar - von erfrischenden Getränken bis hin zu gemütlichen Drinks, die jeden Schluck zu einem stilvollen Erlebnis machen.

Egal ob erfrischender Softdrink, ein frischer Saft oder ein entspannter Whisky „on the rocks“: Diese hochwertigen Gläser aus der Serie PREMIO sind ein echtes Allroundtalent wenn es um das stilvolle Servieren von Getränken geht. Alltagstauglichkeit und Eleganz werden hier miteinander kombiniert. Die in hochwertiger Glasproduktion hergestellten Trinkgläser sind elegant und dennoch universell einsetzbar.

WEITERE INFORMATIONEN: [www.fink-shop.com](http://www.fink-shop.com)



PREMIO  
WEINGLAS, 4ER SET  
Höhe: 25cm  
Füllmenge: 450ml  
UVP: 47,95 €



PREMIO  
WEINGLAS, 4ER SET  
Höhe: 27cm  
Füllmenge: 650ml  
UVP: 49,95 €



SAVE THE DATE

## 7.OMGD- RARITÄTENPROBE

am 15.03.2024 im Amtshaus in Freinsheim/Pfalz

Die Raritätenprobe im Rahmen des OMGD hat wirklich schon Kultstatus! Ist es für Sie nicht schon immer ein langersehnter Wunsch, Ihren Schatz aus Ihrem Keller würdig zu zelebrieren? Tun Sie es mit Gleichgesinnten! Die Tafel umfasst 22 Personen – und ein jeder bringt eine besondere Magnumflasche oder zwei Flaschen vom gleichen Wein mit. Die Weine werden zueinander geordnet, sodass drei zusammenpassende Weine einen Flight ergeben. Das können dann beispielsweise drei 1er Grand Cru aus Bordeaux, oder drei Bordeaux vom linken Ufer der Gironde oder drei unterschiedliche Barolo, etc. sein.

Das Beste dann noch zum Schluss – der Großteil der Einnahmen geht direkt an die Chaîne-Stiftung Deutschland! Ich würde mich freuen Sie zur Raritätenprobe begrüßen zu dürfen.

Anmeldungen erfolgen über Confrère Markus Gerspacher, [mgrspchr@aol.com](mailto:mgrspchr@aol.com)

Herzlichst Ihr Hagen Hoppenstedt !

Foto: ©Markus Spiske



## CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER – PER DU MIT DER NATUR

Seit seiner Gründung im Jahr 1776 in Reims repräsentiert Louis Roederer eines der wenigen unabhängigen, familiengeführten Champagnerhäuser unserer Zeit. Unter der visionären Leitung von Frédéric Rouzaud bewirtschaftet das Haus in der 7. Generation stolze **245 Hektar eigener Weinberge in renommierten Grand- und Premier-Cru-Lagen**. Diese zeichnen sich nicht nur durch ihre außergewöhnliche Qualität aus, sondern setzen auch Maßstäbe in nachhaltigen Anbaumethoden. Im März 2021 erhielt das Unternehmen die begehrte Zertifizierung für ökologischen Landbau **Agriculture Biologique** (französisch für „biologische Landwirtschaft“), kurz „AB“, für 115 Hektar seiner historischen Weinberge. Damit setzt Louis Roederer ein klares Statement für Umweltschutz und nachhaltige Weinproduktion.

Ein Juwel in der Kollektion von **Louis Roederer ist der Blanc de Blancs**, ein 100%iger Chardonnay, der eine Rarität des Champagnerhauses darstellt. Unter der kundigen Hand von Kellermeister Jean-Baptiste Lécaillon entfaltet dieser Champagner eine unübertroffene Finesse, die die Intensität des Chardonnay genial zum Ausdruck bringt.

Für Lécaillon ist der Blanc de Blancs **eine Ode an die Zeit**, eingebettet im Glanz der Grands Crus aus

Chardonnay, der auf kalkreichen Böden gewachsen ist. Charaktervoll, weinreich und subtil präsentiert sich dieser Champagner als Kunstwerk in jeder Flasche.

Camille Olry Roederer, bereits in den 1930ern Gastgeberin von Rang, kredenzte ihren Gästen diesen besonderen Champagner mit geringerer Schaumbildung. Das frische Bouquet verführt mit Aromen aus kandierten Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich, begleitet von Kakaobohnen und leicht gerösteten Haselnüssen. Am Gaumen entfaltet sich die Dichte der Fruchtsüße mit einem herrlichen Schmelz, begleitet von einer erfrischenden Salzigkeit. Ein großer Champagner, der mit faszinierender Präzision, Feingliedrigkeit und pudriger Frische überzeugt.

Nach Jean Baptiste Lécaillon ist der aktuelle Blanc de Blancs 2016 das perfekte Spiegelbild der hellen Böden von Avize. Diese verleihen dem Chardonnay ein einzigartiges Gleichgewicht aus Kraft und Finesse, was ein wahrhaft wunderbares Geschmackserlebnis garantiert. **Tauchen Sie ein in die Welt von Louis Roederer – eine Welt, in der Tradition, Nachhaltigkeit und die Kunst der Weinherstellung auf faszinierende Weise miteinander verschmelzen.**



HOMMAGE  
LUXURY HOTELS COLLECTION

# ZU SCHÖN, UM NICHT DA ZU SEIN.



Eine winterlich verzauberte Bergwelt und exklusiver Wintersport treffen auf exquisite Kulinarik, Komfort und Grand Alps Spa-Momente. Freuen Sie sich auf Ihren Winterurlaub im Hotel Grand Tirolia mit 15 % Chaîne Mitgliederrabatt bei Ihrer Buchung.

WHERE MOMENTS MAKE MEMORIES



SÖL'RING HOF  
SYLT



PARKHOTEL  
BREMEN



HOTEL KÖ59  
DÜSSELDORF



HOTEL  
NASSAUER HOF  
WIESBADEN

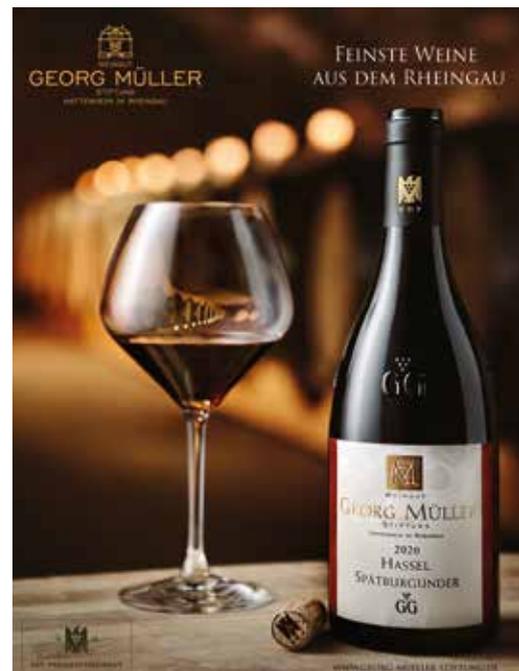


MAISON MESSMER  
BADEN-BADEN



GRAND TIROLIA  
KITZBÜHEL

[www.hommage-hotels.com](http://www.hommage-hotels.com)



Weingut Georg Müller Stiftung

## MODERNE LIAISON VON WEIN UND KUNST

Er ist Ehrenpräsident des Verbandes Deutscher Weinexporteure, Wein- und Kunstkenner und leidenschaftlicher Inhaber und Winzer des mehrfach prämierten Weinguts Georg Müller Stiftung in Hattenheim: Peter Winter! Mit dem Kauf des Weinguts 2003 und nach umfangreichen Investitionen hat Peter Winter das Weingut fit für die Zukunft gemacht. Mit an Bord ist neben dem Önologen Tim Lilienström mittlerweile Sohn Daniel, verantwortlich für den Verkauf. Tochter Katharina studierte nach ihrem Masterabschluss in Kunstgeschichte in Großbritannien Internationale Weinwirtschaft an der Hochschule Geisenheim. Sie vertritt das Weingut in den Bereichen Marketing und Export.

Die Rebsorten (70% Riesling, 25% Spätburgunder, 5% weitere u. a. Auxerrois) wachsen in ausgewählten für sie passenden Lagen. Im Einklang mit der Natur und mit behutsamer Pflege werden gesunde und gehaltvolle Trauben erzeugt. „Neben der Selektion von Hand und der bewussten Ertragsreduzierung legen wir viel Wert auf traditionelles Arbeiten“ erzählt Peter Winter. „Was es noch zu beachten gilt: Zeit bringt die beste Qualitätssteigerung“.

Neben Riesling und Spätburgunder als absolute Kernkompetenz komplettiert unter anderem Auxerrois die Pflanzungen des Weingutes. „Der Auxerrois wird als Weißwein im

Stil von Burgunderweinen im Barrique ausgebaut“, so Peter Winter. „Empfehlen kann ich allen, die unser Weingut noch nicht kennen, den 2022 Auxerrois trocken VDP.GUTSWEIN“. Im Glas präsentiert sich der Wein in strahlendem Goldgelb. Am Gaumen wirkt der Wein cremig und zart und erinnert an Aromen von reifer Marille, junger Ananas, reifer Pomelo und dezenter Vanille.

Befragt, was das Besondere an seinem Weingut ist, muss Peter Winter nicht lange überlegen. „Bei uns wird mit viel Herzblut und Leidenschaft die Liaison von Wein und Kunst gepflegt“. Nicht ohne Stolz blickt der Kunstliebhaber zusammen mit seiner Frau Elvira, die viele Jahre die bekannte Rother-Winter-Galerie in Wiesbaden führte, auf eine imposante Ausstellung moderner Exponate im 250 Jahre alten 1.400 m<sup>2</sup> großen historischen Gewölbekeller. Zu entdecken gibt es Lichtobjekte, Malerei und Skulpturen international bekannter Künstler. „Das hat eine museale Qualität und erhöht die Attraktivität des Weinguts“, freut sich Peter Winter.

Wer sich den Sinn für Atmosphäre bewahrt hat, taucht schon beim Heruntergehen der Treppe ein in die atmosphärische Welt des Lichts: Lichtkunst als einladender Blickfang und gekonnt abgestimmt auf den Genuss von edlen Tropfen.

### Weingut Georg Müller Stiftung

Eberbacher Straße 7-9 · 65347 Eltville-Hattenheim

Tel. 06723 20 20 · info@georg-mueller-stiftung.de · www.georg-mueller-stiftung.de



Foto: © Wellnesshotel „liebes Rotflüh“



Jürgen Sauer & Alexander Huber  
Foto: Heide Sauer

## ENDE DER EISZEIT ...

### *PrioVino-Weintemperierer nun auch im Wellnesshotel „liebes Rotflüh“*

Wer ein romantisches, exklusives Wellness-Hotel in idyllischer Umgebung sucht, ist im Hotel „liebes Rotflüh“ in Haldensee im Tannheimer Tal im österreichischen Tirol genau richtig. Nahe dem gleichnamigen See liegt das Hotel unweit der Stadt Reutte und mehrerer Attraktionen wie der 114 m hohen Hängebrücke 179 und der mittelalterlichen Ehrenburg sowie der Skigebiete Tannheim, Schattwald, Grän Fissner Jöchle und Hahnenkamm bei Reutte.

Das Hotel bietet einen sehr großzügigen Spa- und Wellnessbereich mit mehreren Saunen und Dampfbädern, 3 Whirlpools sowie einem Innen- und einem beheizten Außenpool. Des Weiteren befinden sich in dem Hotel eine Tee-Lounge, 4 Restaurants, eine Café - Bar sowie eine Zigarren- und Whisky-Lounge. Natürlich ist auch für Kinderbetreuung und Einkaufsmöglichkeiten in der Ladenstraße gesorgt, sogar ein Friseur befindet sich in den Räumlichkeiten.

Alexander Huber, der Geschäftsführer des Hotels, ist immer bemüht sich von anderen Anbietern zu differenzieren, was ihm mit seinem Hotel wirklich sehr gut gelingt. Gerade deshalb hat er beschlossen, künftig die Weine im Restaurant auf den Punkt gekühlt zu servieren und auch während des gesamten Essens optimal tem-

periert zu halten. Um das zu erreichen hat das Hotel nun Weintemperierer „Premier“ der Firma PrioVino angeschafft.

„Wir haben eine große Auswahl österreichischer wie auch internationaler Weine“, so Alexander Huber, „und bei allen gilt, dass die Trinktemperatur eine wichtige Rolle spielt. Die Weißweine sollten zwischen 8 und 12 Grad getrunken werden, die roten zwischen 15 und 18 Grad. Aber es ist nicht leicht, das nach Öffnen der Flasche über den gesamten Zeitraum sicherzustellen.“

Jürgen Sauer, Geschäftsführer von PrioVino merkt an: „Der Wein in einer geöffneten Flasche erwärmt sich in ca. 3 Minuten um 1 Grad Celsius, und das bis die Umgebungstemperatur, sprich Zimmertemperatur erreicht wird. Das bedeutet, dass sich ein perfekt auf 18 Grad gekühlter Rotwein in nur 12 Minuten auf 22 Grad erwärmt, wenn er an den Tisch des Gastes kommt. Die meisten Rotweine entwickeln bei diesen Temperaturen aber nicht mehr die in der Weinkarte angegebenen Duft- und Geschmacksnoten. Der „Premier“ hält den Wein auf genau der gewünschten Temperatur - bis zum letzten Tropfen.“

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

# Nur das Beste für die Gäste

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit perfekt temperiertem Wein.  
Der **PrioVino Premier** hält Wein exakt auf Temperatur.  
Über Stunden und direkt am Tisch.

Die Vorteile des PrioVino Premier:

- 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) | [info@priovino.com](mailto:info@priovino.com)

**PRIOVINO**  
BECAUSE TASTE MATTERS



## FÜRSTENBERG: MODERNE MANUFAKTUR MIT LEIDENSCHAFT FÜR DESIGN

In der Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG entsteht mit viel Handarbeit und Liebe zum Detail Premiumporzellan für den gedeckten Tisch und moderne Wohnwelten. Die Zusammenarbeit mit renommierten Künstlern und Designern prägt die Geschichte der niedersächsischen Manufaktur von den Anfängen bis heute.

Die Geschichte von FÜRSTENBERG begann 1747, als Herzog Carl I. von Braunschweig-Wolfenbüttel auf dem Jagdschloss Fürstenberg eine Porzellanmanufaktur gründete. FÜRSTENBERG produziert seit seiner Gründung am gleichen Standort. Bis 1974 war das Schloss selbst Betriebsstätte, seitdem ist es

ein Porzellanmuseum. Heute arbeiten etwa 80 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in modernen Produktionsräumen auf dem Schlossgelände. Es sind diese Menschen, die mit ihrem handwerklichen Können, die Grenzen des Machbaren immer wieder neu definieren. Stephan Hofmann, Bereichsleiter Produktion sagt: „Porzellan ist eine Diva. Mit viel Leidenschaft für die Porzellankunst schaffen wir es immer wieder, das Unmögliche möglich zu machen.“

Neben einer tiefen Verwurzelung in der europäischen Porzellankunst und dem handwerklichen Können ist es die kreative Zusammenarbeit mit internationalen Künstlern und Designern, die die Qualität



© Aaron Hargreaves, Foster + Partners

von FÜRSTENBERG prägt. Dabei ist es dem FÜRSTENBERG Team stets ein Anliegen, Tischkultur weiter zu denken und gleichzeitig authentisches und funktionales Porzellan zu produzieren – so wie in der aktuellen Kooperation mit dem internationalen Design- und Architekturbüro Foster + Partners. Entstanden ist eine zukunftsweisende, modulare Geschirrschere: DATUM vereint eine klare Designsprache mit außergewöhnlicher Funktionalität und Flexibilität. DATUM wurde mit dem Red Dot Award: Product Design 2023 ausgezeichnet.

Neben modernen Kollektionen wie DATUM bietet FÜRSTENBERG auch klassische Geschirrschere, die mit verschiedenen Dekoren individuelle Tischkultur ermöglichen. Dazu gehört die Serie CARLO des



italienischen Designers Carlo Dal Bianco. Die handgefertigten Henkel an Tassen, Schalen und Kannen verleihen dem Service den besonderen Charme und seine Eleganz, die durch den besonders dünnen Scherben unterstrichen wird. Dekore wie ESTE oder

ORO setzen mit glänzendem Gold elegante Glanzpunkte auf dem gedeckten Tisch.

