

AUSGABE 95 · JANUAR 2025

CHAINED[®]

Journal



Association
Mondiale de la
Gastronomie





LOUIS ROEDERER
HAND IN HAND WITH NATURE



Chères Mesdames, chers Confrères, liebe Freunde der Chaîne,

WILLKOMMEN IM NEUEN JAHR 2025!

Ein besonderes Jahr, die Chaîne des Rôtisseurs feiert ihr 75-jähriges Bestehen.

In der Osterwoche im Jahr 1950 gründete Jean Valby zusammen mit Dr. Auguste Becart und Curnonsky eine Bruderschaft, der sie den Namen Chaîne des Rôtisseurs gaben. Sie fanden ein Wappen der Rotisseure des Mittelalters, bestehend aus Ketten, Spicknadeln und der Lilie des Hauses Bourbon.

Die Idee war, Menschen aus allen Ländern mit den gleichen Interessen an der Erhaltung von Traditionen von Küche und Tafel zusammen zu bringen. Die Zunft der Köche war gleichermaßen diesen Traditionen verpflichtet.

Seit 75 Jahren hat sich diese Idee über die ganze Welt ausgebreitet und überall finden Sie Freunde. Wir werden während des Grand Chapitre in Köln vom 29.05.–01.06.2025 diesen besonderen Anlass gebührend würdigen.

Anlässlich der Jeunes Chefs Rôtisseurs und Jeunes Sommeliers Wettbewerbe wird in Frankfurt am Main wieder ein Chapitre mit Inthronisation stattfinden. Dies ist besonders für unsere professionellen Mitglieder gedacht und findet wie immer, an einem Montag, diesmal am 7. April 2025 statt.

Ich wünsche Ihnen einen guten Start ins neue Jahr und freue mich auf viele Veranstaltungen und Begegnungen mit außergewöhnlichen Menschen an interessanten Orten.

VIVE LA CHAÎNE !

Klaus Tritschler

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



EXNICRUM WEINMANUFAKTUR

Die exNicrum Weinmanufaktur hat sich zum Beginn des Jahres 2021 durch Fabian Alber und Herbert Müller gegründet. Wir erzeugen Weine auf insgesamt 5 Hektar Rebfläche, 2 Hektar davon in den terrassierten Steillagen des Neckars. Begonnen haben wir jedoch schon 2015. Hier pflanzten wir hochwertige Rebsorten in unseren beeindruckenden Steillagen. Die Vision - Weinberge in Steillagen durch mediterrane Rebsorten erhalten. Wir sprechen von Rebsorten wie Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sangiovese, Tempranillo, Albarino, Marselan und Weißburgunder. Die Steillagen des Mundelsheimer Käsberg und Hessigheimer Wurmberg sind mit Trockenmauern verstärkt und teilweise über 1000 Jahre alt. An den Steilhängen oberhalb des Neckars wird in mühevoller Handarbeit gearbeitet und gelesen. Die Steillagen sind kulturgeschichtliche Naturdenkmale - bacchantische Amphitheater, mit voller Ausrichtung nach Süden, hochwertigem Muschelkalk und einzigartigem Mikroklima direkt am Fluss. Die Trockenmauern der Weinberge bieten Lebensraum für eine mediterran anmutende Flora und Fauna. Die Erhaltung dieses einmaligen Kultur- und Naturerbes treibt uns an, herausragende Weine zu erzeugen. Wir sichern dadurch den ästhetischen, ökologischen, kulturellen und ökonomischen Wert der Landschaft.

Mit hochwertigen südeuropäischen Rebsorten wollen wir angesichts des Klimawandels das Potenzial des Terroirs ausschöpfen. Durch diesen innovativen Ansatz im Weinbau er-

öffnen wir die Chance, die Trockenmauern mit ihrer Biodiversität zu erhalten und das Ökosystem als wichtigen Baustein zum Klimaschutz zu erhalten. Neben unseren Steillagenweinen erzeugen wir Weine aus den Rebsorten Lemberger, Riesling, Sauvignon Blanc, Weiß- und Grauburgunder.



Fabian Alber, der schon seit 2015 als Winzer und Kellermeister für die Steillagenweine verantwortlich ist, nachdem er auf zahlreichen Spitzenbetrieben im In- und Ausland gearbeitet und gelernt hat, hat die Führung der exNicrum Weinmanufaktur in Hessigheim übernommen, und ist verantwortlich für die Bewirtschaftung der Weinberge, den Ausbau der Weine in der neu erbauten Kellerei, deren Verkauf und den Betrieb des Hotels nebst Vinothek und Weinterrasse. Herbert Müller bringt sein unternehmerisches Potenzial und seine Erfahrungen und Kenntnisse aus der langjährigen Beschäftigung mit der internationalen Weinkultur ein.

exNicrum Weinmanufaktur OHG

Rathausstraße 2 · 74394 Hessigheim
www.exnicrum.de

INHALT

6	International Internationaler Jeunes Sommeliers Wettbewerb 2024 in Lissabon
7	Hotel & Restaurant-Tipp Hotel & Restaurant Kübler
8 - 9	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Hapag-Lloyd Cruises
10 - 11	Tisch- und Tafelkultur Die Geschichte der Tischkultur
11	Buch-Tipp Zu Tisch bei den Royals
12 - 15	Tisch- und Tafelkultur Wie bei Hof getafelt wurde
16	Tisch- und Tafelkultur Aktuelle Trends
17	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG GmbH
18	Interview "How2Dinner" mit Monika Oberndorfer
19	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Chefs Culinar
20 - 21	Tisch- und Tafelkultur Tischsitten in anderen Ländern
22 - 23	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Cove
24	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Staatl. Fachingen
25-27	Interview Höflichkeit am Tisch mit Adrian M. Grandt
28 - 29	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG GmbH
30	Save the Date 101. Grand Chapitre d'Allemagne in Köln
31	Wein-Tipp Weingut Müller-Ruprecht
32	Wein-Tipp Weingut O. Schell
33	Nationaler Kooperationspartner Wempe Leipzig
34	Anzeige Lifestyle
35	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Cove
36	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Champagne Louis Roederer
37	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Hommage Luxury Hotels Collection
38 - 79	Berichte aus den Bailliagen
80 - 81	National Veranstaltungen von Januar bis April 2025
82	International Veranstaltungen 2025 & Impressum
83	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Radeberger
84	Anzeige Nationaler Kooperationspartner Wempe Leipzig



Titelthema –
Tisch & Tafelkultur



International –
Concours International des Jeunes
Sommeliers 2024



Wein-Tipp
Weingut O. Schell



INTERNATIONALER JEUNES SOMMELIERS WETTBEWERB 2024 IN LISSABON

Vom 16. bis 20. September fand in Lissabon/Portugal der Internationale Wettbewerb für die jungen Sommeliers statt. Die Bailliage d'Allemagne hatte ihren Nationalen Sieger mit Mirco Liesk den jüngsten Teilnehmer im „Rennen“. Mirco hat alle Erwartungen großartig erfüllt und mit ihm stellen wir nun zum zweiten Mal nach 2023, den Vize-Weltmeister. Er kann sehr stolz auf seinen zweiten Platz sein, da nach Meinung der Jury dieses Jahr ein sehr hohes Niveau erreicht wurde.

Auch Mirco's Mentor, sein Arbeitgeber und ehemaliger Juror des Internationalen Sommeliers Wettbewerbs Maximilian Wilm vom Restaurant „Kinfelts Kitchen and Wine“ in Hamburg, war erfreut, dass sich das harte Training ausgezahlt hat. Wir werden von ihm in den nächsten Jahren sicher noch einiges hören, so talentiert und fokussiert, wie er ist. Wir freuen uns darauf!

Barbara Tritschler – Pair de la Chaîne





WILLKOMMEN IM HOTEL UND RESTAURANT KÜBLER

Wir freuen uns sehr, mit unserem „Hotel und Restaurant Kübler“ zukünftig in der Chaîne des Rôtisseurs vertreten zu sein. Unser Dank gilt an dieser Stelle besonders dem Bailli der Bailliage Franken, Dieter Oster. Er hat uns und unser Team mit seiner zupackenden und kreativen Art, aber auch mit viel Expertise und der gemeinsamen Liebe zur feine Küchen- und Tischkultur für die Chaîne begeistert.

WER SIND WIR KÜBLERS DENN NUN?

Die gastronomische Geschichte unserer Familie in Röthenbach bei St. Wolfgang begann 1764 mit dem Gasthaus „Zum Gelben Löwen“. Die Lage des Gasthauses an der „Alten Salzstraße“, auf der seit dem 12. Jahrhundert das wertvolle Salz aus Salzburg und Bad Reichenhall in die mittelalterliche Metropole Nürnberg gelangte, begründet die Tradition unserer Familie, neben Gästen aus den umliegenden Ortschaften auch stets Gäste von weit her im beschaulichen Röthenbach willkommen zu heißen. Schon damals galt es daher auch den hohen Ansprüchen der weit gereisten Kaufleute gerecht zu werden. Im alteingesessenen Gasthaus waren Wirtshaus, Landwirtschaft und eine eigene Metzgerei über sieben Generationen hinweg unter einem Dach vereint.

Mit Erika und Erwin Kübler wurde 1971 der Grundstein für das heutige Hotel gelegt. Doris Kübler, Hotelfachfrau und Tochter von Erika und Erwin Kübler und somit die „zweite Generation“, arbeitet über 30 Jahre tatkräftig im elterli-

chen Betrieb und steht nun der „dritten Generation“ zur Seite. Ihre Leidenschaft für die feine Küche und das Gastgebersein hat sie an ihre Tochter Sophia weitergegeben.

Nach einer umfassenden Modernisierung im Jahr 2020 unter der Leitung von uns, Sophia Kübler und Dominik Kübler, weht nun wieder frischer Wind bei uns, im „Hotel und Restaurant Kübler“. Neben der Ausbildung Restaurantfachfrau und zum Koch haben wir beide ein Studium der Betriebswirtschaft absolviert und uns so auf die vielfältigen Herausforderungen der Selbständigkeit vorbereitet. Mit viel Qualitätsbewusstsein und kreativen Konzepten stellen wir uns dem Gastronomiesterben im ländlichen Raum entgegen. In unserem Restaurant erwartet Sie eine angenehme Atmosphäre, in der sich jeder wohlfühlen kann. Egal, ob für ein festliches Dinner, Firmenevent, Seminar oder Hochzeit – wir bieten den passenden Rahmen für eine Vielzahl an Anlässen. Unsere Speisekarte spiegelt die besten Produkte der Saison, sodass wir immer frischeste Zutaten einsetzen und die Vielfalt unserer Region zeigen können.

Besuchen Sie uns im schönen Wendelsteiner Ortsteil Röthenbach bei St. Wolfgang. Lassen Sie sich von unserem freundlichen Team verwöhnen und genießen Sie die fränkische Gastfreundschaft. Wir freuen uns darauf, Ihnen die Köstlichkeiten unserer regionalen Küche näherzubringen und Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt zu bieten.



Hotel Kübler

In der Lach 2 · 90530 Wendelstein
Tel. 09129 90 00 · hello@kuebler-hotel.de · www.kuebler-hotel.de



HAPAG $\frac{18}{91}$ LLOYD
CRUISES

MIT ALLEN SINNEN UNVERGESSLICH.

Von wohligem Luxus umgeben,
sanft durch Ozeane überwältigender
Eindrücke getragen werden.
Von Sehnsüchten zu Traumzielen.
Von Entspannung zu Abenteuer.
Von Wunder zu Wunder zu Wunder.
Zwischen Antarktis und den tropischen
Meeren des Südens, zwischen Küsten
ein Kosmos kulinarischer Hochgenüsse.

Sinneskitzel im Reisebüro und
auf hl-cruises.de/sinne



Scannen und mit allen
Sinnen eintauchen.



DIE SCHÖNHEIT DES NORDENS ERLEBEN

Polarlichter und Eiswelten, einzigartige Erlebnisse und echte Abenteuer: In diesem Winter erkundet die HANSEATIC spirit die Schönheit des Nordens. Auf ihren Skandinavien-Reisen bietet das kleine Expeditionsschiff aus der Flotte von Hapag-Lloyd Cruises seinen Gästen zahlreiche Möglichkeiten, die spektakuläre Natur zwischen Schnee und Eis bei spannenden Aktivitäten zu erkunden.

Skandinavien – Wintertraum und nordisches Abenteuer

Skandinavien umfasst geografisch die nordeuropäische Halbinsel mit Norwegen, Schweden und dem äußersten Nordwesten Finnlands. In den ersten Monaten des neuen Jahres erleben die Gäste der HANSEATIC spirit die winterliche Magie von Norwegens Küsten über Lappland bis ins Baltikum, direkt ab/bis Hamburg oder Kiel – mit vielen winterlichen OutdoorAktivitäten an Land, grandioser Natur, Polarlichtern und authentischer skandinavischer Lebensart.

Fünf Winteraktivitäten, die auf keiner Bucketlist fehlen sollten

1. Bitterkalt und atemberaubend schön: Jedes Jahr wird im norwegischen Alta das Eishotel Sorrisniva aus 250 Tonnen Eis und 7.000 Kubikmetern Schnee neu errichtet. Künstler erschaffen ein funkelndes Meisterwerk. Gäste können es besichtigen und die vielen Eisskulpturen im Inneren bewundern. Ein eiskalter Drink an der Bar rundet den Besuch ab. Die HANSEATIC spirit bleibt über Nacht, sodass besonders Abenteuerlustige im Eishotel übernachten können – in wärmenden Thermoschlafsäcken, versteht sich.

2. Hundeschlittenfahrt durch die schneebedeckte Wildnis: Gezogen von Huskys in Zweierreihen gleiten die Schlitten im hohen Tempo durch die weiße, unberührte Landschaft. Die kräftigen Tiere können das neunfache ihres Körpergewichts ziehen und lieben es, sich zu verausgaben. Bei den Touren kommen Gäste den Huskys ganz nah und entdecken eine überraschende Besonderheit: Nicht alle haben blaue

Augen, manche leuchten braun oder sogar zweifarbig. Ein echtes Highlight für Natur- und Tierfreunde.

3. Das Knirschen der dicken Schneeschicht unter den Füßen – ein leises „Krrrkrk“ – beschreibt den besonderen Reiz einer Schneeschuhwanderung. Schritt für Schritt offenbart sich die märchenhaft weiße Landschaft in aller Stille auf eine ganz neue Weise – ein unvergesslicher Moment an der frischen, klaren Winterluft.

4. Im März 2025 führt die Reise SPI2536 der HANSEATIC spirit in den Bottnischen Meerbusen – und nach Rovaniemi, die offizielle Heimat des Weihnachtsmanns. Ob ein Besuch bei Joulupukki (so nennen die Finnen den Mann mit Rauschbart und rotem Mantel), ein Spaziergang durch das festlich beleuchtete Dorf mit traditionellem Kunsthandwerk oder eine Begegnung mit „Rudolph“ auf der Rentierfarm – dieser magische Ort ist ein Muss auf jeder Bucketlist.

5. In manchen Regionen im Norden Skandinaviens fällt in kurzer Zeit so viel Schnee, dass Hügel und Seen unter einer dichten Schneeschicht liegen und die Landschaft zu einer weiten Ebene verschmilzt. Deshalb nutzen die Menschen hier das Schneemobil. Nach einer kurzen Einweisung und mit etwas Geschick lässt sich das Gefährt auch ohne Vorkenntnisse durch tief verschneite Wälder steuern. Die Chance ist groß, Tierspuren im Schnee zu entdecken – ein Erlebnis, das Abenteuer und Entspannung zugleich verspricht.

Weitere Informationen unter: www.hl-cruises.de



DIE GESCHICHTE DER TISCHKULTUR – EINE IMMERWÄHRENDE ENTWICKLUNG

Kostbares Geschirr, ein geschmackvolles Ambiente und eine bezaubernde Tischdekoration – so wird das Essen durch Tischkultur von der bloßen Nahrungsaufnahme zu einem besonderen und geselligen Geschmackserlebnis verwandelt. Außerdem definiert sich Tischkultur über das gesellige Miteinander.

Tischkultur ist weitaus mehr als nur die Beachtung von Tischsitten. Es geht vielmehr um das Pflegen von Tradition, Lebensstil und den Genuss beim Essen. Das Wort „Kultur“ steht für Kommunikation und Geist – die Kunst des Lebens.

Bis dahin war es ein weiter Weg: unsere Vorfahren saßen am Feuer und zerteilten die Beute mit einfachen Werkzeugen. Allerdings legte man schon damals Wert

darauf, gemeinsam zu essen. In der Antike war das Speiseseite eines der wichtigsten Möbel, vor denen das Essen auf kleinen Tischen serviert wurde. Das Geschirr wurde aus Ton oder Glas hergestellt. Zum Verzehr von Suppen diente ein Brotstück, weil Löffel nicht gebräuchlich waren.

Ab dem 11. Jahrhundert wurden die Tischsitten verändert, da auch vereinzelt Damen zu den Tafeln zugelassen wurden und man nun in Paaren am Tisch saß. Es wurden erstmals Tischregeln eingeführt, später wurden sie immer wichtiger. Die Tischordnung musste genau eingehalten werden. Der Name „Bankett“ stammt von der damaligen Sitzposition der Gäste, die auf langen Bänken entlang der Tische saßen. Als Teller gab es runde Brotscheiben und das Besteck bestand aus Löffeln und Messern.

BUCH-TIPP:

Im 14. Jahrhundert kamen Trinkgefäße und Teller aus Zinn und Holz hinzu. Die Gabel kam im 16. Jahrhundert hinzu, als sie die Italiener für Früchte benutzten, damit der Saft die Finger nicht beschmutzte. Es wurde üblich Servietten und Tischtücher zu benutzen. Die Vielfalt an Geschirr nahm rasant zu.

Die Besteckform, wie wir sie heute kennen, entstand im 17. Jahrhundert, die Gabel gehörte ab sofort zum festen Bestandteil des Bestecks. Zwischen dem 19. und 20. Jahrhundert entwickelte sich die Tafelkultur noch mehr. Erstmals kam die Tischrede in Mode. Später wurde die Tafelrunde durch das kalte Buffet ersetzt.

Die Tischdekoration sowie sorgfältig zusammengestellte Speisen finden in den letzten Jahren jedoch wieder vermehrt Anerkennung. Es lohnt sich, Zeit für Genuss zu haben!

MEHR INFORMATIONEN & TOLLE PRODUKTE RUND UM DAS THEMA TISCHKULTUR FINDEN SIE AUF: www.lotharjohn.de



ZU TISCH BEI DEN ROYALS

Palastküche von Queen Victoria bis King Charles III. Über 100 Lieblingsrezepte der britischen Royals. Ein exklusiver Einblick von Tom Parker Bowles

Vom pikanten Curry für König George V. bis zur Eisbombe für Prinzessin Elizabeth – Tom Parker Bowles präsentiert in *Zu Tisch bei den Royals* exklusive Einblicke in die traditionsreiche Küche des britischen Hofes. In über 100 Rezepten zeigt er die ganze Bandbreite der royalen Küche von Queen Victoria bis heute.

Ob englisches Frühstück, alltägliche Abendessen, königliche Gartenpartys oder Staatsbankette - das Buch bietet intime Einblicke in die Kulinarik des Buckingham Palace. Jedes Kapitel wird von faszinierenden Geschichten über die königlichen Küchen, Köche und kulinarische Traditionen begleitet: Tom Parker Bowles verwebt dabei Material aus den königlichen Archiven, zeitgenössischen Berichten und persönlichen Einblicken und zeichnet so ein lebendiges Bild der königlichen Geschmäcker und Traditionen, die bis in die viktorianische Zeit zurückreichen. Raffinierte Kreationen stehen neben überraschend einfachen Gerichten, die historische Erkenntnisse mit modernen Geschmacksrichtungen verbinden.



DK Verlag (Hrsg.),
Tom Parker Bowles
ZU TISCH BEI DEN ROYALS
ISBN 978-3-8310-4965-3
240 Seiten, 198 x 267 mm
Mit farbigen Fotos & Illustrationen
€ 29,95 (D)

WIE BEI HOF GETAFELT WURDE ZUCKERSCHLOSS UND SCHERZPASTETE

Die höfische Tafel war einst Ort perfekter Inszenierungen: Kostbares Tischgerät und ausgeklügelte Dekorationen lieferten die Kulisse für große Politik.



Die Festtafel glich einer Bühne: Goldene Wagen dienten als Behältnisse für die erlesensten Speisen, ein Springbrunnen in Frauengestalt spendete gewürzten Wein, von den Türmen eines schlossartigen Tafelaufsatzes ergoss sich Orangenwasser. Die einzelnen Gänge wurden von musikalischen Darbietungen und allegorischen Schauspielen umrahmt. Der besondere Coup: Die Musikanten entstiegen einem riesigen Pastetenhaus. Raffinierter konnte man Überfluss nicht in Szene setzen.

Philipp der Gute, Herzog von Burgund und Stifter des Ordens vom Goldenen Vlies, hatte seine Anhänger am 17. Februar 1454 zu dem Bankett geladen, das mit all diesen Attraktionen als Fasanenfest in die Geschichte einging. In Zeiten, in denen Prachtentfaltung als Herrschertugend galt, bot er mit diesem Mahl ein Meisterwerk auf. Dem kulinarischen Aspekt kam bei der Tafelrunde allerdings die geringste Bedeutung zu. Der Herzog nutzte sie als politisches Instrument: Nach der Eroberung Konstantinopels durch die Osmanen im Jahr zuvor wollte er die geladenen Ritter zu einem neuerlichen Kreuzzug bewegen. Über einem Fasan sprach man schließlich den, wenn auch folgenlosen, Eid zum Türkenzug.

ESSEN ALS STAATSAKT

Der burgundische Hof setzte im 15. Jahrhundert die Maßstäbe für die Festkultur und die hohe Kunst der Tafel, die

seit dem Mittelalter ausgeprägt und immer weiter verfeinert wurde. Gesellschafts- und Herrschaftssysteme spiegelten sich in kostbarem Gerät und kurioser Dekoration. Doch nicht nur bei großen Festbanketten, sondern auch bei alltäglichen Mahlzeiten blieb kein Detail dem Zufall überlassen. Das Zeremoniell war minutiös durchorganisiert und in den Hofordnungen festgehalten. Repräsentation braucht ein Forum, ein Staatsakt seine Adressaten. Viele Höfe pflegten die öffentliche Tafel. Dabei konnten sich die Untertanen auch der niederen Stände ihres Herrschers und seiner herausgehobenen Position vergewissern. Ludwig XIV. von Frankreich praktizierte dies regelmäßig, und viele andere Regenten taten es ihm zumindest bei wichtigen Anlässen gleich.

Als Friedrich I. 1701 in Königsberg zum ersten Preußenkönig gekrönt wurde, verfolgten Zuschauer das Festmahl im Moskowitzersaal des Schlosses von Tribünen aus. Auf dem Hof durfte das Volk sich an Spießbraten und Rotwein laben, und durch je neun Kanonenschüsse erfuhr die ganze Stadt davon, dass der König gerade sein Glas erhob. Die Verteilung der Gäste auf die Haupt- und Nebentafeln – bei großen Ereignissen wurden alle verfügbaren Säle der Residenzen miteinbezogen – war der Gradmesser für Machtkonstellationen. Wer wo von welchem Geschirr speiste, unterlag einem strengen Zeichenkodex, der erst mit der Aufklärung langsam aufgeweicht wurde. Wer den ihm

zugewiesenen Platz annahm, erkannte die Ordnung an – oder glänzte ganz bewusst durch Abwesenheit.

Auf einem Podest und unter einem Baldachin stellten die Potentaten sich und ihr Selbstverständnis beim Essen zur Schau. Zu einer Inszenierung mit hohem Symbolwert zählte auch die Handwaschung, die bereits seit dem 12. Jahrhundert an den Fürstentafeln vollzogen wurde. Nicht nur, weil man lange Zeit noch mit den Fingern aß, kam der Reinigung Bedeutung zu: Mit ihr wurde ein Element aus dem liturgischen Kontext übernommen. Die Benutzung von Kanne und Becken als prunkvoll gestaltete Garnitur stand nur den allerhöchsten Personen zu. Die übrigen mussten sich mit einer feuchten Serviette begnügen. Wesentlich für die zahlreichen ritualisierten Handlungen waren die Ehrenämter bei Tische. Wer an der königlichen und fürstlichen Tafel als Mundschenk oder Vorschneider diente, hatte eine der vornehmsten Aufgaben inne. Bis zum hohen Mittelalter führte der Truchsess den Hof und dirigierte das Tafelzeremoniell. Ab dem 13. Jahrhundert übernahm dies der Hofmeister. Unter den Kaisern des Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nation hatten die Kurfürsten diese erblichen Erämter inne. Bei Krönungsfeierlichkeiten versahen sie ihren Tischdienst als Truchsess oder Schenk sogar zu Pferde.