Unabhängig davon, ob ein Entwurf in Zusammenarbeit mit renommierten Designern oder im eigenen Studio entsteht, FÜRSTENBERG folgt der Vision, dass echte Handwerkskunst, Leidenschaft für nachhaltiges Design und Freude an den schönen Dingen, Werte für alle Zeiten sind.

Fotos: © Fürstenberg, Claudia Warneke, Aaron Hargreaves, Foster + Partners





FÜRSTENBERG

1747



[www.fuerstenberg-porzellan.com](http://www.fuerstenberg-porzellan.com)





## KUPFERNE ELEGANZ IN DER KÜCHE: INOCUIVRE UND PRIMAMATERA KOCHGESCHIRR VON DE BUYER

Wenn es darum geht, Meisterwerke in der Küche zu kreieren, dann ist de Buyer zweifellos die Marke der Wahl für anspruchsvolle Köche und Hobby-Gourmets. Mit einer fast 200 Jahre alten Tradition in der Herstellung von Koch- und Backgeschirr hat sich das französische Unternehmen als Synonym für Qualität und Innovation etabliert. Die beiden herausragenden Kupfer-Kollektionen, INOCUIVRE und das induktionsfähige PRIMA MATERA, sind dabei die Kronjuwelen im Sortiment.

Das Geheimnis hinter dem außergewöhnlichen Kochgeschirr von de Buyer ist die hochwertige Zusammensetzung: Die Produkte bestehen aus 90% Kupfer und 10% Edelstahl. Der hohe Kupferanteil sorgt dafür, dass die Hitze gleichmäßig und schnell verteilt wird. Aber es reagiert auch sofort auf Temperaturveränderungen, was eine unübertroffene Kontrolle bei der Zubereitung von Saucen, Süßspeisen, Risotto und anderen delikaten Speisen ermöglicht. Für scharfes Anbraten, Schmoren, Rösten, Frittieren und Garen bei hohen Temperaturen eignen sich die Pfannen, Töpfe und Sauteusen ebenfalls hervorragend: Fleisch, Fisch und andere Zutaten werden perfekt gekocht, ohne ihre Saftigkeit und Aromen zu verlieren.

Damit das Kupfergeschirr lange hält, ist eine richtige und regelmäßige Pflege unerlässlich. Vor dem ersten Gebrauch sollte es mit warmem Seifenwasser gewaschen, gut abgespült und sorgfältig abgetrocknet werden. Beim Kochen wird empfohlen die Herdplatte immer an den Durchmesser des Bodens anzupassen und die Temperatur auf Induktionskochfeldern nur nach und nach zu erhöhen. Im Laufe der Zeit bildet sich auf der Kupferaußenseite eine Patina. Viele Kupferfreunde finden diesen Belag schön und erfreuen sich an dem traditionellen Look. Wer seine Töpfe gerne makellos hat und ihnen ihren ursprünglichen Glanz verpassen möchte, kann diese mit einer speziellen Politur säubern. Ansonsten ist eine einfache Reinigung mit Wasser und Schwamm zu empfehlen. Da die Innenseite aus Edelstahl ist, kann diese problemlos sogar mit Seifenwasser ausgespült werden.

Die Produkte von de Buyer sind nicht nur hinsichtlich ihrer Leistung herausragend, sondern auch optisch echte Hingucker. Mit ihrer glänzenden Kupferoberfläche setzen sie in der Küche und auch auf dem Esstisch Akzente.

**MEHR INFORMATIONEN:** [www.debuyer.com](http://www.debuyer.com)



**CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER  
BLANC DE BLANCS BRUT 2016**

Der äußerst rare Blanc de Blancs Champagner von Roederer fasziniert mit einer unübertroffenen Finesse, die die Intensität des Chardonnay genial zum Ausdruck bringt. pro 0,75 l Flasche 99,00 €  
[www.bremer-weinkolleg.de](http://www.bremer-weinkolleg.de)



**JAHRESHASE 2024: HENRI, DER LÄSSIGE FRÜHLINGSBOTE**

HENRI, der Jahreshase 2024, bringt einen Hauch Coolness und jede Menge gute Laune in die Dekoration – nicht nur im Frühling. Den Porzellanhasen HENRI gibt es in klassischem Weiß sowie in den limitierten Editionen mit 24-karätigem Golddekor oder exklusiver Handmalerei und ist ca. 19 cm lang

HENRI, Jahreshase 2024, Weiß: 59,00 €

HENRI, Jahreshase 2024, Gold  
limitiert auf 260 St. im Geschenkkarton: 462,00 €

HENRI, Jahreshase 2024, handbemalt,  
limitiert auf 26 St. im Geschenkkarton: 779,00 €

[www.fuerstenberg-porzellan.com](http://www.fuerstenberg-porzellan.com)

**WEMPE GLASHÜTTE I/SA**

Der Iron Walker Chronograph 46 verbindet starkes Design mit absoluter Funktionalität. Die markante Kontur des großzügigen Carbongehäuses mit drei Totalisatoren in Kombination mit kräftig grünen Farbakzenten und den mit SuperLumiNova® beschichteten Zeigern ist der Jury des Reddot-Awards eine Auszeichnung wert. Limitiert auf 75 Exemplare. Exklusiv bei Wempe. € 6.950 Euro



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

**PRIMA MATERA KOCHGESCHIRR VON DE BUYER**

Bratentopf mit Edelstahlgriffen & Deckel, induktionsfähig:

Ø 20 cm | UVP 479,00 EUR

Ø 24 cm | UVP 603,00 EUR

Ø 28 cm | UVP 798,00 EUR

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



**PrioVino CLASSIC**

Elektrischer Weintemperierer mit Netzanschluss

Perfekte Temperatur.

Bis zum letzten Tropfen.

390 € / Stück

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



**ALTA CHAMPAGNERKELCH**

"Unsere Gäste lieben diese Kelche", sagte einst Johannes King, Patron im Söl'ring Hof auf Sylt. Und mit zwei Michelin-Sternen weiß der Mann, wovon er spricht. Die hohe Temperaturleitfähigkeit des Silbers lässt den Alta Champagnerkelche von Robbe & Berking sofort die Temperatur des Getränks annehmen, was für besonders frischen und langanhaltenden Trinkgenuss sorgt. Der silberne Glanz reflektiert die Brillanz und Schönheit des Getränks wie kein anderes Material es vermag. Schließlich ist das Auge nicht nur mit. Es trinkt auch mit. Und während bei Kristallgläsern eine unachtsame Bewegung beim Abtrocknen schon reicht, um das Glas zu zerstören, sind die versilberten Gefäße von Robbe & Berking unzerbrechlich.

90g versilbert: UVP € 284,-

925 Sterlingsilber: UVP € 1.450,

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



## FASZINATION FARBE: FANCY DIAMONDS

WER SAGT, DASS DIAMANTEN IMMER WEISS SEIN MÜSSEN? Farbige Diamanten sind eine schöne Laune der Natur. Ihre Tönungen werden mit so sprechenden Bezeichnungen wie fancy, vivid oder deep beschrieben. Schmuckinteressierte wissen schon lange, dass zur seriösen Wertermittlung eines Diamanten die sogenannten 4C gehören. Dazu zählt neben den international geltenden Kriterien Karat (Carat), Reinheit (Clarity) und Schliff (Cut) auch die Farbe (Color). Und grundsätzlich gilt: Je farbloser ein Diamant, umso wertvoller ist er. Kostbare Ausnahmen dieser Diamantgraduierung bilden die „Fancies“. Ihre kräftigen Nuancen wie Pink, Blau oder Gelb sind äußerst rar und daher gerade wegen ihrer starken Farben besonders wertvoll. Immer größerer Beliebtheit erfreut sich außerdem die gesamte Palette der sogenannten Brownish-Töne von goldigem Champagner über Cognac, Sherry und Zimt bis hin zu tiefem Schokoladenbraun.



### DER SCHLÜSSEL ZUM MAGISCHEN FARBSPIEL?

Die natürliche Färbung entsteht quasi aus Versehen. Auf ihrer jahrmillionenlangen Reise, bei der die Diamanten im Erdinnern unter extremem Druck und großer Hitze geformt werden, kommt es hin und wieder zu Veränderungen oder Einlagerungen in der Struktur der Steine. Bei den braunen Diamanten sorgt beispielsweise eine Deformation des Kristallgitters für die Absorption einzelner Lichtanteile – die Tönung erscheint dunkler. Gelbe Nuancen entstehen durch eingelagerte Stickstoffatome.

Doch man muss nicht gleich sein gesamtes Diamantwissen neu denken. Peter Peters, Wempe-Geschäftsführer in Leipzig, weiß: „Ein Blick genügt, um die Faszination farbiger Diamanten zu verstehen. Und in Kombination mit weißen Brillanten sind sie unübertroffen.“

Schmuckstücke mit Fancy Diamonds gibt es selbstverständlich bei Wempe in der Leipziger Mädler-Passage. Die Juwelenexperten stehen für eine umfassende Beratung zur Verfügung und teilen gerne ihr Wissen.



Wir machen Perfektion möglich: mit über 25.000 Produkten für den täglichen Bedarf in Hotellerie und Gastronomie, mit innovativen und nachhaltigen Konzepten, mit der richtigen Technik und einer persönlichen Beratung, die fest an Ihrer Seite steht.

Zusammen greifen wir nach den Sternen.  
Seit über 100 Jahren.

[www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de) • [info@chefsculinar.de](mailto:info@chefsculinar.de)

# GEFEIERT WURDE DIE GELUNGENE "ÜBERGABE" IM DOBLER'S, MANNHEIM

**7. Oktober 2023:** Das von außen eher unscheinbar wirkende Restaurant Dobler's mitten im Mannheim unweit des Wasserturms sollte die Chaîne-Mitglieder und interessierte Gäste an diesem Abend mehr als nur positiv überraschen: Das mit einem Michelin Stern ausgezeichnete Restaurant wurde seinem Motto gerecht, nach dem es ein Ort des Wohlfühlens, der Entspannung und des Glücks sein möchte bei angenehmer Atmosphäre und anspruchsvoller Kulinarik. Zur Einstimmung wurde von dem überaus aufmerksamen Service als Apéritif Champagner Brut „Premier Réserve“ von Charles Mignon, Ep-ernay mit verschiedenen Amuse bouche gereicht.

Als große Overtüre kann der erste Gang bezeichnet werden: Mousse und Tartar vom Hummer mit Krustentier-Variationen (marinierte Kaisergranat mit Gremolata fritierter Carabinero und Ceviche von wilder Gamba). Der 2018 Riesling „Bundsandstein“ vom Weingut Rebholz, Siebeldingen Pfalz VDP rundete dieses Geschmackshighlight perfekt ab. Nicht weniger spektakulär war der nächste Gang mit bretonischem Seeteufel in Beurre blanc mit Passionsfrucht und jungem Lauch, mit Chioggia-Bete und Zucchini-Hummus-Strudel. Der markante 2021 Riesling Kalhenberg 1. Lage Weingut Dönnhoff, Niederhausen Nahe VDP war so perfekt ausgewählt, dass selbst bei Riesling Skeptikern die Augen glänzten. Diese beiden hervorragenden Gerichte hatten ihren Grund nicht nur in der besonderen Leidenschaft der Küche für Fische und Krustentiere, sondern sind auch dem Umstand geschuldet, dass das Dobler's zweimal täglich (!) mit frischen Meeresfrüchten versorgt wird.

Zu dem Hauptgang „Coq au Riesling“ mit Püree von Petersilienwurzeln und Varianten von Karotten wurde konsequenterweise wieder ein Riesling gereicht: 2020 Riesling Grainhübel Großes Gewächs Weingut Von Winning, Deidesheim Pfalz VDP. Der 2009 Riesling Auslese Ungeheuer Weingut Mosbacher, Forst Pfalz VDP war der perfekte Begleiter zu dem großartigen Honig-Vollmilchschokoladen-Parfait „Jivara“ (Valrhona) mit Zwetschgen-Variationen und Popcorn-Schaum.

Der 1990 geborene Eric Schumacher und der seit 2023 nun Chef des Dobler's ist, hat mit seiner Küchenmannschaft wirklich alles aufgeboten um ein glanzvolles Gourmetmenü zu zaubern. Nach seiner Ausbildung und Lehr- und Wanderjahren kam er als Chef-Pâtissier zu Dobler's und wurde schon ein Jahr später Sous Chef. Es bleibt noch zu erwähnen, dass auch nach der Übernahme dieses Jahres das freundschaftliche Verhältnis zu dem Ehepaar Dobler nicht nur besteht, sondern dass die beiden an diesem Abend auch unterstützend mit dabei waren.

Bei der Ehrung der weißen und schwarzen Brigaden durch Bailli Gabriele Steyer erklärte der neue Chef Eric Schumacher ohne langes Nachfragen, dass es für ihn „klar und Ehrensache“ sei der Chaîne der Rôtisseurs beizutreten. Alle Anwesenden erlebten ein kulinarisch hervorragendes Diner und haben sich bei angeregten Gesprächen nicht nur an diesem Abend gut unterhalten, sondern planen schon den baldigen nächsten Besuch in dem „neuen“ – bestens bewährten – Dobler's.

*Text und Fotos: Walter Johannes Steyer – Vice Chancelier*



## Dobler's

Seckenheimer Straße 20 · 68165 Mannheim  
Tel. 0621 143 97 · info@doblers-restaurant.de · www.doblers-restaurant.de

## FLYING VOLKSFEST

*Die Bailliege Baden-Württemberg feiert auf dem Cannstatter Wasen*



Für die Chaîne des Rôtisseurs darf der Wasen-Walzer orchestraler und vielstimmiger ausfallen, sagten sich Jens Bauer, Vice Chargé de Missions unserer Bailliege und Marcel Benz, der neue Hofbräu-Festwirt im Grand-Zelt als sie zusammen mit Martin Alber, Sprecher der Hofbräu-Geschäftsleitung und Jörg Koschinski, Geschäftsleiter Vertrieb und Gastronomie bei Hofbräu zur Volksfest-Halbzeit die Chaîne-Familie in die Hofbräu-Lodge einluden. Mehr als 30 Consœurs und Confrères folgten der Einladung.

Die Überraschung von Hofbräu-Küchenchef Sebastian Sauer und seinem Team ließ nicht lange auf sich warten.

Sie servierten in kleinen Portionen das ganze Potpourri einer Festzeltküche: Vom knusprigen Minihähnchen mit Rahmgurkensalat bis zum karamellisierten Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster. Ein Wasen-Besuch als Flying Bufet. Eine großartige Idee, die toll geschmeckt hat. Das fand auch Bailli Joachim Schramm, der zusammen mit Jens Bauer die Urkunden und die Plakette unserer Bruderschaft für den gelungenen Chaîne-Wasen 2023 überreichten.

*Text & Fotos: Gerhard Schertler – Vice Chargé de Presse  
Fotos: Jens Bauer – Vice Chargé de Missions*

## TRÜFFELREISE MIT DER LIZENZ ZUM GENIESSSEN

*Zu Gast in den italienischen Marken und bei Klaus Wilhelm Gérard*



Ob weiß oder schwarz– Trüffel faszinieren Gourmets. Und so war es kein Wunder, dass die von Vice Conseiller Gastronomie der Bailliege Baden-Württemberg, Prof. Dr. Wolfgang Biegert, organisierte Reise in die italienischen Marken innerhalb weniger Tage mit 32 Teilnehmern ausgebucht war. Mit Klaus-Wilhelm Gérard wartete vor Ort nicht nur der Bailli von Munich & Haute-Bavière auf die erwartungsfrohen Consœurs und Confrères sondern auch ein ausgewiesener Kenner von Land und Leuten und ein Trüfflexperte mit einer der seltenen

Lizenzen, um die edlen Pilze auch suchen zu dürfen. Im Mittelpunkt der Reise stand natürlich die Kulinarik und die regionale Küchenkultur, die im Besuch des Drei-Sterne-Restaurants Uliassi in Senigallia gipfelte. Insgesamt verspeiste die Reisegesellschaft 1,3 Kilogramm weiße und 3,7 Kilogramm schwarze Trüffel bei ihrem Streifzug durch die Küchen der Marken.