SPEISEN VOM SILBERSCHATZ

Die Angst vor Giftanschlägen war an der herrschaftlichen Tafel seit jeher präsent – auch deshalb war der Posten des Mundschens so verantwortungsvoll: Ihm oblag es, die Getränke und meistens auch die Speisen unmittelbar vor dem Servieren vorzukosten, bevor er sie kredenzte. Zur Giftprobe standen zudem spezielle Gerätschaften zur Verfügung. Von vermeintlichen Natternzungen, die in Wirklichkeit fossile Haifischzähne waren, versprach man sich bis ins 16. Jahrhundert die Fähigkeit, Gift anzuzeigen. Silberne oder goldene Natternzungenbäume fungierten zugleich als Tischschmuck. Als giftneutralisierend galt der Bezoar, ein hart gewordener Klumpen unverdaulichen Materials aus Tiermägen. Dekorativ gefasst, tauchte man ihn in Getränke.

Dass die persönlichen Utensilien des Herrschers in einem verschließbaren Behältnis Platz fanden, war gleichfalls eine Sicherheitsmaßnahme, die bald zur Insignie umgemünzt wurde. Prächtige Tafelschiffe, die sogenannten Nefs, nahmen nicht nur Besteck, Serviette, Salz- und Gewürzdo-

sen auf, sondern bezeugten vor allem den Status ihres Besitzers.

Das individuelle Tafelgedeck mit mehrteiligem Besteck hat eine relativ junge Geschichte. Selbst bei Hofe aß man lange Zeit mit drei Fingern.

Das Messer wurde allenfalls zum Aufspießen benutzt, es in den Mund zu nehmen, war noch kein Tabu. So bestand die wichtigste Funktion des Tischtuchs darin, dass man das Messer daran abwischen konnte. Erst im Lauf des 17. Jahrhunderts setzte sich beim Adel immer mehr die Gabel durch. Auch der Gebrauch von Esstellern war zunächst nicht üblich. Bis ins Spätmittelalter war man mit Ablagebrettchen ausgekommen oder hatte die vom Vorschneider zerteilten Speisen mithilfe von Brotstückchen zum Mund geführt.

Entsprechend sind Aufträge für ein einheitliches Service an den europäischen Höfen erst seit der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts bekannt. Selbstredend unterlag auch das Geschirr einer strengen Materialhierarchie. Teller aus Silber oder Gold kamen bei bedeutenden Anlässen zum Einsatz und waren den ranghöchsten Personen vorbehalten. An Nebentafeln oder im Alltag speiste man von Zinn oder Fayence, seit dem 18. Jahrhundert auch von Porzellan. Friedrich Wilhelm von Brandenburg (1620–88), der einen beachtlichen Schatz an Tafelgerät aus Edelmetall zusammengetragen hatte, genoss mit seiner Familie sogar täglich die teuersten Speisen von Silbergeschirr – auch dies ein beredtes Zeichen für den Machtanspruch des Großen Kurfürsten. Natürlich konkurrierten die Höfe untereinander um das pompöseste Silber, und so mancher geladene Fürst soll beim Souper vor dem Glanz eines fremden Service erblasst sein.

Entscheidend war die Zurschaustellung und nicht die Funktion. Seit dem späten Mittelalter diente ein Kredenz Tisch neben der Tafel nicht allein zum Anrichten der Speisen und Vorbereiten der Getränke, sondern auch zur Präsentation der edlen Gerätschaften. Daraus entwickelte sich ein mehrstufiges, mit Tüchern bedecktes Schaugerüst, auf dem die Pokale, Platten und Schüsseln für alle – also auch für

das Publikum bei der offenen Tafel – perfekt in Szene gesetzt wurden. Die Zahl der Stufen gab ebenfalls Auskunft über den Rang. Den wertvollen Schatz führte man sogar auf Reisen mit: Bei Krönungsmahlen saß jeder Kurfürst am eigenen Tisch vor seinem persönlichen Paradebuffet. Während man die Schaubuffets bis dato nur bei besonderen Anlässen aufgebaut hatte, wurden sie im 18. Jahrhundert zu einem festen Bestandteil der Raumausstattung – Ludwig XIV. hatte es in der Petite Galerie von Versailles vorgemacht. Den 1703 vollendeten Rittersaal des Berliner Schlosses komponierte Andreas Schlüter um das von Pilastern gerahmte, berühmte Große Silberbuffet herum. Auf diese traditionelle Form dynastischen Muskelspiels griffen Monarchen bis weit ins 19. Jahrhundert zurück, später wurden die Wandbuffets auch mit kostbarem Porzellan bestückt.

Mit dem Silber- und Goldschatz, ob auf dem Tisch oder am Buffet, führte man einen beträchtlichen Teil des beweglichen Staatsvermögens vor Augen – das heute noch sprichwörtliche Tafelsilber, das man in Krisenzeiten einschmelzen und zu Geld machen konnte.

DER TISCH ALS BÜHNE

Die Vorliebe für großes Theater sprach beim Festbankett aus jedem Detail und trieb mitunter groteske Blüten. Als ein Akt des Schauspiels wurde das Vorschneiden zelebriert: So elegant wie artistisch wirbelte der Vorschneider sein Besteck durch die Luft, um die im Ganzen zubereiteten Tiere nicht auf dem Tisch, sondern effektiv in der Luft zu zerteilen. Tranchierunterricht gehörte bis ins 18. Jahrhundert zu den Lektionen für junge Adelige, Spezialliteratur bot zusätzliche Unterweisung in diesem ehrenvollen Amt.

Ebenso kursierten Anleitungen zum Serviettenbrechen. Die Tafeltücher wurden zu den kunstvollsten Gebilden gefaltet: So fand der Gast auf seinem Teller mal eine Pyramide oder Siegestsäule vor, mal einen Doppeladler oder Pfau. Einen Eindruck von Reichtum und Fülle gaben natürlich auch die Speisen selbst und die Art, wie sie aufgetischt wurden. Für die Beköstigung der illustren Gäste von Herzog Georg dem Reichen und Hedwig von Polen bei der legendären Landshuter Hochzeit im Jahr 1475 mussten allein 40.000 Hühner, 11.500 Gänse und 1.537 Lämmer ihr Leben lassen. Es glich einer Prozession, wenn die unzähligen Schüsseln, jeweils mit einer weiteren bedeckt und von

einer Serviette zusammengehalten, an die Tische getragen wurden. Kaiser Wilhelm II. ließ mehr als 400 Jahre später bei großen Festen Soldaten der Garnison aufmarschieren, die die Speisen von der Küche in den Weißen Saal und die Neue Galerie des Berliner Schlosses transportierten, wo die Tafeln der ranghöchsten Gäste standen.

Im 17. und 18. Jahrhundert wurde beim Festmahl „à la française“ serviert: Dabei teilte man die überbordende Auswahl an Gerichten zwar in drei bis fünf „Trachten“, trug innerhalb eines Gangs jedoch alles gleichzeitig auf. Die Anzahl der Schüsseln und Teller wurde nicht verändert. Der Hofmeister hatte darüber zu wachen, dass der Tisch jederzeit lückenlos mit Platten und Terrinen bedeckt war, ihre Anordnung wurde in Tafelrissen genau festgelegt. Ausgehend vom französischen Hof war es im 18. Jahrhundert en vogue, die Mitte der Tafel durch repräsentativ gestaltete Terrinen oder Plats de menage hervorzuheben. Diese Tafelaufsätze, meist aus Silber oder vergoldet, waren ein wichtiger Teil des Prunkgeschirrs und blieben während des gesamten Mahls auf dem Tisch. Oft waren sie mit den begehrten Würzmitteln Salz, Pfeffer, Öl, Essig, Senf und Zitronen bestückt.

DIE FRÜCHTE DER DIPLOMATIE

Für Kurzweil sorgten beim Bankett die Schaugerichte. Zum einen gab es essbare Varianten, die einen Überraschungseffekt bereithielten. Etwa wenn man gebratene Vögel oder Pasteten mit den echten Federn und dem präparierten Kopf darbot, zubereitetes Wildbret wieder in sein Fellkleid steckte oder gar in einer Pastete ein lebendiges „Hündlein“ versteckte. Auf der anderen Seite dienten rein dekorative Schaustücke der Belustigung der Tafelgäste. Täuschend echt ahmten Trompes l'œil aus Fayence reale Speisen wie Kohlköpfe, Melonen, Schnecken oder Muscheln nach.

Der Höhepunkt jeder Tafel war der Dessertgang: Hier hatten die Schaugerichte und Galanteriespeisen ihren stärksten Auftritt. Sie sollten „dem Bancket einen Ruhm, und den Anwesenden kluges Nachsinnen verursachen“, schrieb der Dichter Georg Philipp Harsdörfer in seinem „Vollständig vermehrten Trincir-Buch“, einer 1652 in Nürnberg erschienenen Abhandlung über die Tischsitten bei Hofe.

Vor allem im Barock wurde ein unvorstellbar aufwendiges Spektakel inszeniert, das meist auf den Anlass bezogen

war und dem Gastgeber einen süßen Triumph bescherte. Der Zuckerbäcker geriet zum wahren Zeremonienmeister an der Tafel, seine Kunst genoss hohes Ansehen. Wer das Exklusive wollte, holte die Besten der Zunft von weither und beschäftigte sie wochenlang für beträchtlichen Lohn. Die Fertigkeit der Konditoren ließ tatsächlich keine Wünsche offen. Mithilfe von eingefärbtem Zuckerwerk, Butter oder Marzipan setzten sie die ausgeklügelten allegorischen Programme um. Beliebte waren filigrane Kulissen, Architekturen und Figuren aus Tragant – einem pflanzlichen Klebemittel, aus dem sich mit Zucker vermischt – eine zähe und schnell härtende Dekorationsmasse herstellen lässt.

Fürstliche Desserttafeln wurden als Gartenparterre mit Springbrunnen und Wasserläufen gestaltet, kamen als Landschaft mit Vulkanen oder Fabelwesen daher.

Bei einem Krönungsmahl demonstrierten antike Bauwerke oder die Götter des Olymp weit mehr als nur den Bildungsanspruch der Hauptperson. Die Lust an der Imitation war grenzenlos, und so konnte bei einem Leichenschmaus der durchlauchtige Verblichene als Grabplastik in Marzipan auf der Tafel erscheinen.

Auch wenn all diese Kreationen mehrheitlich aus essbaren Zutaten bestanden, beschränkten sich die Gäste darauf, nur das geschickt in die Szenen integrierte edle Backwerk, die kandierten Früchte und das Konfekt zu verspeisen. Dass ihre Haltbarkeit begrenzt war, machte die Dessertaufsätze aus Tragant-Teig oder Karamellzucker – teuer und arbeitsintensiv in der Herstellung – erst recht zum Luxusgut. Zuweilen wichen die Konditoren bei den Architekturen auf Kork aus, um wiederverwendbare Werke zu schaffen.

Einen ganz wesentlichen Impuls, weniger für das Essgeschirr als für die Dekoration, lieferte die Entwicklung der Porzellanherstellung im 18. Jahrhundert. Jetzt sorgten hoch aufragende Tafelaufsätze mit vierteiligen Figurengruppen dauerhaft für den festlichen Rahmen bei Tisch. Früchte und Gefrorenes arrangierte man in Felslandschaften, Lustgärten oder Jagdszenen aus dem weißen Gold. Allegorien

und Götterfiguren flankierten feine Cremes und Kompott. Dabei orientierten sich die Modellmeister der Porzellanmanufakturen wohlgerne an den Vorgaben der Pâtisseries; auch blieben die Kleinplastiken meist in der Obhut der Hof-Konditoreien.

MENÜ FÜR ALLE

Im 19. Jahrhundert veränderte sich mit der Art des Servierens noch einmal grundlegend das Aussehen der Tafel. Mit dem Wechsel zum Service à la russe kam die heute übliche Menüfolge auf. In vielen einzelnen Gängen wurden die Speisen nun nacheinander aufgetragen, die Dienerschaft reichte die Platten und Schüsseln an. Das Essen blieb länger frisch und die Tischmitte frei, was die Künstler mit ausladenden Kompositionen für Tafelaufsätze quittierten.