*Text: Gerhard Schertler – Vice Chargé de Presse  
Fotos: Prof. Dr. Wolfgang Biegert – Vice Conseiller Gastronomie*

## VOM HEIMWEH & FERNWEH



Bodenständig zu sein und dennoch den Blick in ferne Küchen zu richten, also Heimweh mit Fernweh zu verbinden – mit diesem Konzept überzeugen unser Confrère und Maître Rôtisseur Benjamin Maerz und sein Bruder Benjamin Maerz als Restaurantleiter seit Jahren. Küche und Service des Bietigheimer Sternerestaurants durften im November auch zahlreiche Consœurs und Confrères der Bailliege Baden-Württemberg bei einem Dîner Amical in den heimelig dekorierten Räumen genießen.

Aus der Küche kamen unter anderem Gänge wie Stör, gebrannte Sahne und Shio Dashi oder das Filet vom Memminger Rind mit Mais und Sanshobeere. Den Ge-

nuss vervollkommnete Restaurantleiter Benjamin Maerz mit seiner Weinauswahl. Mit der Gewissheit, das Nahe-liegende und das Ferne genossen zu haben, übergab unser Bailli Joachim Schramm an diesem Abend die Urkunden und die Geschenke der Chaîne.

*Text: Gerhard Schertler – Vice Chargé de Presse*

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

### **Restaurant Maerz & Maerz im Hotel Rose**

Kronenbergstraße 14 · 74321 Bietigheim-Bissingen  
info@hotel-rose.de · www.maerzundmaerz.de

## FESTLICHER JAHRESAUSKLANG IN DER FRIEDRICHSRUHE



**Nikolaus Dîner Amical, 2. Dezember 2023:** Pünktlich zum Advent hatte es geschneit und so trafen sich 41 erwartungsvolle Genussfreunde im winterlichen Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe.

Nach dem Champagnerempfang zauberte der mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Küchendirektor Boris Rommel mit seiner Brigade ein köstliches 4-Gänge Menü auf die weihnachtlich dekorierten Tische. Confrère Reiner Beutel ist es gemeinsam mit dem Gastronomieleiter Sören Weiland zudem gelungen mit einer hervorragenden Auswahl von

bereits gereiften Weinen zu überraschen. Der Abend wurde musikalisch stimmungsvoll von der Sopranistin Gudrun Kohlruss und ihrem Mann Andreas Kersten am Piano umrahmt.

Bailli Joachim Schramm und Vice Chancelier-Argentier Markus Gerspacher bedankten sich bei den Künstlern und ihrem Gastgeber Herrn Direktor Jürgen Wegmann mit unserem Gastgeschenk, den Urkunden und einem Weihnachtspresent für alle Mitwirkenden.

*Text: Markus Gerspacher – Vice Chancelier-Argentier*

*Fotos: Monika Geiger, Katja Hofmann*

### **Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe**

Kärcherstraße · 74639 Zweiflingen · Tel. 07941 60 87 0  
hotel@schlosshotel-friedrichsruhe.de · www.schlosshotel-friedrichsruhe.de



## KULINARIK & MOTOREN – DÎNER AMICAL BEIM KUCHLBAUER

Das Ziel der jährlichen Oldtimer-Ausfahrt der ostbayerischen Sektion der Chaîne des Rôtisseurs war dieses Jahr am 16. September der Landkreis Kelheim. Zwanzig gemeldete Fahrzeuge dokumentierten stilschön über 70 Jahre Automobilgeschichte. Das älteste Fahrzeug, ein Pontiac Safari, Baujahr 1955, wurde umrahmt von Oldtimer-Klassikern, wie Porsche 356 Cabrio, Austin Healey Frogeye, Maserati Ghibli, Mercedes SL Pagode sowie von Youngtimern der Marken Ferrari, BMW und „neuzeitlichen“ potenziellen Klassikern von Porsche, Jaguar oder Mercedes.

Gestartet wurde bei traumhaftem Spätsommerwetter in der Mitte des Landkreises in Abensberg vom Hundertwasserturm. Nach der Begrüßung der teilnehmenden Teams durch Bürgermeister Dr. Bernhard Resch führte die Route über romantische Nebenstraßen durch reizvolle Ortschaften nordöstlich bis nach Niederleierndorf zum historischen, liebevoll renovierten Zachhof.

Zurück in Abensberg wurde im Gasthof Kuchlbauer von fünf automobilen Gängen des Nachmittags auf ein vom Hausherrn und Maître Rôtisseur, Thomas Daxl, kreiertes und von der Küche exzellent zubereitetes, fein abgestimmtes 5-Gängemenü durchgeschaltet. Die Hopfenaromen des Nachmittags konnten nun auch veredelt in flüssiger Form im Glas degustiert werden. Kulinarisch gestartet wurde mit einem Flusskrebsscocktail, umrahmt mit Mango & Papaya sowie dezent geschärft und abgerundet mit Wasabi, ruckfrei weitergeschaltet wurde den Gästen eine jahreszeitlich stimmige Kürbiscremesuppe mit Forellen-Crustillon serviert. Mit dem Duett vom Rind wurden auch verwöhnteste Geschmacksrezeptoren der Gäste in Verzückung versetzt. Eigentlich nicht mehr zu steigern, aber dennoch erfolgreich gelungen: The Cake: Eine Variation aus Amalfi-Zitrone als Sorbet, Ingwer und Zitronenthymian - intensive Zitronenaromen auf dem Teller, unterstützt durch Sizilianische Bio-Zitrone als Digestif – traumhaft fruchtig und erfrischend.

*Text: Prof. Joachim Hammer – Officier  
Fotos: Marco Köstler*

## DÎNER AMICAL „GANSERLMENÜ“ IM GASTHOF RÖHRL ZUM SCHWARZEN ADLER

Lebhaft ging es zu beim Apéritif zu unserem Dîner Amical im Gasthof Röhrl Zum Schwarzen Adler in Pfakofen, ganz im Süden der Oberpfalz und des Landkreises Regensburg: Die Kerscher Musikanten spielten auf, feines Fingerfood und Champagner Herbrart wurden gereicht und die Mitglieder und Gäste - insgesamt 53 Personen

an diesem 17. November 2023 - freuten sich bei angeregter Unterhaltung auf das kommende „Ganserlmenü“. Von welcher besonderen Klasse dieses Menü war, können Sie ausführlich in Wort und Bild auf [www.baviere-orientale.de](http://www.baviere-orientale.de) nacherleben.

*Text: Joachim Hüther – Bailli, Fotos: Peter Michl – Gast*



### **Gasthof Röhrl Zum schwarzen Adler**

Ortsstr. 26 · 93101 Pfakofen  
[www.gasthof-roehrl.de](http://www.gasthof-roehrl.de)

## DÎNER AMICAL WEIHNACHTSGALA IM RESTAURANT ONTRA

Am 9.12.23 fanden sich 80 Mitglieder und Gäste festlich gekleidet zur ersten Weihnachtsgala der Bailliege Baviere-Orientale im Restaurant Ontra ein. Vice Chancelier Juliane Lerch und Bailli Joachim Hüther organisierten dieses besondere, festliche und beschwingte Weihnachts Dîner mit einem fulminanten, einer Gala

absolut entsprechenden Menü von Maître Rôtisseur Peter Grasmeier, einer Tombola zu Gunsten der Chaîne-Stiftung und weihnachtlicher Tanzmusik der jungen Band Sissi Swingt. Einen ausführlichen Bericht und viele Photos sehen Sie auf [www.baviere-orientale.de](http://www.baviere-orientale.de)

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



### **Restaurant Ontra**

Franz-Mayer-Str. 5a · 93053 Regensburg  
[www.ontra-regensburg.de](http://www.ontra-regensburg.de)

## KULTUR & KULINARIK PASSEN BESTENS ZUEINANDER

*In Berlins Mitte - nach dem Schloss in die Rôtisserie*

**Dîner Culture, 08. Oktober 2023:** Zuerst – um 16 Uhr – war Kultur angesagt, denn die Ethnologischen Sammlungen des Humboldt-Forums im Berliner Schloss lockten mit einmaligen Exponaten u. a. aus Afrika und der Südsee. Nach dem Besuch der Dachterrasse mit hervorragenden Ausblicken führte - gegen 18 Uhr - ein nur ca. 500 m langer Fußmarsch zur Kulinarik in der Rôtisserie Weingrün unseres Confrère Herbert Beltle.

Hier warteten der Champagne Vranken Grand Réserve brut mit schmackhaften Canapés sowie ein formidables 4-Gänge-Menü auf die 66 Chaîne-Freunde. Dazu zwei Weine aus den immer kleiner werdenden Rest-Schätzen von seinem ehemaligen Pfälzer Weingut Horcher.

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

### **Rôtisserie Weingrün**

Gertraudenstraße 10-12 · 10178 Berlin (Mitte)

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



## ITALIENISCHE KÖSTLICHKEITEN IN BERLIN-MITTE

*Die Club-Lounge wartete auf die Chaîne-Freunde*

**Dîner Amical, 22. Oktober 2023:** Es wissen die wenigsten, dass das „Bocca di Bacco“ unseres Confrère Alessandro Mannozi für Privatveranstaltungen (also auch für unsere Diners) sowie für Promis aus Film und Diplomatie, die ungestört dinieren möchten, in der 1. Etage eine Club-Lounge hat, die man allerdings über das Nebenhaus (Friedrichstraße 169) erreicht.

Nach einem Prosecco-Empfang wartete hier auf die 55 Gäste ein sehr schönes 5-Gänge-Menü mit u. a. einem Steinpilzrisotto und Toskanischem Wildschweinragout mit Oliven und Polenta. Zwei schöne Weine aus dem Piemont und ein Moscato d’Asti begleiteten sehr angenehm. Fazit: Wir kommen sehr gern wieder!

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



### **Ristorante Bocca di Bacco**

Friedrichstraße 167-168 · 10117 Berlin (Mitte)

Tel. 030 20 67 28 28 · info@boccadibacco.de · www.boccadibacco.de



## VOLLER ERFOLG FÜR DIE CHAÎNE-STIFTUNG

*Unsere erste Charity-Veranstaltung in der Classic Remise Berlin*

### **Charity-Veranstaltung, 12. November 2023:**

Umgeben von Oldtimern der unterschiedlichsten Art, wird man sicher eher selten die Versteigerung eines wertvollen Colliers und eine Tombola mit 30 Gewinnen erleben - dazu noch einen Champagnerempfang und ein folgendes 3-Gänge-Menü bei unserem Gastgeber Marc Debourdon de Grammont in der Eventhalle der Classic Remise Berlin. 49 Chaîne-Mitglieder und Freunde unserer Confrérie fan-

den sich ein und erlebten einen unterhaltsamen Abend (u. a. mit mexikanischer Folklore), bei dem auch noch Gutes für die Chaîne-Stiftung getan wurde, denn 6.500,- € erbrachten die Versteigerung eines Colliers und der Losverkauf für die Tombola.

*Text: Franz Hauk – Bailli und Sabine Hauk – Vice-Argentier*

*Fotos: Stefan Knopp – Chevalier, Dr. Maurizio Di Stasio – Vice-Chancelier*

### **Classic Remise Berlin mit der Eventhalle und den Restaurants Parc Fermé und Trofeo**

Wiebestraße 36-37 · 10553 Berlin (Moabit) · Tel. 030 20 61 30 50 bzw. 20 61 30

parcferme@classic-driver.eu · trofeo@classic-driver.eu · www.classic-driver.eu

## WEIHNACHTSGLANZ AM POTSDAMER PLATZ

*Viel weihnachtliche Stimmung im Hotel The Ritz Carlton, Berlin*

**Dîner Amical „Nikolaus“, 10. Dezember 2023:** Eine schöne Weihnachtsstimmung vermittelte das 5-Sterne-Hotel bereits durch den dekorativen Schmuck in der Lobby.

Der Nikolaus-Tag wurde zwar bei unserem elegant-festlichen Nikolaus-Dîner nicht punktgenau getroffen, doch das machte den 33 Gästen beim Empfang mit rheinhessischem Sekt und bestem Fingerfood sowie dem folgenden 4-Gänge-Menü von Küchenchef Christopher Kujanski, Aufsteiger des Jahres 2022 der Berliner Meisterköche, nichts aus. Dazu gab es eine internationale Weinbegleitung. Für die weihnachtliche Stimmung sorgte ein junges Künstlerduo, das weihnachtliche Musik, für Saxofon und Trompete neu arrangiert, bot.



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

### **Restaurant „Pots“ im Hotel The Ritz Carlton, Berlin**

Potsdamer Platz 3 · 10785 Berlin (Tiergarten)

Tel. 030 33 777 54 02 · pots.berlin@ritzcarlton.com · www.potsrestaurant.com

# HERBSTGENUSS AM BODENSEE IN DER SEEHALDE

**Dîner Amical, 4. November 2023:** Das Laub verfärbt sich wunderbar und Nebel kommt über den See. Zeit für ein stimmungsvolles Dîner Amical in der Seehalde in Uhldingen direkt am Bodensee! Nach unserem gelungenen Grand Chapitre d'Allemagne im Mai in Lindau und einer Toppseason, die unsere Profis extrem forderte, freuten wir uns nun aufs Wiedersehen in freundschaftlicher Runde mit Besuch aus Stuttgart. Die Familie Gruler führt den Betrieb bereits in der 5. Generation mit viel Liebe fürs Detail und tiefen Wurzeln und begrüßte uns herzlich mit einem Piancastello Rosé Riserva Millesimato von Endrizzi.

Wir waren schon gespannt, was sich Markus Gruler diesmal wieder für feine Gerichte aus lokalen Spezialitäten für uns ausgedacht hatte. Enge Kontakte zu den Bodenseefischern / Jägern / Schäfern / Gemüse- und Obstbauern ermöglichen ihm eine abwechslungsreiche Gestaltung der Speisekarte mit frischesten Produkten.

Und wir waren wieder begeistert! Verwöhnt wurden wir mit allem, was der Herbst zu bieten hat: Matjes vom Bodensee-Felchen, Kürbis, Höribulle, Pilzen, Kretzer Filet, zartester Rehrücken mit Holunder und Pastinake, Topfen-Vanilleschaum. Dazu passten wunderbar ein Riesling Estate von Wittmann, Grauburgunder Lilie von Confrère Aufricht und ein Côtes du Rhône aus der Magnum de la Janasse.

Unter großem Applaus für das gesamte Team dankte Bailli Henner Wolf Markus Gruler sehr herzlich für dieses hervorragende Menü und den sehr persönlichen, angenehmen Service. Die Chaîne-Urkunden und -Plakette wurden mit Freude überreicht und noch lange genossen wir freundschaftliche Gespräche in diesem schönen Ambiente mit Blick über den mondbeleuchteten See.

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





## KARRISMA – GOURMET HOTSPOT IN DER LINDAUER ALTSTADT

**Dîner Amical am 3. Dezember 2023:** Dicker Schnee, zauberhafte Beleuchtung, klirrende Kälte - mit prickelndem Champagne Fournaise Dubois Brut erwartete uns Julian Karr in seinem modernen und doch gemütlichen Restaurant KARRisma im Hotel Adara in der mittelalterlichen Lindauer Altstadt zu unserem festlichen Weihnachts Dîner.

Herzlich begrüßte Bailli Henner Wolf uns und Besuch aus Vorarlberg mit Bailli Dr. Hubert Kinz und schon begann das Feuerwerk aus aromatischen Überraschungen und unterschiedlichen Texturen – natürlich alles von höchster Qualität. Kabeljaucarpaccio mit Langustinovinaigrette und einem raffinierten Hummermousse in Oktopusform, Rochenflügelconsommé mit Gambas, ein wunderbar kross gebratener Loup de Mer kam mit Topinamburschaum und einer gebackenen Fischgräte, zartes heimisches Reh überraschte mit einem Schokoladenrehjus und zum süßen Abschluss probierten wir zum ersten Mal ein luftiges Süßholz mousse.

Die Weinauswahl von Roero Arneis Piemont über den eigenen Cuvée Karrisma, Zweigelt Grande Réserve von Oskar Hager zum Gelben Muskateller von Confrère Aufricht harmonierte ganz wunderbar und wurde mit viel Charme und persönlichem Engagement von Mutter Irene Karr zusammen mit dem Menü serviert.

Viele Ahs und Ohs hörten wir am Tisch und Julian Karr musste ausgiebig mit uns die raffinierten Zutaten und Präsentationen diskutieren. Unter großem Applaus dankte Bailli Henner Wolf ihm für das wunderbare raffinierte Menü und Irene Karr – dem Herz der Familie Karr – für Ihren besonderen Service mit Urkunde und Plakette.

Es war wieder ein besonderer, stimmungsvoll-adventlicher und freundschaftlicher Abend im Kreise der Chaîne!

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

**Restaurant KARRisma**  
**Adara | Boutique-Hotel | Restaurant**  
 Alter Schulplatz 1 · D-88131 Lindau/Bodensee  
 Tel. 08382 943 50 - 0 · info@adara-lindau.de · www.adara-lindau.de

## CHAÎNE REISE AUF DIE INSEL JUIST

vom 05.10. bis 08.10.2023

Wir reisten zusammen mit der Bailliage Westfalen-Lippe auf die schöne Insel Juist ins Hotel Atlantic zu Maître Hôte Christian Schlemm. Nach dem „Come together“ am ersten Abend trafen wir uns am Freitag in der neu gestylten Bar mit Sternenhimmel. Bei Champagner und köstlichem Fingerfood begrüßte Bailli Rolf Müller alle Gäste sehr herzlich. Das Dîner Amical fand im ebenfalls neu gestylten, modernen Restaurant „Güst“ statt, wo wir an einer beeindruckenden riesigen Tafel, die liebevoll eingedeckt war mit einer großzügigen Blumendekoration, Platz nahmen. Das Küchenteam verwöhnte uns mit einem tollen 5-Gang-Menü, wie z.B. mit einer leckeren Baumkuchenterrine, sowie Hummerragout und Kalbsrücken mit Steinpilzmantel. Es war ein genussvoller und entspannter Abend, der mit der Ehrung der Mitarbeiter in Küche und Service am späten Abend endete. Bailli Rolf Müller und Bailli Horst Wüstenbecker bedankten sich bei Confrère Christian Schlemm und seiner Frau Patricia für diesen schönen Abend. Am nächsten Tag lud Confrère Christian Schlemm, nach einer Kutschfahrt am Vormittag über die Insel, zum Dîner Amical in den Hummer Köbes ein.

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

### Hotel Atlantic

Wilhelmstr. 13 · 26571 Juist  
Tel. 04935 91 19 00  
reservierung@hotel-atlantic-juist.de

### Hummer Köbes

Strandstraße 8 · 26571 Juist  
Tel. 04935 92 28 93 0  
moin@hummerkoebes.de



## DÎNER AMICAL IM „NATUSCH“ IN BREMERHAVEN

**18.11.2023:** Am Samstagabend waren wir zu Gast im „Natusch“ bei Consoeur Tanja Natusch, die an diesem Abend von Bailli Rolf Müller die Urkunde zum Maître Restaurateur erhielt. Nach dem Verlust Ihres Mannes Kenneth führt Tanja Natusch das Restaurant mit viel Liebe und Engagement weiter und damit gleichzeitig ein Stück Familiengeschichte und Chaîne-Geschichte, die Ihr Vater Confrère Lutz Natusch vor 42 Jahren in der Chaîne begann. Der neue Küchenchef Thomas Wiese wurde als Maître Rôtisseur aufgenommen und servierte uns ein fantastisches 5-Gang-Menü mit passenden, erlesenen Weinen. Es begann mit einem Carpaccio vom Octopus, Steinpilz-Tee und als Hauptgang Filet vom Nordsee Steinbutt und so köstlich ging es weiter. Jeder Gang war ein Ausdruck der Kochleidenschaft im Hause Natusch. Der perfekte und aufmerksame Service rundete den Abend ab und Bailli Rolf Müller dankte allen für diesen wunderbaren Abend und wir freuen uns auf das nächste Mal.

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

### Das Natusch

Am Fischbahnhof 1 · 27572 Bremerhaven  
Tel. 0471 710 21/22 · info@natusch.de · www.natusch.de

## DÎNER AMICAL IM PARKHOTEL BREMEN

Nach einem gelungenen Auftakt am Vorabend und nach einem ausgedehnten Mittagsummel durch das Bremer Schnoorviertel und den Bremer Weihnachtsmarkt fanden sich die Chaîne-Freunde am Abend des 9. Dezember im Parkhotel Bremen bei Maître Hotelier Steffen Eisermann ein, um beim Dîner Amical den gebührenden Abschluss des kulinarischen Adventswochenendes in Bremen zu begehen. Nach Empfang und der Begrüßung der Chaîne Freunde im Kuppelsaal am großen, festlich geschmückten Weihnachtsbaum des Parkhotels baten Bailli Rolf Müller und Maître Hotelier Steffen Eisermann zum köstlichen Wild-Menü mit Wachtel, Fasan, Wildschweinbäckchen und Hirschrücken begleitet von Grauburgunder und Spätburgunder. Es war ein Genuss. Nach Ehrung des Teams des Parkhotels bat Maître Hotelier Steffen Eisermann noch in die Bar, um den Ausklang des kulinarischen Adventswochenendes in Bremen einzuläuten. Wir danken ihm und seinem Team für diesen wunderschönen Abend und freuen uns auf das nächste Mal.

*Text: Thomas Puvogel – Vice-Chancelier-Argentier,*

*Fotos: Steffen Eisermann – Maître Hôtelier, Monika Demuth-Müller – Vice Conseiller Gastronomique*

### Parkhotel Bremen

Im Bürgerpark · 28209 Bremen

Tel. 0421 340 80 · info.bremen@hommage-hotels.com



## KULINARISCHES ADVENTS- WOCHELENDE IN BREMEN...

...lautete das Motto für ein wunderschönes Wochenende in Bremen vom 8. bis 10. Dezember 2023. Den Auftakt machte das Dîner Amical am 8. Dezember 2023 im Chapeau la Vache unter Federführung von Maître Rôtisseur Jens Kommerau. Seinem und dem Ruf von Bailli Rolf Müller folgten viele Chaîne -Freunde auch aus benachbarten Bailliagen und erlebten einen wundervollen Abend mit einem fantastischen Menü, bestehend aus Roulade von Maispoularde und Garnele, einem asiatischen Gänsesüppchen, gefolgt von Crepinette von der Wachtel und Dreierlei von der Ente, begleitet von herrlichem Sauvignon Blanc, Chenin Blanc und Rioja. Zum Abschluss gab es Mandarine mit weißer Schokolade und Mandeln.

Wir bedanken uns bei Maître Rôtisseur Jens Kommerau für den gelungenen Auftakt des kulinarischen Adventswochenendes in Bremen und freuen uns auf das nächste Event bei ihm.

*Text: Thomas Puvogel – Vice Chancelier-Argentier*

*Fotos: Mattias Kossen – Officier, Monika Demuth-Müller – Vice Conseiller Gastronomique*

### Chapeau la Vache

Hollerallee 77 · 28208 Bremen

Tel. 0421 33 111 777 · info@chapeau-la-vache.de

## BÜRGERSPITAL WINTERZAUBER IN WÜRZBURG

**18. November 2023:** Das angekündigte „Winter Wonderland“ im historischen Innenhof der Bürgerspital-Weinstuben nahmen wir zum Anlass, uns zum Dîner Amical in Würzburg zu treffen. Doch der Besuch im Innenhof der Weinstuben zur Einstimmung auf die bevorstehende Weihnachtszeit musste an diesem Abend ausfallen: Das Wetter war zu schlecht, zu kalt und zu viel Regen.

Und so genossen wir unser individuell ausgesuchtes Menü in den fränkisch gemütlichen Räumen des Bürgerspitals mit hauseigenen Weinen aus der Region. Nach der „rush-hour“ in der Küche verbrachten das Chef-Ehepaar Confrère Alexander Wiesenegg und Gattin Martina noch lange Zeit bei uns am Tisch zum Austausch gemeinsamer, früher Erlebnisse.

*Text & Fotos: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse*

### **Bürgerspital Weinstuben**

Theaterstraße 19 · 97070 Würzburg · Tel. 0931 35 28 80  
reservierung@bürgerspital-weinstuben.de · www.buergerspital-weinstuben.de



## MARTINI – GANSESEN IN REICHELSHOFEN

**12. November 2023:** Der Jahrestag des Hl. Sankt Martin am 11.11.2023 wurde zum Anlass genommen, am Folgetag zum Gansessen im historischen Brauerei-Gasthof Landwehrbräu in Reichelshofen einzuladen.

Das Déjeuner Amical wurde als Incentive-Essen für die Mitglieder der Bailliage Franken durchgeführt und Geschäftsführer Confrère Roland Hausmann servierte gemeinsam mit Küchenchef Wilfried Hahn knusprig ge-

bratene ¼ Hafermastgänse zum Wohlgefallen der über 30 Teilnehmer. Die Gäste wurden von der freundlichen Ingrid und den vietnamesischen Azubis bestens betreut.

Die bequeme Tagesreise an diesem schönen und sonnigen Herbsttag konnte mit einem modernen und gesponserten Reisebus durchgeführt werden.

*Text & Fotos : Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse*



### **Hotel – Gasthof Landwehr-Bräu**

Reichelshofen 31 · 91628 Steinsfeld  
Tel. 09865 98 90 · www.landwehr-braeu.com

# TRÜFFEL-ABEND IN DER BÜRGERREUTH – BAYREUTH

Einer der Höhepunkte unserer diesjährigen Veranstaltungsreihe konnte heute wieder in der BÜRGERREUTH bei Confrère Rinaldo Minuzzi in Bayreuth gefeiert werden. Im Beisein von Michael Zacharias, Argentier des Präsidiums der Bailliage National d'Allemagne und seiner Gattin Susanne sowie in Anwesenheit langjähriger Chaîne-Mitglieder aus Hessen und Oberfranken kreierte Chefkoch Giovanni und sein Team wieder ein ausgezeichnetes Menü rund um den weißen Alba-Trüffel.

- Carne Cruda – Tartar von jungem Kalb aus den Piemont
- Tagliatelle alla Crema di Parmigiano
- Filetto alla Flamma mit Rosmarinkartoffeln und jungen Speckbohnen
- Semifreddo alle Mandorle – sizilianisches Mandelparfait

Mit servierten Barolo DOCG 2018 aus dem Piemont wurden den Feinschmeckern ein weiterer begleitender Genuss geboten.

Traditionell wird schon seit dem Jahr 2009 den Gästen nach dem Diner Amical eine Adventsverlosung zugunsten der Kinderhilfe Bayreuth e.V. angeboten. Geleitet wird diese Spendenvereinigung von der Hausherrin und 1. Vorsitzenden des Vereins Stephanie Minuzzi.

Auch in diesem Jahr kauften die Teilnehmer für den guten Zweck reichlich Lose, die von der rührigen und vergnügten Servicekraft Antonella angeboten und lustig kommentiert wurden.

*Text & Fotos: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse*



## Hotel und Restaurant Bürgerreuth

An der Bürgerreuth 20 · 95445 Bayreuth  
Tel: 0921 784 00 · info@buergerreuth.de · www.buergerreuth.de



## ES WAR EIN FEST – EINE NACHLESE ZUM 98. GRAND CHAPITRE D'ALLMAGNE

Bereits am ersten Abend fanden viele Teilnehmer begeisterte Worte zu den gastgebenden Restaurants und deren Menüs der Auftaktveranstaltungen. Die Teilnehmer freuten sich über die persönliche und herzliche Atmosphäre bei exquisitem Essen und hervorragenden Weinen und feierten die kulinarischen Profis bis tief in die Nacht. Auch auf den nächsten Veranstaltungen, bei denen Köstlichkeiten durch perfekten Service serviert wurden, stand die Freude über die Kulinarik und die Herzlichkeit der Restaurants im Vordergrund. Die Menüs und eigenen Erfahrungen waren überall Gegenstand der begeisterten Gespräche der Teilnehmer.

Herausragend war das Grand Gala Dîner im Hotel Atlantic. Neben dem brillanten Service und einem großartigen Menü, applaudierten die Gäste besonders den Köchen, die jeweils ihren Beitrag zum Menü ankündigten. Zu Recht wurden alle Beteiligten lautstark gefeiert. Insgesamt haben 711 Menschen, aufgeteilt auf 12 gastgebende Restaurants ca. 300 Teilnehmer glücklich gemacht.

Wir als Regionalrat der Bailliege Hamburg, vertreten durch unsere Mme. le Bailli Bettina Schliephake-Burchardt, können vor alle Veranstaltungshäusern und

ihren Teams nur den Hut ziehen und uns tausend Mal bedanken für die Gastfreundschaft, die unglaublichen Menüs, die Herzlichkeit und Professionalität der Teams und die fantastischen Veranstaltungen.

Es war ein Fest. Ein großes Fest.  
Vielen herzlichen Dank!

*Text: Beate Rabanus – Vice Chargée de Presse  
Fotos: Bettina Schliephake-Burchardt, Oliver Burschberg,  
Beate Rabanus*



## EIN GEMÜTLICHER UND URIGER ABEND

im Dorfkrug Volksdorf am 20. November 2023

Was gibt es Schöneres, als an einem grauen nebligen Novemberabend in einem gemütlichen ehemaligen Bauernhof mit Freunden zusammensitzen, gut zu speisen, zu trinken und zu schnacken? Das Restaurant liegt im Museumsdorf Hamburg Volksdorf - in einer rund 14.000 m<sup>2</sup> großen geschlossenen Dorfanlage mit insgesamt sieben Fachwerkhäusern des 18. Jahrhunderts. Seit 1983 steht die gesamte Anlage unter Denkmalschutz.

### DORFKRUG VOLKSDORF

Im Alen Dorfe 44 · 22359 Hamburg  
Tel. 040 603 92 94 · [www.dorfkrug-volksdorf.com](http://www.dorfkrug-volksdorf.com)

Daher war die Freude unserer Mitglieder im Osten Hamburgs besonders groß und meldeten sich zahlreich zum herbstlichen wunderbaren vielseitigen 4-Gänge Menu an, das mit "Zweierlei von der Ente" so passend war. Die korrespondierenden Weine waren hervorragend ausgesucht. Mme. le Bailli Bettina Schliephake-Burchardt dankte Confrère Martin Berisha, Maître Restaurateur und der weißen und schwarzen Brigade, die uns an diesem Abend verwöhnt haben.

*Text: Irmtraud Schliephake – Vice Chargée de Presse hon.  
Fotos: Bettina Schliephake-Burchardt – Mme. le Bailli*



## DÎNER NOËL IN DER HANSE LOUNGE

16. Dezember 2023

Wir freuen uns, dass Confrère Michael Kutej, Sommelier und Geschäftsführer der Hanse Lounge die Tradition des festlichen Diner Noël fortführt und uns dieses Jahr eingeladen hat. Nur für uns wurde der Club am Samstagabend geöffnet!

Die Hanse Lounge ist ein privater Business-Club über den berühmten 1842 entstandenen Alsterarkaden. Wo hat man schon so einen atemberaubenden Blick auf den Weihnachtsmarkt auf dem Hamburger Rathausmarkt? Dort auf der Terrasse wurden wir mit Champagne Mailly Grand Cru auf diesen besonderen Abend eingestimmt.

Mme. le Bailli Bettina Schliephake Burchardt & Confrère Michael Kutej begrüßten Hagen Hoppenstedt, Präsidiumsmitglied und Echanson und Bailli de Sylt Dr. Ronald Crone sowie die Consoeurs und Confrères. Besonders spannend war die korrespondierende Weinauswahl, die von beiden Spitzen-Sommeliers vorgestellt wurden. Küchenchef Joern Wrede und sein Team hatte dazu ein exzellentes Menu gezaubert - dazu der perfekte und aufmerksame Service – ein traumhafter Abschluss des Chaîne Jahres 2023.