Die ausufernde Dekoration und das große Spektakel traten zugunsten des geschmacklichen Erlebnisses immer mehr in den Hintergrund. Der Adel und das gehobene Bürgertum näherten sich in ihrer Festkultur weiter an. Die Intention ist geblieben: Bankette sind ein probates Mittel der Repräsentation – auch jenseits monarchischer Politik und Kultur. Das Bedürfnis, einem besonderen Anlass einen glanzvollen Rahmen zu geben, ist längst ein gesamtgesellschaftliches Phänomen. Und so leben manche Gepflogenheiten der höfischen Tafel bis in unsere Zeit fort: Die üppig verzierte Hochzeitstorte vermittelt eine leise Ahnung von einstiger Zuckerbäckerkunst, das Serviettenfalten hat sich in abgemilderter Form gehalten, und ein Silberbesteck gilt noch immer als bleibender Wert.

Auch bei Staatsempfängen in Zeiten der Republik, bevorzugt in ehemaligen Residenzen abgehalten, werden die überkommenen Muster sichtbar. Einen ranghohen Gast ganz allein an seinem Tisch zu platzieren oder ihm zwecks Belustigung ein mit lebendigen Aalen gefülltes Spanferkel vorzusetzen – wie es 1598 der fürstlich-braunschweigische Mundkoch empfahl – käme heute allerdings keinem Protokollchef mehr in den Sinn.

*Text: Bettina Vaupel
Monumente*

*Das Magazin der Deutschen Stiftung für Denkmalschutz (Dezember / 2015)
www.monumente-online.de*



*Aktuelle Trends in der
Tisch- und Tafelkultur:*

EIN FEST FÜR DIE SINNE

Die Tisch- und Tafelkultur ist weit mehr als nur das Arrangieren von Geschirr und Besteck; sie spiegelt unsere Werte, Traditionen und den sozialen Austausch wider. In einer Zeit, in der das Essen oft als flüchtige Angelegenheit betrachtet wird, erleben wir eine Renaissance der Tafelkultur, die das gemeinsame Essen wieder in den Mittelpunkt rückt. Aktuelle Trends zeigen, dass Menschen zunehmend Wert auf bewusste Essensmomente legen, die sowohl Genuss als auch Gemeinschaft fördern.

MINIMALISMUS TRIFFT AUF GEMÜTLICHKEIT

Ein neuer Trend in der Tischkultur ist der Minimalismus, der sich durch einfache Linien, klare Formen und eine reduzierte Farbpalette auszeichnet. Dennoch bleibt die Gemütlichkeit nicht auf der Strecke. Natürliche Materialien wie Holz, Keramik und Leinen werden kombiniert, um eine einladende Atmosphäre zu schaffen. Mit einer harmonischen Farbgestaltung und geschmackvollen Accessoires wie handgemachten Kerzenhaltern oder stilvollen Vasen wird jeder Tisch zu einem Kunstwerk.

FUSION VON TRADITION UND INNOVATION

Die Tischkultur vermischt zunehmend traditionelle Elemente mit modernen Akzenten. Alte Familienrezepte werden neu interpretiert und international inspiriert. So erfreuen sich beispielsweise asiatische Einflüsse in der europäischen Küche großer Beliebtheit. Auch bei der Tischgestaltung wird experimentiert: Traditionelles Geschirr wird mit modernen Tischläufern und kreativen Deko-Elementen kombiniert, um ein einzigartiges Ambiente zu schaffen.

INTERAKTIVE TAFELERLEBNISSE

Geselligkeit steht im Mittelpunkt der modernen Tafelkultur. Interaktive Elemente, wie beispielsweise das Teilen von Speisen aus großen Schüsseln oder das gemeinschaftliche Kochen, laden die Gäste ein, aktiv am Geschehen teilzunehmen. Dieses "Sharing-Style" Erlebnis fördert nicht nur die Gemeinschaft, sondern macht das Essen zu einem unvergesslichen Erlebnis. Auch DIY-Elemente, wie Selbstgemachtes zum Garnieren oder Personalisierungen der Dekoration, erfreuen sich großer Beliebtheit.

DIE RÜCKKEHR DES HANDWERKS

In einer zunehmend digitalen Welt sehnen sich viele Menschen nach dem Handgemachten. Handwerklich hergestellte Produkte – von Geschirr über Besteck bis hin zu Tischdecken – sind wieder gefragt. Kleine Manufakturen und lokale Kunsthandwerker erleben einen Aufschwung, da die Menschen Wert auf Individualität und Qualität legen. Das handwerkliche Design bringt nicht nur Charme auf den Tisch, sondern erzählt auch Geschichten und fördert die Wertschätzung für echtes Kunsthandwerk.

Diese Trends zeigen, wie sich die Tisch- und Tafelkultur weiterentwickelt und an moderne Bedürfnisse anpasst. Insgesamt zeigt sich, dass die Tisch- und Tafelkultur in einem ständigen Wandel begriffen ist, der sowohl Traditionen respektiert als auch Raum für Innovationen schafft. Diese Entwicklung lädt dazu ein, das Essen nicht nur als Nahrungsaufnahme, sondern als wertvolle Gelegenheit für Gemeinschaft und Genuss zu betrachten.



FÜRSTENBERG
Foster + Partners

DATUM

FINEST HANDCRAFTED
PORCELAIN.



INTERVIEW „HOW2DINNER“ MIT MONIKA OBERNDORFER



Guten Tag Frau Oberndorfer, Sie sind Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs seit 2019. Die Chaîne des Rôtisseurs steht bekanntlich für die gehobene Tisch- & Tafelkultur. Im letzten Jahr haben Sie eine zweckgebundene Spende an die Chaîne-Stiftung Deutschland geleistet. Dahinter steckt ein großes Projekt, das die Tisch- & Tafelkultur insbesondere bei jungen Menschen fördern soll:

WORUM GEHT ES BEI DIESEM PROJEKT?

Bei „how2dinner“ sollen Jugendliche, die vorwiegend aus sozialschwachen Verhältnissen kommen, die Möglichkeit bekommen, unter der großen Unterstützung von Bailli Adrian Grandt, Mitglied des Vorstands der Deutschen Knigge-Gesellschaft, die Basics rund um das Thema „Tischmanieren“ zu erlernen, damit sie sich in ihrem Leben sicher auf dem gesellschaftlichen Parkett bewegen können. Ein weiterer Aspekt ist, dass sie den Einblick in die Gastronomiebranche bekommen und sich hier für sie eventuell Ausbildungsmöglichkeiten ergeben.

WIE SIND SIE DARAUF GEKOMMEN UND WARUM IST IHNEN DIESES PROJEKT EINE HERZENSANGELEGENHEIT?

Messer & Gabel sind Kommunikationsinstrumente z.B. mit dem Tischnachbarn oder mit dem Service-Personal, ein Handy ist es auch. Aber wie benutze ich was richtig? Unterschiedliche Kulturen prallen immer stärker aufeinander. Was gehört sich hier, was dort? „How2dinner“ ist keine Eintagsfliege, how2dinner sucht heute schon Mitstreiter für morgen, um sich fest zu etablieren.

NACH WELCHEM AUSWAHLVERFAHREN FINDEN SIE „GEEIGNETE“ KANDIDATEN, ODER KANN SICH

JEDER, JEDERZEIT ANMELDEN, UND WENN JA WO? Das Auswahlverfahren erfolgt über die Zusammenarbeit mit Schulen, Stiftungen, Vereinen, etc. und geschieht mittels einer individuellen Bewerbung der Jugendlichen in Form eines Fragebogens. Es wird aber auch die Möglichkeit geben, sich über ein Formular auf der Website von how2dinner zu bewerben und eine eigene Veranstaltung z.B. zu Geburtstagen von Jugendlichen zu organisieren.

WELCHE RESTAURANTS KONNTEN SIE FÜR DIESES IDEE GEWINNEN? UND WIE WIRD DIE „KICK-OFF-VERANSTALTUNG“ ABLAUFEN? WIRD ES IM RAHMEN EINER CHAÎNE-VERANSTALTUNG SEIN? GIBT ES SCHON EINEN TERMIN?

Für die ca. 4 stündigen Veranstaltungen gibt es bereits abschließende Gespräche in München mit dem Tantris, Hotel Bayerischer Hof, Hotel Kempinski 4 Jahreszeiten, und in Berlin mit dem Hotel Palace, der Austerbank und der Gendarmerie. Weitere werden 2025 folgen - eine spannende Sache auch für die Gastronomie. Wo die Kick-off Veranstaltung stattfindet ist noch ein süßes Geheimnis.

WAS MUSS ICH TUN, WENN ICH PATE WERDEN MÖCHTE?

Paten/innen sind Mitglieder in der Chaîne des Rôtisseurs und werden über persönliche Kontakte angesprochen oder sie melden sich gleich über www.how2dinner.de an. Als Pate steht man dem Jugendlichen während der Veranstaltung in unterschiedlichen Rollen zur Verfügung, u.a. bei einem 3 Gang Menü als Tischnachbar. Paten/innen leisten eine Spende von 250 Euro und können sich sicher sein, sie haben damit in die Zukunft eines Jugendlichen, den sie persönlich kennenlernen, richtig investiert. Bewerbungen gehen ab jetzt – ich freue mich auf viele spannende Veranstaltungen!

Ein wirklich spannendes Thema, wir wünschen Ihnen viel Erfolg bei der Umsetzung.

Chef SACHE



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

chefsculinar.de

CHEFS  **CULINAR**
WIR LEBEN FOODSERVICE

ESSKULTUR – TISCHSITTEN IN ANDEREN LÄNDERN

Es heißt ja immer – andere Länder, andere Sitten. So auch zu Tisch. Wer sich zu Tisch nicht blamieren möchte, der sollte sich die Tischmanieren der einzelnen Länder verinnerlichen. Denn was in unseren Kreisen eher für unschick gilt, ist in anderen Ländern ein Zeichen des Kompliments. Tauchen wir ein in die kulinarische Welt, aber auch der möglichen Fettnäpfchen.

IN PORTUGAL FRAGT MAN NICHT NACH SALZ UND PFEFFER

Eine wahre Beleidigung für den Koch – die Frage nach Pfeffer und Salz. Dies gilt in Portugal als unhöflich und sollte vermieden werden.



ITALIEN – CAPPUCCINO? NUR ZUM FRÜHSTÜCK!

Der Italiener gesellt sich oft zum Frühstück in einer der zahlreichen Bars und bestellt einen Espresso oder Cappuccino und dazu ein „Cornetto“ ein Hörnchen, meist gefüllt mit Marmelade oder eben trocken. Aber nach dem Frühstück wird kein Cappuccino mehr getrunken. Es ist also ein No-go Abends noch einen Cappuccino zu bestellen. Klassisch bestellt man sich einen Espresso. In Italien bezahlt man am Tresen. Manchmal bekommt man mit der ersten Bestellung einen kleinen Bon mit an den Tisch. Zum bezahlen nimmt man diesen einfach mit

an die Kasse. Das Trinkgeld hinterlässt man an der Kasse meist in einem kleinen Schälchen. Achja, das Gedeck das meist aus einer Unterlage aus Papier, Serviette und Besteck auf dem Tisch liegt, taucht auf der Rechnung als sogenanntes „Coperto“ auf und zahlt man mit ca. 1,50 EUR pro Person. Allerdings einen Löffel zum Spaghetti essen, findet man eher selten auf dem Tisch. Gegessen wird mit der Gabel. Drei Nudeln an den Tellerrand geschoben und dann wird gewickelt. Ganz einfach oder? Aber Achtung, die Nudeln werden in voller Länge in den Mund transportiert. Abbeißen oder sogar schneiden – ein No-go für Italiener.

FRANKREICH –

ALLES MIT MESSER UND GABEL – AUSSER...

Die Franzosen sind Genießer und wahre Feinschmecker. Die feine Küche wird auch auf den Tischen zelebriert und zwar mit Messer und Gabel, egal was verzehrt wird. Aber Achtung, das Baguette ist eine Ausnahme. Reißen statt schneiden – so will es die französische Etikette. Das Baguette wird ausschließlich mit der Hand in Stücke geteilt.