*Text: Irmtraud Schliephake – Vice Chargée de Presse hon.  
Fotos: Michael Zuther & Dr. Ronald Crone*



### HANSE LOUNGE

Neuer Wall 19 · 20453 Hamburg  
Tel. 040 350 04 33 · [www.hanse-lounge.de](http://www.hanse-lounge.de)

## SOMMERAUSKLANG

### Schlosshotel Rettershof

**Dîner Amical, 30. September 2023:** Mit einem lodernen Feuer im Kaminzimmer wurden die Gäste empfangen in diesem wunderschönen, im 19. Jahrhundert erbauten, Schlosshotel. Der aufmerksame und fröhliche Service, unter der Leitung von Jessica Fischer, hieß die Mitglieder herzlich willkommen. Bailli Prokop überreichte sogleich mit großer Freude die Commandeur Plakette an Frau Priska Fischer. Die Küchenbrigade, unter der Leitung von Markus Krieg, kreierte ein hervorragend abgestimmtes Menu mit kulinarischen Highlights. „Dieser Abend war etwas ganz Besonderes und wird uns noch lange in Erinnerung bleiben“ meinte Bailli Prokop zum Abschluss.

Text: Carina Saleck-Prokop – Grand Officier Commandeur

Fotos: Martina Teske – Vice Chargée de Presse

#### Romantik Hotel Schloss Rettershof

Rettershof 5 · 65779 Kelkheim · Tel. 06174 290 90

info@schlosshotel-rettershof.de · www.schlosshotel-rettershof.de



## BELGISCHER HERBST

### Burg Gleiberg

**Dîner Amical, 21. Oktober 2023:** Beeindruckende Kulisse, erleuchteter Innenhof der Burg und ein Dudelsackspieler der die Gäste musikalisch begrüßte – so wurden die Mitglieder beim Empfang in vergangene Welten versetzt. Ein freundlicher und zuvorkommender Service, unter der souveränen Leitung von Camille Briga, hieß uns willkommen und umsorgte uns den ganzen Abend.

Nach dem gelungenen Auftakt zauberten Axel Horn und sein Küchenteam ein hervorragendes belgisches Herbstmenu – wahrlich eine kulinarische Gaumenfreude mit Kochkunst auf ganz hohem Niveau. „Einfach großartig!! - Danke für einen tollen Abend“ war die einhellige Meinung aller Gäste.

Text: Carina Saleck-Prokop – Grand Officier Commandeur

Fotos: Martina Teske – Vice Chargée de Presse

#### Burg Gleiberg

Burgstraße 90 · 35435 Wettenberg

Tel. 0641 81 444 · info@burggleiberg.de · www.burggleiberg.de

## ENTENABEND

**Dîner Amical, 18. November 2023:** Bereits in der 3. Generation übernahmen 1998 die Söhne Oreste und Laurent das Zepter von den Eltern Peter und Karin Diedert, die im Jahr 1979 die damalige Ruine des Klosters zu einer Hostellerie ausbauten.

Dagmar Rösch, Vice Chancelier, begrüßte alle Anwesenden ganz herzlich und überreichte dann mit großer Freude Peter Diedert, die Officier Commandeur Plakette und die Commandeur Plakette an seinen Sohn Oreste. Nicolas Sieberling, der bereits seit 2007 in der Küche Regie führt, zauberte mit seiner Brigade ein phantastisches Menu mit dem Hauptaugenmerk auf Ente. Abgerundet wurde die fein abgestimmte Speisenfolge durch die hohe Qualität der servierten Weine. Ein fröhlicher und aufmerksamer Service unterstrich die äußerst gelungene Veranstaltung.

„Das war ein toller Abend“ meinte Dagmar Rösch abschließend und der Applaus gab ihr Recht.

*Text: Carina Saleck-Prokop – Grand Officier Commandeur*

*Fotos: Martina Teske – Vice Chargée de Presse*

### Landhaus Diedert

Am Kloster Klarenthal 9 · 65195 Wiesbaden

Tel. 0611 184 66 00 · info@landhaus.diedert.de · www.landhaus-diedert.de



### Schlosshotel Kronberg

Hainstraße 25 61476 Kronberg im Taunus

Tel. 06173 70 101 · reception@schlosshotel-kronberg.de · www.schlosshotel-kronberg.com

## ADVENT GALA

**Dîner Amical, 2. Dezember 2023:** Nach der Anfahrt durch den bitterkalten und verschneiten Taunus ließen sich rund 60 Gäste im Grünen Salon an weihnachtlichen Tischen, mit glänzendem Silberbesteck und hohen Blumenbouquets nieder und konnten fortan genießen, was die Küche unter der Leitung von Christoph Hesse, an Köstlichkeiten zubereitet hatte. Sekt und Weine gab es aus dem hauseigenen Rheingauer Weingut „Prinz von Hessen“. Ein stets aufmerksamer Service unter der Leitung von Valentine Lauterbach, begleitete den Abend, der mal wieder wie im Flug verging und schon hieß es unter großem Applaus Abschied zu nehmen: Von den Brigaden aus Küche und Service und von unserem Gastgeber Confrère Dominik Ritz. Gerne kommen wir wieder!

*Text: Carina Saleck-Prokop – Grand Officier Commandeur*

*Fotos: Martina Teske – Vice Chargée de Presse*



**Hotel Pullman Cologne, Bar LAB12**  
Helenenstr. 14 · 50667 Köln · Tel. 0221 275 0  
h5366@accor.com · www.pullmancologne.com

## PULLMAN COLOGNE:

### *Hoch über den Dächern von Köln*

**After-Work, 11. Oktober 2023:** Hoch über den Dächern von Köln und mit phantastischem Blick auf den Kölner Dom, befindet sich die Bar „LAB12“ im Hotel Pullman Cologne.

In unserem neuen Chaîne-Haus erwartete uns Maître Hôte Tina Senfter mit ihren Barkepern zum Start mit einem ersten Cocktail. Bei einem blieb es dann meistens nicht. Aber auch die Bier- und Weinliebhaber kamen hier auf ihre Kosten. Das Fingerfood-Buffet hatte für jeden etwas im Angebot, ob Fisch, Fleisch oder vegane Köstlichkeiten. Besonders angetan

schiene unsere Mitglieder von den bunten mit Gänseleberpaste gefüllten Lollipops. Die sahen aber auch wirklich zum „Anbeißen“ aus.

Insbesondere für unsere Jeune-Chaîne-Mitglieder und Gäste hatte sie als Überraschung eigens einen DJ engagiert, der jedoch auch die ältere Generation zu begeistern wusste. Die Stimmung war entsprechend ausgelassen und viele bedauerten es, dass um 22.00 Uhr schon alles vorbei war – eben „After-Work“.

*Text: Ulla Heyder – Mme. le Bailli  
Fotos: Claudia Kornmann - Dame de la Chaîne*



## JAPAN MEETS MEDITERRANEAN

### *Dîner Amical im Restaurant Yunico*

**Samstag, den 11. November 2023:** Über den Dächern von Bonn empfing uns der charmante Maître Rôtisseur Christian Sturm-Willms zu einem besonderen Geschmacksevent in seinem Japanese Fine Dining Restaurant. Gekonnt vereint er Aromen der japanischen Hochküche mit modernen mediterranen Einflüssen zu feinen ausgewogenen und höchst

spannenden Kombinationen. Abgerundet wurde unser Menü durch die liebevoll ausgesuchten korrespondierenden Weine, die uns nach Japan, Italien, Portugal und die Mosel entführten. Alle fühlten sich rundum wohl und fuhren mit einem Lächeln nach Hause.

*Text: Silke Lüssem – Vice Chancelier-Argentier  
Fotos: Silke Lüssem & Ulla Heyder – Mme. le Bailli*

### **Restaurant Yunico**

Kameha Grand Hotel · Am Bonner Bogen 1 · 53227 Bonn  
Tel. 0228 43 34 50 00 · Yunico@kamehagrand.de · www.kamehabonn.de/yunico/

# WEIHNACHTS-CHARITY-GALA AUF SCHLOSS LOERSFELD

Am Samstag, 16. Dezember 2023 kamen 55 Mitglieder und Gäste zu unserer beliebten Jahresabschluss-Veranstaltung in das adventlich geschmückte Schloss Loersfeld in Kerpen von Inhaber und Maître Rôtisseur Thomas Bellefontaine.

Gemeinsam mit dem neuen Sommelier Maximilian Scholz wurde der Champagner in der sehr weihnachtlich dekorierten Empfangshalle ausgedient. Das Feuer im offenen Kamin tat ein weiteres dazu, dass sich alle Anwesenden in festlicher Stimmung fühlten. Zum Auftakt spielte die begnadete junge Musikerin Sophia Levia auf ihrem Saxophon, und während des Menüs erklangen weihnachtliche Stücke von ihr mit der Querflöte. Der Applaus war ihr sicher.

Das Fünfgang-Menü des neuen Küchenchefs Giorgio Mimisa gewann insbesondere durch das sehr heiß servierte Pilz-Cappuccino Süppchen mit Milchschaum und Shiitake Pulver, zu dem ein nicht ganz trockener Sherry gereicht wurde, gefolgt von einem Short Rib vom Wagyu, perfekt angerichtet mit Spitzkohl-Salat und Yuzu-Creme. Für viele ungewöhnlich war, dass nach dem Fleisch mit Rotwein erst der Fisch mit Weißwein folgte, wobei der Fisch der Hauptgang war und somit das kleine Fleischgericht vorweg den Geschmacksknospen nicht schadete. Schließlich muss man in der Küche auch mal etwas Neues wagen, und das war Giorgio Mimisa

gut gelungen. Mit Johannes Hudtwalker gibt es auch einen neuen Restaurantleiter, der nun in die großen Fußstapfen des langjährigen und mittlerweile in Pension gegangenen Restaurantleiters Ulrich Ternierssen treten muss. So wie wir ihn kennengelernt haben, wird ihm dies gelingen. Unser Vice Echanson Martin Leskovec wurde nach acht Jahren im Regionalrat mit einem lachenden und einem weinenden Auge mit der Honoraire-Plakette verabschiedet. Er möchte sich in Zukunft anderen Themen widmen, bleibt der Chaîne und somit unserer Bailliege jedoch erhalten. Wir wünschen ihm alles erdenklich Gute für die Zukunft und danken ganz herzlich für seine brillante Mitarbeit.

Unser Beauftragter für Angelegenheiten der Chaîne-Stiftung in unserem Regionalrat, Martin Kotzenberg, erklärte kurz noch einmal die Aufgaben der Chaîne-Stiftung, bevor es dann zur Verlosung unserer Tombola-Preise ging. Immerhin kamen hier 2.500 € zusammen, mit der wir die Chaîne-Stiftung gerne unterstützen. Wie es könnte es im Rheinland auch anders sein – als Hauptpreis winkten zwei Tribünenplätze für den Rosenmontagszug, gestiftet vom Pullman Cologne. Die Gewinnerin freute sich riesig.

*Text: Ulla Heyder – Mme. le Bailli*

*Fotos: Claudia Kornmann – Dame de la Chaîne*



## Restaurant „Schloss Loersfeld“

50171 Kerpen · Tel. 02273 5 77 55

info@schlossloersfeld.de · www.schlossloersfeld.de



## LÖWENBRÄU FESTZELT

„a mords gaudi“

**Jeune Chaîne am 20.09.2023:** Lukas Spendler, Vice Conseiller Culinaire, hat es der Jeune Chaîne ermöglicht im Löwenbräu Festzelt eine der begehrten Boxen zu bekommen. Nach traditioneller kulinarischer Verköstigung war die Stimmung ausgelassen und das Tanzen auf den Bänken durfte nicht fehlen. Besonderen Applaus haben die Darbietungen der im Zelt verteilten Goaßlschnalzer verdient. Ein boarisches mersse an Lukas und seiner Mutter Stephanie für den tollen Platz und Abend!

Text: Kristian Koschuschmann – Vice Chargé de Presse

Fotos: Marie-Theresa Gérard – Vice Chargée de Missions – Jeune Chaîne

### Löwenbräu Festzelt

Gyßlingstr. 15 · 80805 München

Tel. 089 500 77 05 30 · [www.loewenbraeuzelt.de](http://www.loewenbraeuzelt.de)

## O´ZAPFT IS...!

Oktoberfest 2. Oktober 2023

Wie man so schön auf Bayerisch sagt: Zünftig war`s! Eine ganze Boxe hatte die Gruppe zur Verfügung, das Bier schmeckte und die „Unterlage“ auch. Und die Musik brachte im Verlauf des Abends nicht nur die Jeune Chaîne auf die Bänke. Maître Rôtisseur Antje Haberl

ließ es sich nicht nehmen, persönlich an jedem Tisch die ansonsten längst vergriffenen Anstecker der Ochsenbraterei zu verteilen. Gerne wieder im nächsten Jahr!

Text: Sibylle Gräfin zu Dohna – Vice Chargée de Missions

Fotos: Julia Platte – Officier, Alois Knürr – Vice Chargé de Presse hon.





## ADVENTS-DÉJEUNER ZUM 1. ADVENT

**Déjeuner Amical, 03. Dezember 2023:** Eine zauberhafte Winterlandschaft rund um das sonnenbeschienene Aying, festlich eingedeckte Tische im wunderschönen Festsaal des Brauereigasthofs, ein von Küchenchef Tobias Franz hervorragend komponiertes 4-Gang-Menü, serviert von aufmerksamem Service, begleitet von stimmungsvoller Musik: besser hätte man es sich

für das diesjährige Weihnachtsdejeuner gar nicht wünschen können. Angela Inselkammer, Gattin von Pair de la Chaîne Franz Inselkammer, hieß gewohnt alle Gäste herzlich willkommen. Wir kommen gerne wieder!

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



## CUXHAVEN, IMMER EINE REISE WERT SEEMANNSCURRY, WAS IST DAS?

**04.11.2023:** Nachdem sich die Nordsee und die Sonne von der besten Seite gezeigt haben, bekamen wir zum Mittagessen ein Seemanns-Curry nach echter Captain's Art vorgesetzt. Die Überraschung war riesig, es gab eine europäische Version, die bei allen deutschen Seeleuten Kultstatus besitzt: das Seemanns-Curry. Reis, Hühnchen in leichter Currysauce und dann viele kleine Schüsseln mit Kokosraspeln, Zwiebeln, gewürfelt, Rosinen, Gewürzgurken und noch viele weitere feine Zutaten und tolle Gewürze, scharf und exotisch. Jeder experimentierte und fand sein eignes Vergnügen in seinem Gericht, - so etwas habe ich noch nicht gehabt, tolle Idee von Bernhard Dohne, Patron und gelebtes Chaîne-Mitglied.

Danach hatten wir eine Führung durch den sensationellen 5-Sterne Neubau dem Hotel gegenüber, eine hochwertige Erweiterung der Strandperle, mit kleinen und feinen Süßigkeiten und eisgekühltem Prosecco. Der Abend hat dann unsere Erwartungen weit übertroffen. Maître Rôtisseur Heiko Prinzhorn-Köster hat uns mit Kalbscarpaccio, einer Bouillabaise von Nordseefischen sowie Wachtelcrépinette und Variationen vom heimischen Hirsch verwöhnt. Die Weine harmonierten perfekt dazu. Beide Chaîne-Mitglieder haben an diesem Abend ihre Commandeur-Plakette mit einer sehr schönen Laudatio erhalten. Alle sind sich sicher, das war nicht der letzte Besuch in der Strandperle, wir kommen sehr gerne wieder.