SPANIEN – OLIVEN UND CHAOS

Spanien ist bekannt für spätes Abendessen mit leckeren Tapas. Kleine Häppchen werden in Schalen zu Hauf auf den Tischen einer Tapas Bar präsentiert, aber unter den Tischen herrscht Unordnung. Von Olivenkernen bis zerknüllte Servietten, herrscht das Chaos. Wer jetzt an Rüpel denkt liegt falsch, denn so sagt man in Spanien „es ist köstlich...“. Also keine falsche scheu, hier wirft man seine Reste unter den Tisch.

IN THAILAND WIRD DAS ESSEN GETEILT

Wer gerne probiert, kommt in Asien und besonders in Thailand auf seine Kosten. Hier gehört es dazu, sein Essen untereinander zu teilen. Dabei wird der eigene

Teller aus der Hand gegeben und mit den Köstlichkeiten rund um den Tisch bestückt. Wenn der Teller zurück ist, sollte man beim Essen darauf achten, den Ellenbogen nicht auf dem Tisch aufzustützen. Das gilt als unhöflich.

INDIEN – IMMER MIT RECHTS

Wer Linkshänder ist, muss sich in arabischen Ländern und in Indien anstrengen. Denn dortzulande gilt die linke Hand als „unrein“ und das nicht ohne Grund. Gegessen wird mit rechts und die linke Hand gehört vom Tisch. Denn die linke Hand wird in arabischen Ländern und in Indien zum Reinigen nach dem Toilettengang verwendet.



JAPAN – STÄBCHEN ALS WICHTIGSTES UTENSIL

Wer zu Tisch rülpst und schlürft ist rundum zufrieden – so in Japan. Diese, bei uns Unsitte, ist ein Kompliment an den Koch. Mit den Stäbchen sollte unterdessen vorsichtig hantiert werden. Wildes herumwirbeln wird in Japan nicht gerne gesehen, ebenfalls ist es eine Unart die Stäbchen zu überkreuzen oder sogar in den Reis zu stecken. Dies erinnert an Räucherstäbchen und wird zu Ehren der Toten nur zu einem Leichenschmaus gemacht. Die Stäbchen sind in Japan ähnlich wie Hände zu betrachten. Man zeigt beispielsweise nicht mit Ihnen auf andere Personen, denn dies gilt als Beleidigung.

KOREA – GENUSS IM ALTER

In Korea ist es sehr still am Tisch. Wer mit Genuss isst, kann sich besser auf das Essen konzentrieren und genießen. Gegessen wird aber erst, wenn der Älteste am Tisch den ersten Bissen gemacht hat. Denn erst dann, isst der Rest am Tisch.



USA – DER WILDE WESTEN

Den American Way of Life, zum Tellerwäscher zum Millionär ist bei vielen bekannt. Wie jedoch der „American Style“ aussieht und was es mit der Esskultur zu tun hat, kommt jetzt. Denn was verbindet mehr mit den USA als Burger und Steak und damit der „American Style. Wer ein Stück Steak auf den Teller liegen hat, sollte ein Stück abschneiden, sein Messer an den Tellerrand legen, die Gabel von der linken Hand in die rechte wechseln und das Stück Fleisch zum Mund führen – denn so isst man in den USA sein Steak. Ein Messer-Gabel-Ballett, das noch aus den alten Zeiten des Wilden Westens stammt. Denn wenn der Cowboy die linke Hand frei hat, kann er sie unterm Tisch am Colt ruhen lassen, denn die Gefahr einer Schießerei war groß.

TANSANIA – WER ZU SPÄT KOMMT, ISST ZUERST

Nein, so ist es nun auch nicht, aber es gehört dazu bis zu 30 Minuten zu spät zu kommen. Wer pünktlich ist, sitzt vermutlich die ersten 15 bis 30 Minuten alleine am Tisch.

PHILIPPINEN –

WENN 'S SCHMECKT, NICHT AUFESSEN

In mehreren asiatischen Ländern und anderen Kulturen gehört es sich nicht, seinen Teller komplett zu leeren. Es ist quasi eine Beleidigung seinen Teller leer zu essen. Lassen Sie also auf den Philippinen, in Kambodscha und Korea, aber auch in Ägypten etwas auf den Teller liegen. Es soll schließlich nicht so aussehen, als wäre die angegebenen Portion zu klein gewesen.

DRESSCODES FÜR JEDEN ANLASS – STILVOLL GEKLEIDET ZUM PERFEKTEN GENUSS



Ein gelungenes Dinner ist mehr als nur ein kulinarisches Erlebnis – es ist ein Fest für alle Sinne. Entscheidend ist somit nicht nur die Auswahl der richtigen Speisen, sondern auch die Wahl der richtigen Garderobe. Orientierung gibt hier der Dresscode. Dieser legt den Rahmen der Veranstaltung fest. Hierbei geht es um Wertschätzung für Anlass, Ambiente und Gastgeber.

DIE GROSSEN MOMENTE: FESTLICHE GARDEROBE

WHITE TIE – FRACK:

Der Inbegriff der Eleganz für Staatsbankette und andere hochkarätige Abendveranstaltungen. Der Frack bietet keinerlei Interpretationsspielraum: schwarzer Frack mit weißer Weste, weißem Hemd und passender Schleife im Baumwoll-Piqué, ergänzt mit Lackschuhen und Zylinder. Punkt. Für die Damenwelt ist ein glamouröses Ballkleid Pflicht.

Wichtig: White Tie wird nur zu Abendveranstaltungen ausgerufen!

MORNING COAT – CUTAWAY:

Soll es genauso festlich werden, es wird jedoch am Tag gefeiert (z. B. eine Hochzeit)? Dann ist der Cutaway (kurz Cut oder auch Morning Coat) die richtige Wahl. Mit seiner taillierten Jacke (Gehrock genannt) mit langem, rundem Abstich und einer gestreiften Stresemann-Hose verbindet er Tradition mit Stil. Dabei bietet der Cutaway schon mehr Spielraum für Individualität. Und die Damenwelt? Sie entscheidet sich für ein Tageskleid mit Hut.

BLACK TIE – SMOKING:

Das moderne Aushängeschild eleganter Abendveranstaltungen ist der Smoking. Mit einer schwarzen oder, wenn es modern sein darf, mitternachtsblauen Jacke sowie Hose, Schleife und glatt geputzten Schuhen ist er der Dresscode für Gala-Dinner und edle Veranstaltungen in der heutigen Zeit. Ein Erkennungszeichen des Smokings: der in Seidensatin gehaltene Galonstreifen an der Hose, passend zum Revers an der Jacke.

Für die Damen ist hier das lange Abendkleid das Maß aller Dinge.





SERIOSITÄT TRIFFT STIL: DER BUSINESS-ANZUG

BUSINESS ATTIRE – DER KLASSIKER:

Dunkelblaue oder anthrazitfarbene Anzüge mit passendem Hemd und Krawatte sind auch heute noch die richtige Wahl für das Geschäftsessen. Frauen setzen auf Hosenanzüge, Kostüme oder schlichte Etuikleider.

BUSINESS CASUAL –

NICHT VON „CASUAL“ TÄUSCHEN LASSEN:

Hier muss es nicht mehr der ganze Anzug sein – eine elegante Stoffhose zum Sakko kann ebenfalls eine gute Figur machen. Auch die Krawatte dürfen Sie hier zu Hause lassen. Passen Sie jedoch auf, dass Sie nicht zu leger kommen. Eine Chino oder ein Polo-Shirt sind hier auf jeden Fall fehl am Platz.

COME AS YOU ARE – ODER VIELLEICHT DOCH NICHT?

Es steht „Come as you are“ auf der Einladung? Das meint nicht, dass Sie einfach das anziehen, was Sie möchten. Gedacht ist diese Aufforderung für das Treffen nach dem Feierabend und befreit Sie davon, die Garderobe nach dem Büroalltag zu wechseln. Es gilt hier also der klassische Bürolook als gewünscht – die Krawatte dürfen Sie zum Feierabend aber gerne ablegen.

SMART CASUAL – ES WIRD LOCKERER:

Aber noch nicht leger! Die Jeans ist weiterhin ein No-Go. Vielmehr sollten Sie bei Smart Casual auf eine raffinierte Kombination aus Sakko, Chino und passendem Hemd setzen. Das Sakko ist aber weiterhin Pflicht. Bei den Schuhen gilt weiterhin der Lederschuh als gesetzt. Damen greifen zu Blusen, Röcken oder eleganten Hosen – ein Look, der Stil und Komfort vereint.



CASUAL – ENDLICH LEGER:

Und da ist sie, die Jeans. Kombiniert mit einem gut sitzenden Polo-Shirt oder einem legeren Hemd ist ein Outfit im Casual-Look alltagstauglich, aber gepflegt. Sneaker sind erlaubt, solange sie sauber und modisch sind. Achtung: Sneaker sind nicht mit Turnschuhen gleichzusetzen.

ZUM ABSCHLUSS

NOCH GUT GEMEINTE RATSCHLÄGE:

In kulinarischen Spitzenlokalen wird nicht nur auf die Qualität der Speisen, sondern auch auf den Stil der Gäste Wert gelegt. Mit dem passenden Outfit machen Sie den Abend zu einem unvergesslichen Erlebnis – für alle Sinne.

Und: Unterschätzen Sie nicht die Bedeutung der Schuhe. Der falsche oder ein ungepflegter Schuh zerstört jedes ansonsten noch so gepflegte Outfit.

IHRE INDIVIDUELLE MASSGARDEROBE FÜR JEDEN ANLASS ERHALTEN SIE BEI: cove – Die Maßschneider.
www.cove.de



Belebt den Weingenuss.

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

**STAATL.
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.

Nationaler Kooperationspartner von



Association
Mondiale de la
Gastronomie

HÖFLICHKEIT AM TISCH: EIN INTERVIEW MIT ADRIAN M. GRANDT ÜBER KNIGGE, ETIKETTE, TISCH- & TAFELKULTUR“

„Die Werte, für die Adolph Freiherr von Knigge stand – Humanismus, Respekt, Toleranz und Empathie – sind heute aktueller denn je. Sie prägen nicht nur unser Miteinander, sondern auch die Tisch- und Tafelkultur, die ein Symbol für Freundschaft und Brüderlichkeit ist. Werte die Menschen verbinden und das Leben bereichern.“

Adrian M. Grandt

Mitglied im Vorstand der Deutschen Knigge Gesellschaft
Staatlich anerkannter Trainer für Business-Etikette (IHK)
Zertifizierter Knigge-Trainer (Knigge Akademie)



1. SIE SIND SEIT VIELEN JAHREN MITGLIED DES VORSTANDS DER DEUTSCHEN-KNIGGE-GESELLSCHAFT. WOFÜR STEHT DIE GESELLSCHAFT UND WAS SIND IHRE AUFGABEN?

Die Deutsche-Knigge-Gesellschaft setzt sich für ein respektvolles Miteinander ein, das den Menschen in den Mittelpunkt stellt. Sie überträgt die Gedankenwelt von Adolph Freiherr Knigge in die Gegenwart, mit dem Ziel, ein bewusstes und wertschätzendes Zusammenleben zu fördern – unabhängig von gesellschaftlichem Status oder kulturellem Hintergrund.

Ihre Aufgaben umfassen die Vermittlung moderner und trotz der gebotenen Eleganz lockerer Umgangsformen, die Förderung sozialer Kompetenz und die Stärkung von Empathie in zwischenmenschlichen Beziehungen. Dabei steht nicht das bloße Erlernen von Etikette im Vordergrund, sondern die Schaffung eines toleranten gesellschaftlichen Klimas, das von Freundschaft und Brüderlichkeit – den Werten des Herzens – getragen wird.

2. ADOLPH KNIGGE HAT VON 1752 BIS 1796 GELEBT. SIND SEINE „BENIMMREGELN“ HEUTE NICHT VERALTET?

Freiherr Knigge hat keine strengen Benimmregeln festgelegt, sondern in seinem Werk „Über den Umgang mit Menschen“ zeitlose Prinzipien formuliert, die auf einem einfühlsamen Umgang miteinander basieren. Sein Fokus lag darauf, wie man Beziehungen aufbaut und pflegt – mit gegenseitigem Verständnis und durchdachter Kommunikation.

Diese Ideen sind heute aktueller denn je, denn sie bieten Orientierung in einer Welt, die immer stärker von Individualität und kultureller Vielfalt geprägt ist. Knigges Ansätze helfen, zwischenmenschliche Herausforderungen zu meistern, ohne starre Regeln zu diktieren. Die Deutsche-Knigge-Gesellschaft interpretiert diese Werte modern und praxisnah, um den Geist von Knigge für die heutige Gesellschaft lebendig zu halten. Dabei stehen stets der Humanismus, die Menschlichkeit und der respektvolle Umgang im Vordergrund.