*Text: Angelika Härtel – Officier*



**Hotel Strandperle Duhnen GmbH & Co.KG**

Duhner Strandstr. 15 · 27476 Cuxhaven

Tel. 04721 400 60 · [www.strandperle-hotels.de](http://www.strandperle-hotels.de)



## DAS HERBSTFEST DER BAILLIAGE THÜRINGEN IM ST. GEORGES IN DIETERODE

*Ein wunderbarer Abend französischer Lebensart in Thüringen*

Mit einem erstklassigen 8-Gang-Menü verwöhnte uns Maitre Restaurateur Dr. Werner Freund am 14. Oktober 2023 anlässlich unseres Herbstfestes. Eingebettet in sanfte bezaubernde Hügel und kleinen Wäldchen liegt Dieterode malerisch schön im Eichsfeld nahe der hessischen Grenze. Dort betreibt Dr. Werner Freund ein einmalig liebevoll eingerichtetes Restaurant in einem Fachwerkhaus aus dem 17. Jahrhundert. Seine wahrlich französische Kochkunst lockt Gourmets aus allen Himmelsrichtungen an.

Als Hors d'oeuvres wurde Mille-feuilles à la strasbourgeoise – ein überaus köstlicher Blätterteig mit getrüffeltem Gänseleber nach Elsässer Art und dazu ein Riesling Spätlese aus der Pfalz/Südhessen gereicht. Es folgte ein Carpaccio von der eigens vom Maitre de Cuisine gelangten Bachforelle. Begleitet wurde das Fischlein von einem Marestel aus Savoyen. In dem im Hof des Restaurants befindlichen Backofen bereitete Dr. Freund einen feinen Flammkuchen mit Birnen und Stilton-Käse zu. Der Juracon von der Domaine Cabarrouy mundete dazu hervorragend. Ein besonderer Höhepunkt war sodann die Soupe de poissons à la basquaise – basierend auf einem Gemüsefond. Nicht wenige unserer Feinschmeckerrunde konnten aufgrund der großen Köstlichkeit nicht umhin und nahmen das Angebot nach einer weiteren Portion gerne an. Ein wunderbarer Mondeuse aus

Savoyen – von dem auf Anraten unseres Maitre ein guter Schuss in die Suppe gegeben werden konnte – rundete den Genuss vollends ab. Schon reichlich gesättigt folgten Garnelen auf Trüffelrisotto begleitet von einem Chardonnay aus der Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune. Außerordentlich bemerkenswert dabei war: Die Trüffel wurden in Thüringen geerntet. Sie stammten von der Trüffel-Farm in Schönewerda im Kyffhäuser-Kreis. Als sechster Gang wurde Saibling auf gebratenem Pak Choi mit einem Sancerre von der Loire serviert. Der Höhepunkt schließlich war das Reh im Pilzkopf begleitet von einem wunderbaren Syrah von der Domaine de L'Aiguelière. Die wiederholt gestellte Frage, wie denn das Reh in den Pilzkopf kommt, blieb das Geheimnis unseres Küchenchefs. Als Dessert schließlich wurde Crêpe mit Beeren und dazu der fein abgestimmte Banyuls von der Domaine Berta Maillol gereicht.

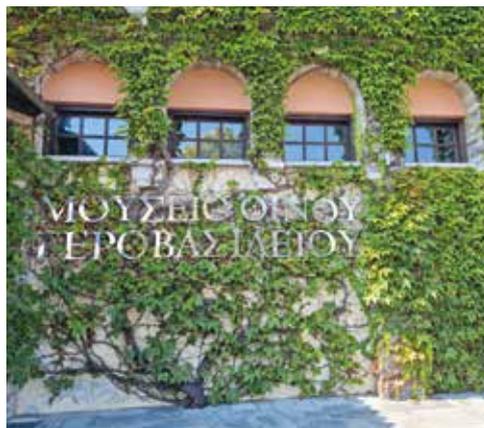
Wir erlebten einen Abend voller Genuss. Die Leidenschaft unseres Maitre Restaurateur Dr. Werner Freund kam bei jedem Gang zu Tage. Auch für die Vegetarier bot er kreative Alternativen. Wir danken ihm, seinem Küchenchef Daniel Müller und dem reizenden Serviceteam für diesen wundervollen Abend!

*Text: Kristina Trierweiler – Vice Conseiller Gastronomique  
Fotos: Dirk Müller – Bailli*

### **Restaurant St. Georges GmbH**

Dorfstraße 16 a · 37318 Dieterode

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



## EINE REISE INS LAND DER GRIECHISCHEN GÖTTER

*oder wunderschöne Tage in Thessaloniki vom 30. Sept. bis 3. Okt. 2023*

**Unsere diesjährige Chaine-Reise führte uns nach Griechenland, nach Thessaloniki:** Gut von langer Hand vorbereitet von Bailli Dr. J. v. Gratkowski und unserem verehrten Confrère Prof. Dr. Aristoteles Giagounidis. Vom Flughafen ging's direkt zum Champagner-Empfang mit regionaler Bewirtung in das Privathaus der Familie Giagounidis in den Ortsteil von Thessaloniki „Panorama“. Dieser Name ist sozusagen Programm. Wir saßen auf einer mehr als großzügigen sonnigen Terrasse mit Blick von oben auf die Bucht von Thessaloniki. Der Höhepunkt war dann der legendäre Sonnenuntergang.

Das wunderschöne Hotel „ELECTRA Palace“ in Thessaloniki mit direktem Blick aufs Meer und den Olymp und Frühstück auf der Dachterrasse ließ keine Wünsche offen. Unser Programm, die Sehenswürdigkeiten in Promenaden-Nähe bei sehr sommerlichen Temperaturen erfüllten gleich am 1. Tag ein Urlaubs-Gefühl. Weiter ging es mit dem Bus zum Weingut von Evangelos Gerovassiliou in Epanomi. Das moderne Weingut umgibt ein akribisch gepflegter Weinberg, in dem die renommierten Weinsorten Ktima Gerovassiliou-Weine produ-

ziert werden. Zum Weingut gehört ein sehr beachtliches Weinmuseum selbst gesammelter Exponate. Ein freundlicher Empfang von Evangelos Gerovassiliou, der sich als Chaine-Mitglied outete, nachdem er erfuhr, dass wir eine Chaine-Gruppe sind. Darauf hat er auf die Bezahlung der Führung und Weinprobe verzichtet und wir durften uns als seine Gäste betrachten!

Thessaloniki ist eine pulsierende Stadt und erhebt sich wie ein Amphitheater aus dem Meer. Sie ist eine bedeutende moderne Universitäts-, Messe-, Kultur-, Industrie- und Hafenstadt und für ihr reiches historisches Erbe bekannt. All das hat unser Dr. Ari uns mit seinem umfangreichen Wissen über Land, Wirtschaft, Politik und Kultur auf lebendige Art sehr nahe gebracht. Einschließlich griechischer Lebensart und griechischer Spezialitäten wie z.B. Fisch-Taverne direkt am Meer, Altstadtflair am Abend mit Musik und Tanz und vieles mehr. Der letzte Abend fand in dem Chaine-würdigen Restaurant „Clochard“ statt. Wunderschöne Tage, Augenblicke und Genuss. Sie gingen leider viel zu schnell vorbei.

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

## VINO E GUSTO

### in der Piazza Saitta in Düsseldorf

**21. Oktober 2023:** Padrone Giuseppe Saitta hat geladen, und wir haben uns gerne auf den Weg nach Düsseldorf gemacht. Diesmal nicht in seine Traditions-Osteria „Am Nussbaum“, diese gehört nun der Geschichte an, sondern in seine Piazza Saitta am Barbarossaplatz. Außer Frage hatten wir einen gemütlichen, unterhaltsamen Abend mit gutem Essen „al gusto italiano“. Und der Abend fing gleich gut an mit perfekt gekühltem Taittinger-Champagner und Fingerfood. Versorgt von einem aufmerksamen Service-Team, während die Küchen-Mannschaft noch mit dem Hobeln der frischen Trüffel beschäftigt war. Eine gelungene Veranstaltung die verdient mit Urkunden und der schönen Chaîne-Plakette von Bailli Dr. J. v. Gratkowski belohnt wurde.

Text & Fotos: Uschi Biskamp – Vice Chargée de Presse

#### Piazza Saitta

Barbarossaplatz 3 · 40545 Düsseldorf  
Tel. 0211 17 15 191 · [www.saitta.de/piazza-saitta](http://www.saitta.de/piazza-saitta)



## EIN WÜRDIGER JAHRESABSCHLUSS IM LA GRAPPA IN ESSEN

**25. November 2023:** La Grappa und Rino Frattesi - beides sind feststehende Begriffe in der Essener Gastronomie-Szene. Seit über 46 Jahren ein Spitzenrestaurant erfolgreich zu führen ist schon eine Seltenheit. Rino hat zwar nie einen Stern erhalten, kocht aber nach wie vor auf Sternenniveau. Mit seinem langjährigen Koch Alessandro D'Amico zaubert er immer wieder neue Kreationen. Auch diesmal haben sie uns begeistert. Über einen Überraschungsgruß, nämlich Iranischer Imperial Kaviar (Einkauf von Rino) und Tatar vom roten Tunfisch ging es weiter mit dem 7-Gang-Menü. Alle waren begeistert und die Weine passten exzellent.

La Grappa ist im Stil einer alten Trattoria eingerichtet. Das Auge entdeckt in jeder Ecke etwas Neues und Interessantes. Es entsteht dadurch eine ganz besondere Atmosphäre: italienisch, gemütlich und lädt zum Verweilen ein.

So endet der Abend erst nach Mitternacht. Allen Teilnehmern hat der Abend super gut gefallen und so fiel der Dank

an Rino, seinem Küchenteam und dem exzellenten Service sehr leicht. Früher gab es den Spruch „das war Spitze“ und genau das traf es! Danke Rino und bis bald.

Anmerkung: Am Rande eine kleine Nostalgie-Story. Ein Student hat im Jahr 1992 in einem Chaîne-Haus im Service gearbeitet, um sich zusätzlich ein paar „D-Mark“ zu verdienen. Dieser „Student“, war Gast im La Grappa und brachte seine Urkunde mit von der er sich bis heute nicht getrennt hat.

Text: Dr. Joachim v. Gratkowski – Bailli, Fotos: Georg Reuter – Chevallier



#### La Grappa

Rellinghauser Str. 4/6 · 45128 Essen,  
Tel. 0201 231 766 · [www.la-grappa.de](http://www.la-grappa.de)

## DÎNER MAISON IM GESELLSCHAFTSHAUS DER BASF

**Ludwigshafen 29. September 2023:** Zum Dîner Maison im Gesellschaftshaus der BASF trafen sich die Consœurs und Confrères zuerst zur Weinkellerführung mit Herrn Marc Oliver Heibs bei einem Apéritif - Hausmarke Sekt trocken BASF Exklusiv Moselsektkellerei Mosel. Er erzählte einiges zur Geschichte des Weinkellers der BASF mit 4000 Quadratmetern, der zu den größten in ganz Deutschland zählt. Gegründet 1901 mit dem Direkteinkauf von Wein und Spirituosen für das neu erbaute Gesellschaftshaus, um Gäste und Geschäftspartner mit Weinen aus der Region Pfalz zu versorgen. Zum anderen sollten auch die Mitarbeiter die Möglichkeit zum Einkauf haben. Sie ist das neuntgrößte Weinhandelsunternehmen in Deutschland. Es lagern hier rund 2000 verschiedene Weine aus allen dreizehn deutschen Weinbauregionen – vorwiegend traditionell aus der Pfalz - sowie verschiedene Weine aus der ganzen Welt. Anschließend ging es zu Fuß ins nahegelegene Gesellschaftshaus, dessen originale Ausstattung bis heute im Stil der Neorenaissance weitgehend erhalten ist. Im gelben Saal, einer von mehreren Speisesälen, begrüßte Bailli Rolf Bauer mit Herrn Heibs, der unser neues Mitglied Consœur Anne Boel Rasmussen, Vice President Gastronomie BASF, seit Oktober 2022, vertrat, die



Chaîne Freunde. Die Bailliage Pfalz-Saar-Mosel freut sich Consœur Anne Boel Rasmussen als neues Mitglied in unserem Kreis willkommen zu heißen. Nun waren alle gespannt auf das außergewöhnlich komponierte Menü mit hervorragend begleitenden Weinen, die Herr Heibs vorstellte. Mit viel Applaus wurde die weiße Brigade unter Leitung des Küchenleiters Sven Feldmann für das vorzügliche Menü und die schwarze Brigade unter Leitung von Frau Claudia Volk für den aufmerksamen Service geehrt. Zum Ausklang gab es noch ein frisch gezapftes Bier bei anregenden Gesprächen. Alle waren sich einig, ein schöner Abend ging viel zu schnell zu Ende.

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

### **Gesellschaftshaus der BASF**

Wöhlerstraße 15 · 67063 Ludwigshafen  
Tel. 0621 607 88 88 · [www.basf.com.gastronomy](http://www.basf.com.gastronomy)

## DÎNER AMICAL MIT CHAMPAGNER- VERKOSTUNG IN DER ALTEN PFARREY

**Neuleiningen 13. Oktober 2023:** Immer wieder gerne kommen die Chaîne Freunde zu Officier Maître Rôtisseur Silvio Lange in die Alte Pfarrey, ein ehemaliges Pfarrhaus, romantisch gelegen im Herzen des idyllischen Ortes Neuleiningen. Alle freuten sich schon und waren sehr gespannt auf die Champagnerverkostung und die Vorstellung des Hauses „Louis Roederer“, ei-

nes der letzten großen Champagner Häuser, das in 7. Generation im Familienbesitz ist. Es wurden zwei Champagner bei der Verkostung vorgestellt: Louis Roederer Champagne Collection 244 und Louis Roederer Champagne Brut Rosé. Confrère Silvio Lange wurde von Bailli Rolf Bauer das Ehrenabzeichen Commandeur Silber für 10 Jahre Mitgliedschaft überreicht. Nun konnte das viel-

versprechende Menü verkostet werden. Sommelier Tamás Szokolai, der schon an einem Concours Régional des Jeunes Sommeliers teilnahm, sprach zu den Weinen einige informelle Worte. Bailli Rolf Bauer lobte die hervorragende Leistung der Sterneküche und den ausgezeichneten Service.

Die weiße- und schwarze Brigade wurde mit einem Tronc und viel Applaus geehrt. Mit Kaffee und einem frisch gezapften Pils ging ein genussreicher Abend zu Ende.

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



**Restaurant & Hotel Alte Pfarrey**

Untergasse 54 · 67271 Neuleiningen  
Tel. 06359 860 66 · info@altepfarrey.de

## „GANS. SCHÖN. LECKER“ DÎNER AMICAL IM DEIDESHEIMER HOF



**Deidesheim 4. November 2023:** Das traditionelle Gänseessen darf in dieser Jahreszeit nicht fehlen, deshalb freuten sich die Consœurs und Confrères und Gäste schon auf das vielversprechende Gänsemenü, das Maître Rôtisseur Stefan Neugebauer und sein Team auf Sternenniveau vorbereitet hatten.

Bailli Rolf Bauer und der Hausherr Maître Restaurateur Hanns-Georg Hahn begrüßten die Chaîne-Freunde herzlich. Als neues Mitglied stellte Bailli Rolf Bauer Confrère Antonio Lumia vor und überreichte ihm seine Nominationsurkunde zum Chevalier. Nach dem Apéritif

mit Fingerfood konnte das Menü beginnen. Für den schönen Abend mit viel Genuss und die herzliche Gastfreundschaft bedankte sich Bailli Rolf Bauer im Namen aller bei dem Gastgeber Maître Restaurateur Hanns-Georg Hahn, bei Maître Rôtisseur Stefan Neugebauer mit seinem Team, der schwarzen und weißen Brigade. Alle waren sich einig: „Wir erlebten gepflegte Gastlichkeit auf höchstem Niveau.“ Wir freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen.

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

**Hotel-Restaurant Deidesheimer Hof**

Am Marktplatz 1 · 67146 Deidesheim  
Tel. 06326 96 870 · info@deidesheimerhof.de · www.deidesheimerhof.de

## GANS NAH DRAN WO DIE WEIHNACHTSGANS ZU HAUSE IST

**Dîner Amical, 21. Oktober 2023:** Wenn die Sonne immer früher untergeht, die Blätter fallen und das Thermometer keine Höhen mehr erklimmt, dann schleicht sich ganz langsam der Appetit auf knusprigen Gänsebraten heran. Seien Sie ehrlich – haben Sie nicht auch gleich so einen leichten Duft nach Rotkohl in der Nase? Und vielleicht verspüren Sie auch Lust auf einen schönen Rotwein?

Ende Oktober lud die Bailliage Sachsen wieder einmal zu Confrère Lorenz Eskildsen ein, der mit der Gänserösterei wie kein anderer die Wurzeln der Chaîne des Rôtisseurs, unserer einzigartigen Bruderschaft, zelebriert und am Leben hält. Und zwar genau dort, wo die Gänse aufwachsen – auf seiner Gänsefarm in Wermisdorf. Gemeinsam mit Vice Conseiller Culinaire Detlef Knaack und dem Team von Fairgourmet Leipzig haben wir uns schon einmal auf die Zeiten von Martinsgans und Advent einstimmen lassen.

Das Wetter mit einem wunderschönen Sonnenuntergang über dem Tal hatte eher etwas von Spätsommerabend als von Advent. Die Kraftbrühe von der Gans ließ dann aber schon erahnen, wo die Reise des Geschmacks uns hinführen würde. Zum Hauptgang stand „Zweierlei von der Gans“ auf dem Menü. Gänsebrust, Portwein-Rotkohl, Bratapfel und Gänsekeule an Rosenkohl und natürlich ein passender Rotwein. Ein auf diese Zeit abgestimmtes Dessertbuffet rundete den Abend mit einem Gaumenschmaus ab und hat mit Sicherheit alle Mitglieder und Gäste des Abends mit Zufriedenheit nach Hause gehen lassen.

Ein herzliches Dankeschön an die beiden Organisatoren vor Ort und natürlich gilt der Dank auch den Köchen und dem Service.

*Text: Annett Esche – Vice Chancelier*

*Fotos: Anke Anton – Vice Chargée de Presse*





## SORGENFREI IM ADVENT BAILLI-WAHL & WEIHNACHTSMENÜ

**Dîner Amical, 02. Dezember 2022:** Wie kann man das erste Adventswochenende besser verbringen als mit einem festlichen Dîner Amical? Doch bevor es an die liebevoll gedeckte Tafel ging, trafen sich die Mitglieder der Bailliage Sachsen zur Mitgliederversammlung. Bailli Gunter Anton schaute auf 5 Jahre Amtszeit zurück und gab einen Ausblick auf das Kommende, insbesondere das Grand Chapitre d'Allemagne im September 2024 in Dresden. Die Mitglieder wählten Gunter Anton für weitere 5 Jahre erneut einstimmig zu ihrem Bailli.

Vice Argentier Christina Windolph verkündete das Wahlergebnis dann auch allen weiteren Gästen mit ihrer Begrüßung beim folgenden Champagner-Empfang. Stimmungsvolles Kerzenlicht erhellte den Festsaal des Sterne-Restaurants „Atelier Sanssouci“ und gab den perfekten Rahmen für das ausgezeichnete weihnachtliche Menü, was das Team um Maître Rôtisseur Stefan Hermann und Küchenchef Marcus Langer für uns be-

reitet hat. Sommelier John Piotrowsky präsentierte die harmonisch dazu passende Weinbegleitung. Es war ein Genuss! Und das nicht nur für den Gaumen, sondern auch für die Ohren. Tenor Torsten Schäpan aus der Semperoper umschmeichelte das Dîner mit stimmungsvollen Melodien zur Winter- und Weihnachtszeit. So wurde am Ende nicht nur gemeinsam gespeist, sondern auch gemeinsam gesungen.

Gastgeberin Antje Kirsch durfte stellvertretend für das ganze Team die Erinnerungsplakette und unser Dankeschön für den gelungenen Abend entgegennehmen zusammen mit dem Versprechen: Wir kommen wieder, spätestens zum Dîner Amical beim Grand Chapitre am Freitag dem 13. – na' wenn das kein Glück bringt!

*Text & Fotos: Anke Anton – Vice Chargée de Presse*

**Villa Sorgenfrei - Atelier Sanssouci**

Augustusweg 48 · 01445 Radebeul

Tel. 0351 795 66 60 · [www.hotel-villa-sorgenfrei.de](http://www.hotel-villa-sorgenfrei.de)

# EIN WIEDERSEHN MIT FREUNDEN IN DER STILLE DES WALDES

*Naturresort Schindelbruch in Stolberg im Harz*

**Wochenende 03. bis 05. November 2023:** Am Freitagabend trafen sich mit Gunter Anton aus Sachsen, Dirk Müller aus Thüringen und Claas Plesch aus Sachsen-Anhalt drei amtierende Baillis in der kraftgebenden Ruhe des Harzwaldes im Naturresort Schindelbruch in Stolberg, um mit ihren Mitgliedern als Gemeinschaftsveranstaltung dieses Wochenende zu genießen. Dieser Abend stand unter dem Motto „betreutes Trinken“, wobei jeder Teilnehmer die Möglichkeit hatte, seinen Grad der Alkoholisierung durch die Verwendung eines von Bailli Dirk Müller mitgebrachten, von der Polizei genutzten zugelassenen Atemalkohlmessgerätes überprüfen zu lassen. Das ein oder andere amüsante Ergebnis machte hierbei die Runde und alle Teilnehmer waren voll des Lobes über diese besondere Gelegenheit, da wohl niemand wirklich sicher die Auswirkungen des Alkoholgenusses auf seine messbare und damit objektivierbare Alkoholisierung sicher einschätzen konnte. Der Abend klang jenseits der Messwerte in den frühen Morgenstunden an der Bar aus.

Nach kopfreimachenden langen Spaziergängen in und um Stolberg bzw. ausgiebiger Nutzung des mehrfach ausgezeichneten Spa-Bereiches des Hotels waren alle Teilnehmer wieder fit und voller Erwartung auf das Diner Amical am Samstagabend.

Confrère Maitre Hotelier Baron Kempfski empfing uns zusammen mit seinem Hoteldirektor Peter Windhagen und dem Küchenchef des Gourmetrestaurants „Silberstreif“ Eric Jadischke vor der Tür zu diesem besonderen Restaurant, welches im Januar 2024 eröffnen wird. Wir wurden als erste Gästegruppe in dieses Kleinod und diese Wohlfühloase eingelassen und konnten die überaus luxuriöse und stimmige Einrichtung dieses neuen ambitionierten Gourmetrestaurants mit der eigens für die Ritter von Kempfski Privathotels entwickelten Serie

des Meissener Porzellans bewundern und auch bestaunen. Wir durften auch in die nur für dieses Restaurant neu geschaffene Küche schlendern, bei dieser beeindruckenden Besichtigung anstoßen und Amuse Gueule genießen.

So eingestimmt ging es dann in den geschmückten Festsaal, wo uns ein formidables Menü dargeboten wurde. Wir wurden bekocht von dem vorerwähnten Eric Jadischke und Max Schlenstedt, welcher im Jahre 2023 und auch im kommenden Jahr 2024 unsere Bailliage Sachsen-Anhalt zum Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs vertreten wird. Alle Teilnehmer waren voll des Lobes und absolut begeistert von der dargebotenen herausragenden Qualität und dem Abwechslungsreichtum des Menüs. Unisono wurde Herrn Eric Jadischke eine sternreiche Zukunft vorausgesagt.

Auch dieser Abend klang aus an der Bar, wo um Mitternacht der Geburtstag der Verfasserin mit einer Methusalemflasche Champagner mit allen Anwesenden gebührend gefeiert wurde.

*Text & Fotos: Antje Plesch – Vice Chargée de Presse*



**Naturresort Schindelbruch**

Schindelbruch 1 · 06536 Südharz / OT Stolberg  
www.schindelbruch.de



## EIN NEUBEGINN AN DER UNSTRUT WOCHENENDE 24. BIS 26.11.2023

### **Champagnerverkostung Charles Heidsieck, 24. November 2023 in der Rotkäppchen Sektkellerei in Freyburg:**

Am Freitagabend trafen sich bereits über 50 Teilnehmer in dem neuen Sekt-Pavillon bei Rotkäppchen, um ausnahmsweise nicht den dort vor Ort hergestellten Sekt, sondern vielmehr besondere Champagner des Hauses Charles Heidsieck zu verkosten. Die Markenbotschafterin der renommierten Maison aus Reims für Deutschland, Elea Kern, führte uns mit ihrem französischen Charme und ihrem Fachwissen durch diesen besonderen Abend. Wir durften 7 verschiedene Champagner verkosten, aus normalen Flaschen, aus der Magnum, aus der Doppelmagnum, weiß und rosé, jung und alt (bis 1989). Es wurde ein überaus genussreicher Abend mit vielen neuen Erfahrungen und Eindrücken.

### **Weinverkostung, 25. November 2023 im Weingut Thürkind in Gröst:**

Am Samstagmittag trafen wir uns in der Vinothek bei unserem Confrère Mario Thürkind und seiner Familie auf dessen gleichnamigen Weingut und durften zu dem legendären Zwiebelkuchen von Antje Thürkind und weiteren kulinarischen kleinen Köstlichkeiten das aktuelle Weinrepertoire des Weingutes verkosten. Von leichten Weißweinen, über

kräftige Weißweine aus dem Holz bis hin zu gelagerten Rotweinen wurde alles kredenzt, was des Weinliebhabers Herz höherschlagen lässt. Wir durften uns wieder wie zuhause fühlen und haben die Stunden bei Familie Thürkind sehr genossen.

### **Dîner Maison, 25. November 2023:**

Am Samstagabend war es dann so weit: Bailli Claas Plesch konnte Herrn Torsten General vom Weinhotel Freylich Zahn in Freyburg zum Sektempfang in dessen Restaurant Breitengrad 51 die Nominationsurkunde zum Maitre Hôte übergeben und mit dem anschließenden Dîner Maison dieses neue Haus in unsere Bruderschaft aufnehmen. Es wurde ein rundum genussreicher Abend in dem alten ehrwürdigen Kellergewölbe mit einem sehr abwechslungsreichen und gekonnt dargebotenen Menü mit stimmig kombinierten und reichlich ausgeschenkten Weinen der Region. Wir freuen uns sehr, dass wir in der Weinbauregion Saale-Unstrut nun auch wieder ein Hotel als Mitgliedshaus aufnehmen konnten, welches Ausgangspunkt so mancher zukünftiger Veranstaltungen unserer Bruderschaft sein wird.

*Text & Fotos: Antje Plesch – Vice Chargée de Presse*

#### **Rotkäppchen Sektkellerei**

Sektkellereistraße 5  
06632 Freyburg (Unstrut)  
[www.rotkaeppchen.de](http://www.rotkaeppchen.de)

#### **Weingut Thürkind**

Neue Dorfstraße 9  
06632 Gröst  
[www.eingut-thuerkind.de](http://www.eingut-thuerkind.de)

#### **Weinhotel Freylich Zahn**

Schützenstraße 9  
06632 Freyburg (Unstrut)  
[www.freylich.ursprung.de](http://www.freylich.ursprung.de)



## IN TRADITION DER ROTISSEURS

**Déjeuner, 16. September 2023:** Als besonderes Déjeuner durften wir auf der Hamburger Hallig ein ganzes, über dem Feuer gegrilltes Salzwiesenslamm genießen. Auf dieses wurden wir durch einen Apéritif aus Sanddornlikör mit Prosecco sowie eine Saltimbocca von der Lammleber auf Apfel-Kartoffelpüree eingestimmt. Begleitet wurde der Genuss durch die Frische eines „Austernfischer“ Rosé Spätburgunder und abgerundet von

geeistem Pharisäer Mousse mit heißen Sauerkirschen. Gastgeber Erik Brack und Bailli Prof. Dr. Gerald Kuhnt verabschiedeten uns Hochzufriedene in einen sonnigen Nachmittag.

*Text & Fotos: Kerstin Burmester – Vice Chargée de Missions*

**Hallig-Krog, Erik Brack**

25821 Reußenköge · Tel. 04671-942 788 · [www.hallig-krog.de](http://www.hallig-krog.de)

## FEINE HEIMATKÜCHE IN DER GENUSS-SCHULE IN SIEK

**Table Maison, 6. Oktober 2023:** Auf Empfehlung einiger Mitglieder trafen wir uns in der Alten Schule, um die kreative Küche auf höchstem Niveau von Küchenchef Kay Franze kennenzulernen. Die sorgfältige Auswahl und Frische der verwendeten Produkte sowie die perfekte und schmackhafte Zubereitung haben für ihn Priorität. Empfangen wurden wir mit einem Aimery Crémant Rosé oder hausgemachter Limonade mit Orange, Limette, Zitronengras und Minze sowie Fingerfood.

Der Leitfaden des Menüs schlug den Bogen vom Sommer zum Herbst und startete mit Pescaccio vom schottischen Lachs mit Mandarinenfilets, Salatbukett und Ingwervinaigrette. Dazu gab es im Glas einen 2022-er Riesling feinherb von Van Volxem, Wiltingen-Saar. Dann folgte eine gebratene Rotgarnele auf

cremigem Nudelrisotto mit Oliven, Tomaten und Rucola. Zum Parmesanschaumsüppchen mit schwarzem Trüffel wurde ein 2022-er Sancerre, Sauvignon blanc Gerard Millet von der Loire gereicht. Der Hauptgang war ein in fünf Gewürzen gebratener Hirschrücken auf Steinpilzrahm mit Spätzlen und Preiselbeer Birne, abgerundet mit einem 2021-er Ursprung Cuvée vom Weingut Markus Schneider.

Zum Abschluss wurden wir mit einem Dessert von Mousse au Chocolat von der Callebaut-Schokolade an Cannelés Bordelais mit hausgemachtem Passionsfruchteis verwöhnt. Wir waren begeistert von der Qualität, dem zugewandten und hervorragenden Service und natürlich vom originellen Ambiente!

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



## KULINARISCHER HOCHGENUSS

im Gourmetrestaurant „1797“ in der „Ole Liese“ auf Gut Panker



**Table Maison, 3. November 2023:** Die „Ole Liese“ als Namensgeber des Hauses verdankt ihren Namen dem Erblasser aus dem frühen 19. Jahrhundert, der in seinem Testament die Versorgung seiner Pferde und damit auch das Gnadenbrot für seine „Alte Liese“ geregelt hatte. Unser Besuch auf dem idyllischen Gut Panker

begann mit einer sehr interessanten und kompetenten Führung.

Gespannt waren wir auf die weit über die Region bekannte kreative Kochkunst, des von Volker Fuhrwerk geprägten Kochstils, und die moderne Küche mit regionalen und saisonalen Produkten aus dem eigenen Obst, Gemüse- und Kräutergarten. Feine, einzigartige Aromen und wunderbare Kunstwerke auf dem Teller haben uns begeistert. Ein charmanter Ort zum Träumen und Genießen!

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

**Gourmet-Restaurant „1797“ Gut Panker**

24321 Panker · Tel. 04381 906 90  
reservations@ole-liese.de · www.ole-liese.de



## WEIHNACHTSZAUBER & WILDES IM WALDHAUS IN REINBEK

**Dîner Amical, 10. Dezember 2023:** Der Sachsenwald ist das größte zusammenhängende Waldgebiet Schleswig-Holsteins (ein Geschenk an Otto von Bismarck 1871). An seinem Rand liegt das familiär geführte Hotel.

Hotelier und Confrère Karl Schlichting, seine Frau Bettina und Tochter Sandra Langhans bereiteten uns mit delikatem Fingerfood und Champagner einen herzlichen Empfang in Ihrem weihnachtlich geschmückten Haus. Das persönliche Ambiente, der herzliche Service, die

kreative und saisonale Küche von Küchenchef Christian Dudka und seinem Team bereiteten uns einen wunderbaren kulinarischen Abend, als krönenden Abschluss eines erfolgreichen Chaîne-Jahres.

Für die Weihnachtsstimmung gab es begleitend zwischen den vorzüglichen Genüssen Weihnachtsgedichte von Fontane, Eichendorff und Ringelnetz.