3. ES GEHT NICHT NUR UM GUTES BENEHMEN, SONDERN AUCH UM DIE VERMITTLUNG VON TRADITIONELLEN WERTEN, Z.B. IN DER TISCH- & TAFELKULTUR. WELCHE TRADITION FINDEN SIE BESONDERS SPANNEND?

Die Tradition der gehobenen Tisch- und Tafelkultur ist ein faszinierendes Feld, das weit mehr umfasst als reine Etikette. Sie steht für die Kunst, Menschen zusammenzubringen und eine Atmosphäre zu schaffen, in der Begegnungen auf einer besonderen Ebene stattfinden können. Durch Rituale wie die sorgfältige Tischgestaltung, das gemeinsame Essen und die Achtsamkeit gegenüber den Gästen wird Gastfreundschaft erlebbar gemacht.

Dabei geht es im Gegensatz zu der früheren höfischen Etikette auch um die Stärkung von Gemeinschaft: Der Tisch wird zum Ort des Austauschs, der Verbundenheit und des Miteinanders. Diese Tradition schafft einen Raum, in dem Wertschätzung, Freundschaft und ein Gefühl der Zusammengehörigkeit auf natürliche Weise gelebt werden.

Die Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs setzt sich mit großer Hingabe für die Pflege und Würdigung kulinarischer

Traditionen ein. Als Gemeinschaft Gleichgesinnter hat sie es sich zur Aufgabe gemacht, die kulinarische Kunst und Gastfreundschaft auf höchstem Niveau zu fördern. Mit jedem gemeinsamen Essen zeigt die Chaîne eindrucksvoll, wie diese Werte in gelebter Praxis zur Entfaltung kommen können.

4. VIELE DINGE NEHMEN WIR ALS SELBSTVERSTÄNDLICH HIN, WISSEN ABER GAR NICHT, WOHER SIE KOMMEN. WARUM WIRD ZUM BEISPIEL IN WEISS EINGEDECKT?

Die weiße Tischdecke ist ein Symbol mit einer langen Geschichte. Weiß schon immer für Reinheit und Eleganz, da weiße Wäsche aufwendig zu pflegen war. Doch ihre Bedeutung geht weit über das hinaus: Weiß symbolisiert Frieden, Einigkeit und Harmonie.

Ein weiß gedeckter Tisch lädt immer dazu ein, sich in einer friedvollen und offenen Atmosphäre zu begegnen. Dieses Symbol findet sich auch in der Kirche wieder, wo der Altar stets mit einer weißen Decke bedeckt ist – ein Zeichen für Frieden und Gemeinschaft. Ähnlich wie die weiße Flagge als Symbol der Kapitulation oder des Friedens ist auch die weiße Tischdecke ein stiller Ver-



mittler, der Menschen verbindet und zu einem harmonischen Miteinander einlädt.

5. WIE SEHEN SIE DIE ZUKUNFT DER TISCHKULTUR IN UNSERER SCHNELLEBIGEN GESELLSCHAFT?

Trotz oder vielleicht gerade wegen der Schnelllebigkeit unserer Zeit wird die Tischkultur an Bedeutung gewinnen. Menschen sehnen sich nach Momenten der Entschleunigung und echter Begegnung. Ein festlich, liebevoll gedeckter Tisch und bewusst gelebte Rituale können ein Gegengewicht zu unserem oft hektischen Alltag schaffen.

Ich glaube, dass die Tischkultur in Zukunft flexibler und weniger dogmatisch wird. Es wird nicht mehr nur um Perfektion gehen, sondern um das gemeinsame Erlebnis und die Wertschätzung der Gemeinschaft. Besonders die Werte, die die Tischkultur seit jeher prägen, werden wieder in den Vordergrund treten. Dabei steht nicht nur der Genuss im Mittelpunkt, sondern auch das verbindende Element von Freundschaft und Brüderlichkeit, das Menschen über kulturelle und gesellschaftliche Grenzen hinweg zusammenbringt - genau das was für Knigge so wichtig war!

VIELEN DANK!

Wenn Sie weitere Fragen zum Thema Stil, Etikette oder Knigge haben, können Sie diese gerne an uns senden. In jeder Ausgabe beantworten wir spannende und praxisnahe Fragen rund um moderne Umgangsformen, Tischkultur und Business-Etikette. Wir freuen uns auf Ihre Anregungen und darauf, gemeinsam mit Ihnen die faszinierende Welt der traditionellen und modernen Benimm- und Umgangsformen zu entdecken!

SCHON GEWUSST:

WER WAR EIGENTLICH DIESER KNIGGE?

Adolph Franz Friedrich Ludwig Knigge, besser bekannt als Knigge, wurde am 16. Oktober 1752 auf Gut Bredenbeck bei Hannover geboren und starb am 6. Mai 1796 in Bremen.

Knigge war ein deutscher Schriftsteller, Aufklärer und politischer Denker, der vor allem durch sein Werk „Über den Umgang mit Menschen“ (1788) bekannt wurde.

Entgegen weitverbreiteter Annahmen handelt das Buch jedoch nicht von Tischmanieren oder strengen Verhaltensregeln für gesellschaftliche Anlässe. Knigge ging es vielmehr um praktische Ratschläge für den respektvollen, erfolgreichen und harmonischen Umgang mit anderen Menschen. Sein Ziel war es, den Lesern zu zeigen, wie sie im Geist der Aufklärung ein gutes und erfülltes Leben führen können – geprägt von Toleranz, Höflichkeit und sozialem Geschick.

Knigge war außerdem Freimaurer und engagierte sich aktiv für die Ideale der Aufklärung, wie Freiheit, Gleichheit und Brüderlichkeit. In seinem Buch warnte er auch vor Heuchelei, Machtmissbrauch und Opportunismus – Werte, die er für ein gelingendes Miteinander essenziell hielt.

Der Name „Knigge“ wird heute zwar oft mit Benimmregeln und Etikette gleichgesetzt, was eine Verkürzung seiner intellektuellen Arbeit darstellt. Dennoch prägt dieser Begriff in Deutschland weiterhin das allgemeine Verständnis von Tisch- und Verhaltensregeln in der Gesellschaft und im öffentlichen Leben.



FREUDE AN TISCHKULTUR

Der gedeckte Tisch – er ist mehr als ein Platz zum Essen. Er ist Ort der Begegnung, des Austausches, der Freude und der Gastfreundschaft. Individuelle Tischkultur macht aus einem gedeckten Tisch eine Bühne für liebevoll zubereitete Speisen. Denn edles Porzellan von FÜRSTENBERG, elegantes Besteck, feine Tischwäsche und ausgewählte Dekoration verleihen Ihrer Tafel Persönlichkeit und Eleganz.



Partners für die Porzellanmanufaktur FÜRSTENBERG entwickelt hat, folgt einer reinen und strengen Geometrie. Die Größen aller Teile sind anhand einer Gittermatrix kalibriert, so dass ein stapelbares und vielseitiges Geschirr entstand. Für die hohe Designqualität wurde DATUM mit dem Red Dot Award: Product Design 2023 ausgezeichnet. DATUM ist in zwei Varianten in Weiß erhältlich: zum einen klassisch mit glänzender Glasur innen und außen sowie in einer weiteren Variante, bei der die Außenseiten matt satiniert und die Innenseiten glänzend glasiert sind. Das Spiel von glänzendem und mattem Weiß bringt die besondere Haptik, Klarheit und Reflektivität des Materials Porzellan zum Ausdruck – und eröffnet Gespräche.

DIE ESSENZ: EIN SCHÖNES PORZELLAN

Egal ob Familienessen, Hochzeitstafel, Geburtstagsfeier oder Treffen mit Freunden – ein stilvoll gedeckter Tisch vermittelt Lebensfreude und bietet Gesprächsanlässe. Mit eleganter Tischwäsche und einem hochwertigen Porzellan entsteht eine harmonische Basis. Der Klassiker ist ein einheitliches Porzellan für alle Gäste. Weißes Porzellan passt immer und gibt Raum für Dekoration wie eine farbige Tischdecke oder saisonale Blumen in kleinen Vasen.

MODERNE TISCHKULTUR: GESCHIRRSERIE DATUM

Wer bei Tischkultur an das geerbte Blümchenporzellan denkt, wird überrascht sein, wie zukunftsweisend Porzellan aus einer Manufaktur sein kann. Die Geschirrserie DATUM, die das Design- und Architekturbüro Foster +





FRISCHEN KAFFEE AM TISCH SERVIEREN

Sie kennen es wahrscheinlich: als Gastgeber*in pendelt man immer zwischen Küche und Tafel. Mit der eleganten French Press Kaffeekanne aus Porzellan der Serie DATUM servieren Sie frischen Kaffee direkt am Tisch. Das außergewöhnliche Porzellandesign macht die French Press Kaffeekanne zu einem funktionalen Highlight auf jeder Tafel, das sich nicht in der Küche verstecken muss.

AKZENTE SETZEN MIT FARBIGEM PORZELLAN

Farbig dekoriertes Porzellan beweist Stil und Individualität. Unser Tipp: Beginnen Sie mit einzelnen farbig dekorierten Teilen und kombinieren Sie diese mit weißem Porzellan. Für die besonderen Momente kann es dann auch opulenter werden und der gesamte Tisch mit farbigem Porzellan – zum Beispiel CARLO ESTE – eingedeckt werden. CARLO ESTE ist zeitgemäße Tischkultur in perfekter Balance. Die Form CARLO des italienischen Designers Carlo Dal Bianco verbindet mit charmanter Leichtigkeit geometrische Grundformen mit feinen Details wie den spielerisch geschwungenen Henkeln. Pudrige Grün-Nuancen harmonieren beim Dekor ESTE mit luxuriösem Gold. Mit kunstvollen Ornamenten und spiralförmigen Linien ist CARLO ESTE ein Highlight, das Ihre Gäste immer wieder neu fasziniert.

TREND: MIX & MATCH AUF DER GEDECKTEN TAFEL

Wer es gern etwas raffinierter und individueller gestalten will, kann verschiedene Porzellane in Form und Farbe kombinieren. Porzellan von FÜRSTENBERG hat für den aktuellen Mix&Match-Trend einen großen Vorteil: alle Geschirrserien und Objekte werden aus der gleichen Rohmasse hergestellt und haben somit alle einen einheitlichen Weißgrad. Das schafft eine elegante Verbindung zwischen verschiedenen Serien ebenso wie zwischen dekorierten und weißen Teilen. Geschirrserien wie FLUEN, CARLO oder AURÉOLE von FÜRSTENBERG gibt es immer auch in klassischem Weiß, so dass man individuell entscheiden kann, welche Teile betont werden und welche zurückhaltend bleiben sollen.

www.fuerstenberg-porzellan.com





SAVE THE DATE!

101.
GRAND CHAPITRE
D'ALLEMAGNE

KÖLN

Kölle es e Jeföhl

29.05. - 01.06.2025



BIO-WEINE AUS GLÜCKLICHEN TRAUBEN FÜR GENUSSMENSCHEN!

Dafür steht das Weingut Müller-Ruprecht.

Sabine & Philipp Wöhrwag sind Winzer. Mit Energie, Leidenschaft und Lebensfreude geben die Beiden täglich ihr Bestes für guten Wein. In intakten Weinbergen, sorgfältig mit viel Liebe ökologisch bewirtschaftet, wachsen köstliche Bio-Trauben. Mit Know-How und Fachexpertise sind die beiden studierten Oenologen täglich „an der Scholle“, im Weinberg, um mit Fleiß und Fingerspitzengefühl die Reben zu pflegen.

Ziel ist es schmeckbar zu machen wo die Trauben für den Wein gewachsen sind. Der Annaberg bietet Buntsandstein als Fundament. Im Saumagen sind es Mergel und Löss-Lehm. Am Weilberg gibt es Terra Rossa. Welcher Jahrgang, also welche Bedingungen (warm, trocken, nass, kalt) haben die jeweiligen Trauben im Wachstum flankiert? Das alles begleiten Sabine und Philipp dann im Keller mit dem „kontrollierten Nichtstun“. Sie trinken Weine reiner Seele. Probieren Sie einen Schluck von unserem Glück!