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

**Waldhaus Reinbek**

Loddenallee · 21465 Reinbek  
Tel. 040 727 52 0 · waldhaus@waldhaus.de



## DAS KLEINE CHAPITRE DER BAILLIAGE DE SYLT VOM 11. BIS 16. OKTOBER 2023

Die kleine erst vor wenigen Jahren gegründete Bailliage auf der wunderbaren Insel Sylt entwickelt sich langsam aber stetig. Zu den 16 Veranstaltungen, die wir im Rahmen des Oktober Treffens durchgeführt haben, hatten sich insgesamt 58 Personen angemeldet. Das ergab insgesamt 329 Teilnahmen über alle Veranstaltungen. Diese beachtliche Anzahl von Anmeldungen hat uns sehr gefreut, denn wir waren leider aufgrund der örtlichen Gegebenheiten gezwungen unsere Veranstaltung

bereits 14 Tage nach dem großen Chapitre in Hamburg durchzuführen. Dadurch fehlten insbesondere die Norddeutschen Chaîne Mitglieder. Alle Veranstaltungen sind von den verantwortlichen Profis sehr liebevoll und perfekt durchgeführt worden. Die meisten Buchungen – insgesamt 33 – hatte unser Confrère Berner\* Söl'ring Hof zu verzeichnen.

*Text & Fotos: Dr. Ronald Crone – Bailli*

## IMMER EIN BESUCH WERT...

*Hier ein Auszug einiger unserer wunderbaren Häuser auf Sylt, die auch gern in 2024 Chaîne-Mitglieder in ihren Restaurants und Hotels begrüßen würden:*



### SÖL'RING HOF – HOTEL & \*\* RESTAURANT RANTUM AUF SYLT

Unter der Leitung unseres Confrère Jan-Philipp Berner hat dieses 5-Sterne Luxushotel mit der \*\*Küche auf der Insel Sylt eine herausragende Position. Die vielen wunderbaren Vorteile dieses gastronomischen Objektes können nicht einfach beschrieben werden. Genießen Sie vor Ort die einzigartige Lage auf der Düne, den unverbaubaren Meerblick und das exklusive Flair dieses besonderen Ortes.



### IL RISTORANTE IN KAMPEN

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. Fragt Antonio nach Spagetti Vongole – bei ihm sind die besser als in Italien – so die Meinung des Ballis von Sylt. Il Ristorante ist mein Lieblingsitaliener auf der Insel und gehört zu meinen bevorzugten, sehr oft besuchten Restaurants auf der Insel.



### ALTE FRIESENSTUBE IN WESTERLAND / SYLT

Genießen Sie friesische Gastlichkeit und feine Küche in einem typischen Friesenhaus. Die authentische Atmosphäre lädt ein zum gemütlichen Beisammensein. Die exquisiten Speisen des Inhabers und Küchenchefs haben ihren Ursprung in einer verfeinerten regionalen Küche. Legendar ist die Ente aus dem Rohr bis hin zu aufwendigen und immer wohlschmeckenden Gerichten. Gleichgültig welche Geschmacksrichtung Sie wählen, alle Gerichte sind ein kulinarischer Hochgenuss. Genießen Sie friesische Gastlichkeit und das Sylter Ambiente. Besuchen Sie das älteste Haus der Insel mit der unverwechselbaren friesischen Einrichtung. Dazu passt natürlich die besondere Speiskarte – in Platt-Dütsch. Der freundliche Service wird Ihnen die nötige Übersetzungshilfe geben. Erst wenn Sie in der alten Friesenstube waren, können Sie sagen: „Ich war auf der Insel Sylt“!

Über die anderen von uns gern besuchten Restaurants und Hotels, die an den Oktober Veranstaltungen teilgenommen haben berichten wir demnächst:

- Austern Meyer in List
- Henry´s in Kampen
- Dorfkrug in Kampen
- Vogelkoje in Kampen
- Sturmhaube – Hotel & Restaurant in Kampen
- Rungholt – Hotel & Restaurant in Kampen



## DAS LEBEN GENIESSEN IN NEUEN RÄUMEN

**Dîner Amical, 21. Oktober 2023:** Die Philosophie der Ratsstuben in Haltern am See ist erstaunlich einfach: Die Gäste nach allen Regeln der Kunst mit international inspirierter Haute Cuisine verwöhnen. Damit hat es Patron Daniel Georgiev geschafft, durchgehend seit 2018 mit einem Stern vom Guide Michelin ausgezeichnet zu werden.

Anlässlich eines herbstlichen Dîner Amical durften sich die Mitglieder und Freunde der Chaîne des Rôtisseurs erneut davon überzeugen, dass dies in jeder Hinsicht verdient ist. Das Menü mit Zweierlei von der Gänseleber, einem ganz vorzüglich zubereiteten Adlerfisch und einer Tranche vom Bio-Hähnchen bewiesen einmal mehr die Qualität der ambitionierten Küche. Und die verschiedenen Variationen von Pure Caraïbe Schokolade krönten als Dessert einen lukullischen Abend, der von Sommelier Yasin Aktas mit ganz hervorragenden Weinen begleitet wurde. Der stets präsente Service unter Leitung von Petra Georgieva tat sein Übriges, dass wir uns rundum geborgen fühlten.

Zum Erfolg des Abends trug vor allem auch das Ambiente in den neu gestalteten Räumen des Gourmetrestaurants bei. Warme Farben empfangen die Gäste und schaffen eine in jeder Hinsicht wohlige Atmosphäre. Besonders beeindruckend ist dabei der von allen Seiten einsehbare und begehbare gläserne Weinschrank mit über 300 ausgesuchten Weinen, die keine Wünsche offenlassen. Wer dann den Abend noch mit etwas Besonderem abschließen möchte, der wird sicherlich fündig bei einer erlesenen Auswahl von Spirituosen im offenen Buffet.

*Text: Horst Wüstenbecker – Bailli  
Fotos: Anja Wüstenbecker – Officier*

## GANS WEIT VORNE

**Ein Dîner Amical am 11.11. – was bietet sich da eher an, als ein Gänseessen?** Egal, ob man als Legende den heiligen St. Martin bemüht oder auf den Spuren der Chaîne wandelt: Der Hof zur Linde in Münster-Handorf hat ein reichhaltiges Menü rund um die Gans erdacht, um die Mitglieder der Bailliage Westfalen-Lippe und ihre Gäste zu erfreuen.

Und das gelingt hervorragend in den gediegenen Räumlichkeiten der Familie Löffken: Das traditionell und komfortabel ausgestattete Romantik Hotel empfiehlt sich ganz im Sinne von St. Martin: Wohlwollend werden wir bei kaltem Wetter zum Apéritif mit einem Sekt aus dem Hause Vaux empfangen. Und so, wie Martin seinen Mantel geteilt hat, bekommt jeder und jede von uns gefühlt jeweils eine halbe Gans zugesprochen.

Sei es als Variation vom Gänseklein, als Consommé oder als Brust und Keule von der Oldenburger Freilandgans – wer bei diesem großzügig dimensionierten Mahl nicht auf seine Kosten kommt, bekommt auch gern noch einmal nachgelegt: In diesem Sinne versteckt sich das Team rund um Küchenchef Lukas Schütte nicht hinter St. Martin und wir fühlen uns wie Ludwig IX. bei „seinen Gänseröstern“. Entsprechend begeistert werden die weiße und schwarze Brigade für ihre zügige und reichliche Darbietung gewürdigt: Gans große Küche!

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



### Romantik Hotel Hof zur Linde

Handorfer Werseufer 1 · 48157 Münster

Tel. 0251 327 50 · [www.hof-zur-linde.de](http://www.hof-zur-linde.de) · [info@hof-zur-linde.de](mailto:info@hof-zur-linde.de)

# TERMINE 2024

## JANUAR 2024

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
26.01.	Due Fratelli	Dîner Amical & Jahresauftakt	Bremen	Bremen, Westniedersachsen, Ostfriesische Inseln und Helgoland
27.01.	Landhaus Hadrys	Neujahrsempfang und Mitgliederversammlung	Magdeburg	Sachsen-Anhalt
27.01.	Hotel Elephant	Neujahrsempfang	Weimar	Thüringen
28.01.	Hotel Breidenbacher Hof	Traditioneller Neujahrsempfang	Düsseldorf	Nordrhein
28.01.	Grandhotel Schloss Bensberg	Champagner-Empfang und Mitgliederversammlung	Bergisch-Glabach	Mittelrhein
28.01.	Ristorante Roma	Déjeuner Maison	Saarbrücken	Pfalz-Saar-Mosel
28.01.	Braustübl	Déjeuner Amical "Willkommen im Neuen Jahr"	Darmstadt	Hessen
28.01.	Restaurant Ritzi Gourmet	Déjeuner Maison "Neujahrsempfang"	Stuttgart	Baden-Württemberg

## FEBRUAR 2024

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
14.02.	Restaurant Austernbank	Dîner Amical "Aschermittwochs-Fischessen"	Berlin	Berlin-Brandenburg
14.02.	Osteria Der Katzlmacher	Dîner Amical "Aschermittwoch"	München	Munich & Haute-Bavière
17.02.	Travel Charme Gothisches Haus	Dîner Amical	Wernigerode	Sachsen-Anhalt
17.02.	Grand Hotel Russischer Hof	Geburtstag der Großherzogin Maria Pawlowna	Weimar	Thüringen
17.02.	Benner's Gastronomie	Dîner Amical "Traditionelles Fischessen"	Wiesbaden	Hessen
17.02.	Wirtshaus Zum Löwen	Dîner Amical	Steinenbronn	Baden-Württemberg
22.02.	Restaurant Schwögler	Dîner Amical	Bad Abbach	Bavière Orientale
23.02.	San Martno Restaurant	Dîner Amical "au revoir"	Konstanz	Bodensee
23.-25.02.	23.02. Dîner Amical im „edo“ 24.02. Dîner Maison im Hôtel Graf Bentinck	Friesisches, kulinarisches Wochen- ende "Fine Dining bis Traditionell!"	Dangast	Bremen, Westniedersachsen, Ostfriesische Inseln und Helgoland / Hamburg
24.02.	Arvena Park Hotel	Déjeuner Amical & Mitgliederversammlung	Nürnberg	Franken

## MÄRZ 2024

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
01.03.	Excelsior Hotel Ernst	Jubiläums-Gala	Köln	Mittelrhein
02.03.	Hotel Schloss Hugenpoet	Dîner Amical	Essen-Kettwig	Nordrhein
02.03.	Bülow Palais Dresden	Dîner Amical	Dresden	Sachsen

## MÄRZ 2024

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
03.03.	Hotel Krehl's Linde	Déjeuner Amical	Stuttgart	Baden-Württemberg
11.03.	Hotel Dorint Kurfürstendamm	Dîner Maison & Mitgliederversammlung	Berlin	Berlin-Brandenburg
11.03.	Restaurant Treuschs Schwanen	"Herrenabend"	Reichelsheim	Hessen
13.03.	Restaurant Giverny	After-Work Table Maison "Bouillabaisse Marseillaise"	Münster	Westfalen-Lippe
16.03.	Huberwirt	Dîner Maison	Unterdietfurt	Bavière Orientale
16.03.	Restaurant Kupferpfanne	Déjeuner Amical	Fürth	Franken
16.03.	Schlosshotel Gedern	Dîner Amical "Wetterauer Gaumenfreuden"	Gedern	Hessen
20.03.	Landhaus Hadrys	Dîner Amical "20 Jahre Bailliage Sachsen-Anhalt"	Magdeburg	Sachsen-Anhalt
20.03.	Restaurant La Boheme	Dîner Amical	München	Munich & Haute-Bavière
23.03.	Restaurant Pastis	Dîner Amical	Berlin	Berlin-Brandenburg
29.03.	Becker's Hotel & Restaurant	Déjeuner Amical "Karfreitag Fischessen"	Trier	Pfalz-Saar-Mosel

## APRIL 2024

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
11.04.	Restaurant Storstad	Dîner Amical	Regensburg	Bavière Orientale
13.04.	Reinhardt's Restaurant	Dîner Amical	Düsseldorf	Nordrhein
13.04.	Resto-Bar "Puls"	Gentlemen's Dîner	Köln	Mittelrhein
13.04.	Caviar House Prunier	Ladies-Night	Köln	Mittelrhein
17.04.	Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski	Dîner Amical im "Schwarzreiter"	München	Munich & Haute-Bavière
19.04.	Romantikhotel Schwanefeld	Dîner Amical "World Chaîne Day"	Meerane	Sachsen / Thüringen
20.04.	Kochstudio Karr	Dîner Amical	Langenargen	Bodensee
20.04.	Flair Hotel Deutsches Haus	Dîner Amical zum "World Chaîne Day"	Arendsee (Altmark)	Sachsen-Anhalt
20.04.	Buchna's Landhotel Saarschleife	Dîner Amical "World Chaîne Day" & Mitgliederversammlung	Mettlach-Orscholz	Pfalz-Saar-Mosel
20.04.	Bratwurst Glöcklein	Déjeuner Amical	Nürnberg	Franken
20.04.	Groß Schwansee	Dîner Maison "World Chaîne Day"		Mecklenburg-Vorpommern
20.04.	Hotel Und Weinmanufaktur Exnicrum	Dîner Maison	Hessigheim	Baden-Württemberg
20.04.	Hotel Kronenschlösschen	Dîner Amical "World Chaîne Day"	Eltville-Hattenheim	Hessen
20.04.	Ristorante Culaccino	Dîner Amical	Berlin	Berlin-Brandenburg
26.-27.04.	26.04. Westfälischer Begrüßungsabend 27.04. Dîner Amical "Champagner - Was sonst"	Wochenende in Münster "Frühling Im Münsterland"	Münster	Nordrhein / Mittelrhein / Westfalen-Lippe

# TERMINE INTERNATIONAL 2024

Datum	Land/Ort	Veranstaltung	Ansprechpartner
27.02.	Japan – Tokyo	Chapitre Tokyo	Bailli Délégué: Koji Fukuda
29.02.	Japan – Sendai, Tohoku	Japan Chapitre - Sendai, Tohoku	Bailli Délégué: Koji Fukuda
02.03.	Türkiye – Istanbul	Istanbul Induction and Chapitre	Bailli Délégué: Yves Léon
12.03.	Japan – Sapporo, Hokkaido	Japan Chapitre - Sapporo, Hokkaido	Bailli Délégué: Koji Fukuda
14.-16.03.	Hongkong	60th Anniversary Grand Chapitre of Hongkong Bailliage	Bailli Délégué: Steven Charles Kahn
16.03.	Switzerland – Interlaken	JCR National Competition - Interlaken	Bailli Délégué: Thomas Kuhn
22.-24.03.	Thailand – Bangkok	Chaîne des Rôtisseurs Thailand 50th Anniversary Grand Chapitre - Bangkok	Bailli Délégué: Joe Prasobsook Thawilvejjakul
11.04.	Sweden – Stockholm	Jeune Chef Competition Sweden - Stockholm	Bailli Délégué: Carl Wachtmeister

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)

## Impressum | Chaîne Journal

### Herausgeber:

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

### Chefredaktion, Konzeption & Idee

Karin Deißner – Chargée de Presse d'Allemagne

### Verlag, Gestaltung, Druck & Vertrieb:

K.D.Verlag GmbH & Co. KG  
Kirchstr. 95 · 42553 Velbert  
Tel. 02053 42 67 89 -15 · Fax -19

**Titel:** Foto: ©Adobe Stock

### Texte und Fotos:

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

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

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

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

Das Abonnement ist für Mitglieder der Chaîne  
im Jahresbeitrag enthalten.

### Betreuung Lizenzpartner:

Chaîne des Rôtisseurs  
Karin Deißner – Chargée de Presse d'Allemagne  
Kirchstr. 95 · 42553 Velbert  
Tel. 02053 42 67 89 0 · Fax -19  
[mail@chaine.de](mailto:mail@chaine.de) · [www.chaine.de](http://www.chaine.de)

**Das nächste Chaîne Journal erscheint im April 2024,  
der Redaktionsschluss für diese Ausgabe ist der 11.03.2024.**



Zuhause in den  
besten Häusern.

**STAATL.  
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.

## RÜCKGRAT ERKENNT MAN AM HANDGELENK.

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



# WEMPE IRON WALKER

Glashütte I/SA | Automatik GMT | Edelstahl | Geprüftes Chronometer | 3.845 €

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