FREITAGS-WEINPROBE

von 18 bis 19 Uhr
für alle Weinfreunde
und die, die es noch werden wollen



WIR LADEN SIE HERZLICH ZU EINER WEINPROBE BEI UNS IN KALLSTADT EIN. WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!

Oder Sie bestellen zum günstigen Chaine-Preis ein Probierpaket per Paketdienst geliefert für zu Hause:

1. ROSÉ

- Pinot Rosé trocken · Pink Lady * Merlot Rosé trocken
- Spätburgunder Weißherbst feinherb · Rosé Sekt brut (je 3 Flaschen)

Insgesamt 12x0,75l-Fl. per DHL nach Deutschland
Statt 136,20 € **für Sie nur 109,- €** (entspricht 12,11 €/l)

2. WEISSE WELT

- Scheurebe trocken · Chardonnay trocken
- Silvaner trocken (je 2 Flaschen)

Insgesamt 6x0,75l-Fl. per DHL nach Deutschland
Statt 92,60 € **für Sie nur 79,- €** (entspricht 17,55 €/l)

Bestellungen gerne per Telefon oder e-Mail im Weingut Müller-Ruprecht mit dem Code "Chaine".

KOMMEN SIE GERNE - AUCH SPONTAN - VORBEI!

1 Sekt * 5 Weine * Wasser * pikantes Popcorn *
fachkundige Ansprache = 15,- € / Person

Weingut Müller-Ruprecht

Freinsheimerstr. 31 · 67169 Kallstadt/Pfalz
Tel. 06322 27 92 · weingut@mueller-ruprecht.de · www.mueller-ruprecht.de



WEINGUT O. SCHELL AHRWEIN SEIT GENERATIONEN

Eingebettet im Herzen des idyllischen Ahrtals liegt das Weingut Oliver Schell, direkt am Fuße des malerischen Recher Herrenbergs. Dieses traditionsreiche Weingut in Rech wird heute in der vierten Generation geführt. Oliver Schell leitet den Betrieb, unterstützt von seinen Eltern Hildegard und Otger, die weiterhin mit Leidenschaft dabei sind. Bald wird auch Christin, Olivers Verlobte, fest zum Team stoßen und ab 2025 ihre eigenen Akzente setzen. Der Familienbetrieb steht für eine einzigartige Verbindung von Tradition und Innovation – von klassischen Spätburgundern bis zu modernen PiWi-Weinen wie dem Sauvignier Gris. Zu den jüngsten Erfolgen zählt der Siegerwein beim renommierten Vinum Rotweinpreis 2023 vom Bad Neuenahr Sonnenberg sowie der erste Platz beim Berliner Lagencup 2024 mit dem Dernauer Pfarrwingert "Symphonie".

HANDWERK UND INNOVATION

Die Weinberge des Weinguts erstrecken sich von Mayschoß bis nach Heimersheim und umfassen die renommierten Lagen des Ahrtals wie den Mayschosser Mönchberg, den Recher Herrenberg, den Dernauer Pfarrwingert und die Heimersheimer Landskrone. Der Fokus auf die Einzigartigkeit jeder Lage zeigt sich in den prämierten Weinen: So erreichte der Dernauer Pfarrwingert "Symphonie" den ersten Platz beim Berliner Lagencup 2024 – ein weiterer Beweis für die herausragende Qualität.

DER FEINSCHLIFF

Die Basis für große Weine wird im Weinberg gelegt, durch das Terroir und das Klima, die den Trauben ihren einzigartigen Charakter verleihen. Im Weinkeller erfolgt dann der Feinschliff – hier setzt Oliver Schell auf die Devise: weniger

ist oft mehr. Rotweine werden in französischen Barriquefässern gelagert, um ihnen eine samtige Tiefe zu verleihen. Dabei verzichtet er bewusst auf Filtration bei der Abfüllung, um die Finesse und die charakteristische Struktur der Weine zu bewahren. Der Erfolg gibt dieser Philosophie recht – der prämierte Bad Neuenahr Sonnenberg, Sieger beim Vinum Rotweinpreis 2023, repräsentiert eindrucksvoll die Kunstfertigkeit und das Fingerspitzengefühl im Keller.

VON DAMALS UND HEUTE

Der Spätburgunder bleibt das Aushängeschild des Ahrtals und nimmt auch auf dem Weingut Schell eine besondere Rolle ein. Doch Christin bringt frischen Wind und neue Ideen ein, etwa mit dem Anbau von Weißburgunder, der erst seit wenigen Jahren auf den Hügeln des Weinguts wächst. Ihre neueste Errungenschaft ist der Sauvignier Gris, die erste PiWi-Sorte im Betrieb, die das Sortiment um eine moderne, nachhaltig angebaute Rebsorte erweitert. So pflegt das Weingut Schell die traditionellen Weine und öffnet sich zugleich für spannende Innovationen.

EIN ERLEBNIS FÜR GENIESSER

Im Weingut Oliver Schell erleben Besucher die Welt des Ahrweins hautnah. Das Familienweingut bietet regelmäßig Verkostungen und Weinerlebnisse, bei denen Liebhaber die feinen Unterschiede der einzelnen Lagen und Rebsorten entdecken können. Ob beim Gang durch die Weinberge oder im historischen Gewölbekeller, hier wird das Handwerk des Weinmachens spürbar – ein Erlebnis für jeden Weinliebhaber, das die tiefe Verbundenheit der Familie Schell mit ihrer Region und den Aromen des Ahrtals widerspiegelt.

Weingut O. Schell

Rotweinstraße 33 · 53506 Rech

Tel. 02643 83 87 · www.weingutschell.de

ATEMBERAUBENDE JUWELIERSKUNST AUS DEM WEMPE-ATELIER

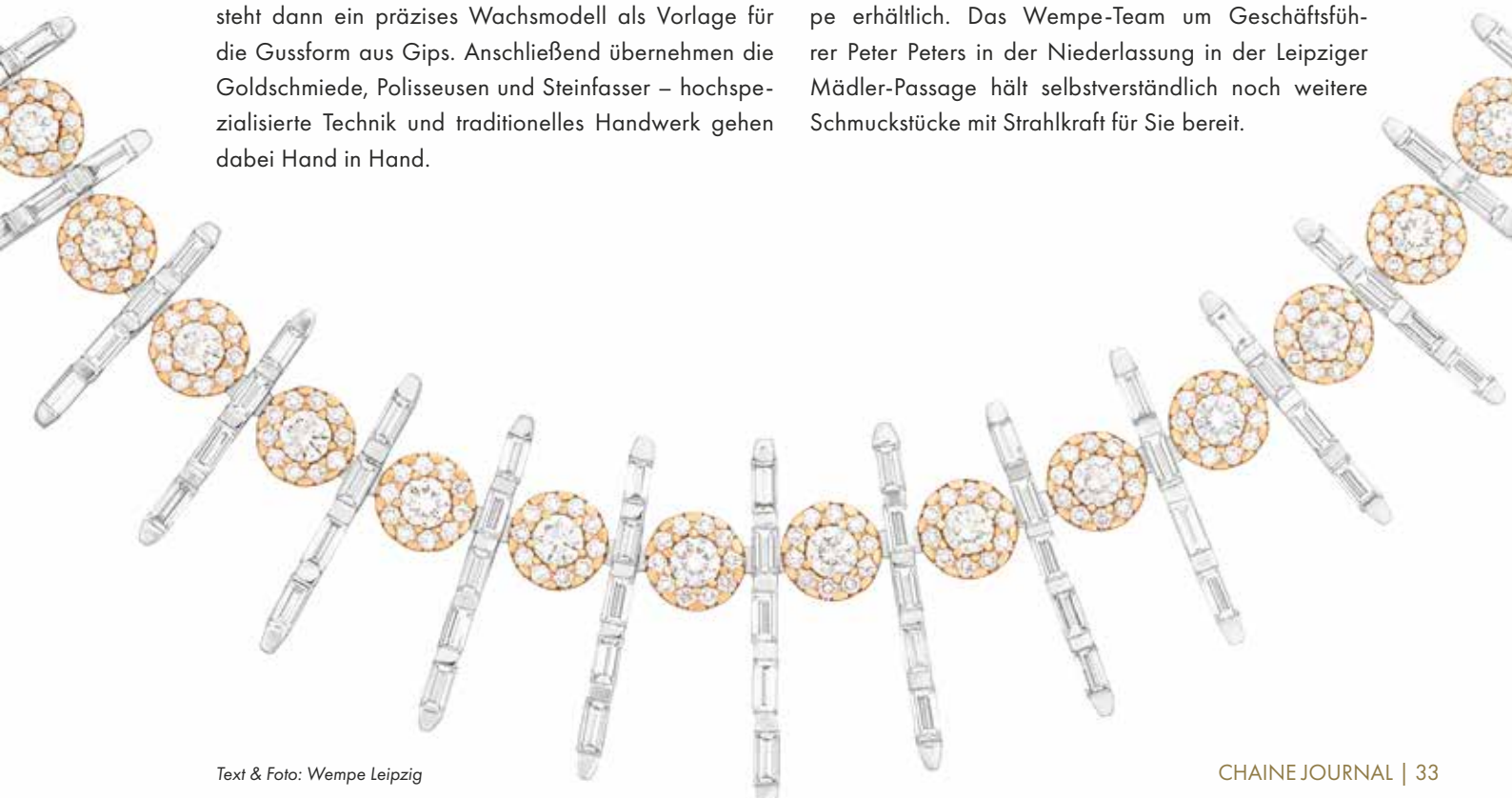
Die Natur steckt voller Inspiration. Eine Blume im Morgentau, der Flügelschlag eines Schmetterlings, die Farben des Frühlings. Schmuckdesigner Anton Bichler machte einen Morgenspaziergang im Wald, als ihn die vereinzelt durch das Blätterdach fallenden Sonnenstrahlen zu einem atemberaubenden Schmuckstück inspirierten. Was mit einer schnell hingeworfenen Bleistiftskizze begann, ist drei Monate später ein formvollendetes Juwel mit diamantbesetzten Strahlen: das Collier Krone By Kim. 18k Rosé- und Weißgold fassen die insgesamt 484 Brillanten und 98 Diamanten im Baguette-Schliff.

Allein die Fertigung im Wempe-Atelier L.C. Köhler in Schwäbisch Gmünd dauert sechs Wochen. Nicht eingerechnet sind der kreative Designprozess, die Visualisierung des Schmuckstücks am Computer und die aufwändige Berechnung der perfekten Harmonie: Der Goldene Schnitt ist die Vorgabe, Optik und Tragekomfort aber letztlich entscheidend. Mithilfe eines 3-D-Druckers entsteht dann ein präzises Wachsmodell als Vorlage für die Gussform aus Gips. Anschließend übernehmen die Goldschmiede, Polisseusen und Steinfasser – hochspezialisierte Technik und traditionelles Handwerk gehen dabei Hand in Hand.

Ein Zusammenspiel, das kennzeichnend ist für alle Schmuckstücke, die im Wempe-Atelier unter der Werkstattleitung von Anton Bichler entstehen. Hier, eine Autostunde von Stuttgart entfernt, im Zentrum der deutschen Goldschmiedekunst, werden die Juwelen der Marke By Kim gefertigt und anspruchsvolle Umarbeitungen und exklusive Einzelstücke nach den Wünschen der Wempe-Kunden umgesetzt.

„Das Wempe-Atelier ist fast schon ein magischer Ort. Es vereint Materialkenntnis, Goldschmiedehandwerk und Fantasie. Diese hohe Kunst wird dort bereits seit mehr als 125 Jahren gepflegt“, erklärt Wempe-Geschäftsführer Peter Peters. „Für unsere Schmuckexperten ist es jedes Mal etwas Besonderes, wenn gemeinsam mit Kunden Ideen entwickelt und Juwelenträume wahr werden.“

Das Collier Krone By Kim ist exklusiv bei Juwelier Wempe erhältlich. Das Wempe-Team um Geschäftsführer Peter Peters in der Niederlassung in der Leipziger Mädler-Passage hält selbstverständlich noch weitere Schmuckstücke mit Strahlkraft für Sie bereit.





WEMPE GLASHÜTTE I/SA

Iron Walker Chronograph 42mm
Als Hommage an die New Yorker Stahlbauarbeiter der 1920er und -30er Jahre verkörpert die Linie Iron Walker aus den Wempe-Uhrenateliers in Glashütte Stärke und Präzision in eleganter Perfektion. Das Modell in Edelstahl mit Chronographenfunktion und Tachymeter ist mit einem moosgrünen Zifferblatt ausgestattet und schon jetzt ein Klassiker.

4.395,- €

www.wempe.com/leipzig



FÜRSTENBERG

GESCHIRRKOLLEKTION AURÉOLE

Die Strahlkraft von Sonne und Mond als Inspiration für ein zeitloses Porzellan: Die Form AURÉOLE, die FÜRSTENBERG in Zusammenarbeit mit dem koreanischen Keramikmeister Kap-Sun Hwang entwickelt hat, ist eine erhabene Form, die sich scheinbar schwerelos zwischen uralten asiatischen Porzellantraditionen und moderner europäischer Handwerkskunst bewegt. Teller werden zu repräsentativen Bühnen, Tassen öffnen sich wie Magnolienblüten in Richtung des Sonnenlichts.

AURÉOLE · CLAIR DE LUNE

Kaffeetasse 2-tlg. 189,00 €

Frühstücksteller 82,00 €

www.fuerstenberg-porzellan.com

HOFF INTERIEUR -

OBJEKTVASE PARROT PARTY

Es wird bunt, es wird pompös und etwas verrückt: Diese kreativen Dekorationen, Leuchten und Möbel von Hoff Interieur entzünden ein prachtvolles Deko-Feuerwerk in jedem Zuhause.

Maße: 24x24x27cm

164,00 €

www.hoff-shop.de



DE BUYER - BRÄTER INOCUIVRE

Von Braten über Fisch bis zu Gemüse: Mit der Kupfer-Bratplatte Inocuivre von de Buyer wird der Hauptgang ein echter Festtagsgenuss! Das Kupfer sorgt für eine schnelle und gleichmäßige Hitzeverteilung und ist ideal für den Ofen – bei reduzierter Hitze bleiben Geschmack und Nährstoffe erhalten, während das Risiko des Anbrennens minimiert wird. Die stabilen Edelstahlgriffe erleichtern das Servieren direkt auf der Festtagstafel.

390,00 €

www.debuyer.com



CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER

BRUT VINTAGE 2016

Der Roederer Brut Vintage besteht im Jahrgang 2016 aus 68 % Pinot Noir und 32 % Chardonnay. Im Glas mit einer feinen, gleichmäßigen Perlage, entfalten sich am Gaumen saftige Aromen nach reifer Nektarine, unterlegt von einer beeindruckenden Fülle, Mineralik und dezenten Anklängen nach Brioche. Das Finale ist lang, kraftvoll und geprägt von frischer Salzigkeit. Großartig als Aperitif und vielseitig einsetzbar zu Meeresfrüchten, Steinpilzen oder leicht scharfen Gerichten – ein Jahrgangs-Champagner, der beeindruckt!

pro Flasche 89,90 €

www.bremer-weinkolleg.de



cove

DIE MAßSCHNEIDER



Foto: Atelier Köln

**10%
RABATT**
für Freunde
der Chaîne

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

Termin vereinbaren unter chaîne@cove.de • www.cove.de • 0800 0268326



ROEDERER BRUT VINTAGE 2016 –

Eleganz, die Natur und Handwerkskunst vereint

Seit seiner Gründung im Jahr 1776 steht das Haus Louis Roederer für höchste Champagnerkunst. Als eines der letzten unabhängigen Familienhäuser verbindet es Tradition, Innovation und eine tiefe Verbundenheit zu seinen Grand Cru-Weinbergen. Mit Champagnern wie dem Roederer Brut Vintage 2016 beweist das Haus immer wieder, warum es weltweit als Synonym für Eleganz und Exzellenz gilt.

2016 war ein ausgesprochen wechselhaftes Jahr: nach einem frischen, regnerischen Frühling folgte ein trockener, überaus warmer Sommer, der Ende August seinen Höhepunkt erreichte. Der Herbst brachte sonniges, trockenes Wetter – perfekte Bedingungen für die Weinlese. Das Ergebnis: herrlich reife, aromatische Trauben, die die Grundlage dieses außergewöhnlichen Jahrgangs bilden.

Der Roederer Brut Vintage 2016 vereint 68 % Pinot Noir und 32 % Chardonnay aus den renommierten „La Montagne“-Weinbergen. Der Pinot Noir beeindruckt mit fruchtiger Intensität und samtiger Textur, während der Chardonnay sich außerordentlich klassisch, fein-ziseliert und mit saliner Frische präsentiert.

Ein Drittel der Grundweine reift in Holzfässern, nur 5 % durchlaufen eine malolaktische Gärung. Die Dosage von 7 g/l bewahrt die Balance zwischen Frische und Eleganz.

Der Champagner leuchtet in goldgelber Farbe mit gleichmäßiger, dynamischer Perlage und fasziniert mit einem Bouquet aus saftigen roten Früchten, kandierten Zitrusnoten und gerösteten Haselnüssen. Mineralische Nuancen von Kreide und Kalkstein ergänzen das Aromenspiel.

Am Gaumen zeigt sich der Roederer Brut Vintage 2016 großzügig und cremig. Die Aromen von reifen Nektarinen, dazu die samtige Textur und die klare Eleganz hinterlassen am Gaumen einen Ausdruck an Länge und Fülle. Das Spiel aus mineralischer Frische, subtiler Holznote und würzigen Akzenten verleiht ihm eine beeindruckende Vielschichtigkeit. Im Abgang präsentiert er sich langanhaltend, körnig und mit einer frischen Salzigkeit.

Mit dem Brut Vintage 2016 setzt das Haus Louis Roederer seine Suche nach dem perfekten Ausdruck der Pinot Noir-Trauben aus Verzy fort. Die Reben, die in den ersten von Louis Roederer im 19. Jahrhundert erworbenen Weinbergen wachsen, spiegeln die Seele von „La Montagne“ wider – eine vibrierende Hommage an die Natur und das Erbe der Champagne. Damit ist der Roederer Brut Vintage 2016 mehr als nur ein Champagner. Er ist ein Erlebnis, ein Kunstwerk und eine Einladung, den Zauber eines außergewöhnlichen Jahrgangs zu entdecken.



HOMMAGE
LUXURY HOTELS COLLECTION

SKYDINING IN DÜSSELDORF

Unvergessliche Erlebnisse über den Dächern von Düsseldorf.
Mit unserem Skytable wird ein Moment kreiert, der in Erinnerung bleibt.
WHERE MOMENTS MAKE MEMORIES




SÖL'RING HOF
SYLT


PARKHOTEL
BRÉMEN


HOTEL KÖ59
DÜSSELDORF


HOTEL
NASSAUER HOF
WIESBADEN


MAISON MESSMER
BADEN-BADEN


GRAND TIROLIA
KITZBÜHEL

www.hommage-hotels.com

DÉJEUNER AMICAL "HERBSTLICHER SCHWARZWALD"

am 12. Oktober 2024

Fast zu schön, um wahr zu sein - so könnte man diesen Traumtag auf dem Olymp der Genüsse beschreiben. Aber der Reihe nach: der Schwarzwald präsentierte sich als Bilderbuchlandschaft! In Rotensol – einem beschaulichen „Nest“ mit knapp 800 Einwohnern – ist das „Lamm“ als Gourmettempel weit über seine Grenzen hinaus bekannt und kann auf eine lange Tradition zurückblicken, denn es wurde schon im Jahr 1790 als Schänke erwähnt. Im Jahre 1981 wurde der Familienbetrieb dann mit der Tochter Bärbel und ihrem Mann Karl Schwemmler in der dritten Generation übernommen und bis heute weitergeführt. Hinzu gekommen ist die „Vinothek“ - Confrère Maître Restaurateur Karl Schwemmler's ganzer Stolz. Der wunderschöne alte Gewölbekeller mit den Sandsteinen aus dem 18. Jahrhundert wurde sorgfältig restauriert und verfügt über mehr als 500 verschiedene Weine unter dem Markennamen „Domaine Schwemmler“. An diesem stimmungsvollen Ort wurden die Chaîne-Mitglieder begrüßt. Danach wurde in der



rustikalen und urgemütlichen „Schwarzwald Stube“, das Diner serviert – perfekt begleitet von fantastischen Weinen. Für ein solch fulminantes Gourmetmenü, bei dem ein Höhepunkt den nächsten jagte und bei perfektem Service, gehört dem Gastgeber nicht nur höchstes Lob, sondern auch ein riesengroßes Dankeschön, denn als wahrer Chaîne – Förderer hat Confrère Karl Schwemmler wirklich das Beste aus Küche und Keller aufgeboten, um uns wieder einmal die Tischkultur in vollen Zügen zelebrieren zu lassen.

Alle Teilnehmenden freuen sich schon jetzt auf ein baldiges Wiedersehen im Kreise von Chaîne-Freunden an diesem wunderbaren Ort mit perfekter Gastlichkeit.

Text & Fotos: Walter Johannes Steyer – Vice Chancellor

Lamm Hotel Restaurant Vinothek

Mönchstr. 31 · 76332 Bad Herrenalb
Tel. 07083 924 40 · info@lamm-rotensol.de · www.lamm-rotensol.de

DÎNER AMICAL „DREILÄNDERECK INTERNATIONAL“

am 23. November 2024

Grenzenloser kulinarischer Genuss ohne geografische Grenzen haben Bailliagen aus Deutschland, der Schweiz und Frankreich erfahren dürfen. Bailli Gabriele Steyer hat gerufen – und Freunde unserer internationalen Bruderschaft sind geströmt, denn in bewährter Manier wurde ein hochklassiges Dîner in dem Chaîne-Haus Schwanen in Weil am Rhein im wahrsten Sinn des Wortes „zelebriert“. Bei einem „full house“ hat der erst dreißig-jährige Maître Rôtisseur Stephan Ritter absolut eindrucksvoll demonstriert, wie auch die „jungen Wilden“ ihren Teil zur Erhaltung von Tischkultur und Tafelpflege beitragen können. Die Wein-



begleitung wurde jeweils absolut fachkundig von Vice-Chanson Dr. Bachmann präsentiert. Auf die Frage nach seinem Kochstil antwortete der CHEF des Abends Stephan Ritter bescheiden, selbstbewusst und doch ganz auf das Wesentliche fokussiert: „traditionell und modern“. Genussvolles Miteinander über Grenzen hinweg mit Freunden einer internationalen Bruderschaft – Herz was willst Du mehr?

Text & Fotos: Walter Johannes Steyer – Vice Chancellor

Hotel und Restaurant Schwanen

Hauptstr. 121 · 79576 Weil am Rhein
Tel. 07621 97 86-0 · www.schwanen-weil.de



„WEIHNACHTLICHER SCHWARZWALD“, Dîner Amical am 14. Dezember 2024

Wieder einmal war es der krönende Abschluss eines kulinarisch wunderbaren Jahres: das Weihnachts Dîner Amical im **Sterne Restaurant le Pavillon im Hotel Dollenberg!

Chaîne-Mitglieder aus mehreren Bailliagen und Gäste waren zum Teil bei winterlichen Bedingungen angereist und wurden in dem 5 Sterne Superior Hotel, das auf das Prächtigste mit der typischen Schwarzwälder Weihnachtsdekoration geschmückt war, von dem bestens geschulten – und nie aufdringlichen wirkenden – Personal professionell und zugleich herzlich empfangen.

Überpünktlich fanden sich Mitglieder und Gäste – alle in eleganter Abendgarderobe - zu Finger Food und Champagnerempfang ein. Um es gleich vorweg zu nehmen: die großartige Weinauswahl stammte von dem in Straßburg geborenen Christophe Meyer, der charmant und eloquent sowie mit großem Fachwissen und gefälligen Episoden den Abend moderierte und die einzelne Weine präsentierte. Zu erwähnen ist insbesondere, dass der Guide Michelin 2023 Christophe Meyer mit dem Sommelier Award ausgezeichnet hatte und er in den Vorjahren mehrfach bester Sommelier Deutschlands war. Man darf ganz unbescheiden bei dem Gourmet-Tempel „Le Pavillon“ von einem Dream-Team sprechen, denn Chefkoch Martin Herrmann - bereits seit über 30 Jahren im Le Pavillon Dollenberg tätig - wurde für seine raffinierten Kreationen ununterbrochen seit 2009 mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet. Mit sicherer Hand kreiert er seine Gerichte auf kreativste Weise mit Einflüssen aus der regionalen badischen Küche und der fran-

zösischen Haute Cuisine. Nach einer kurzen Begrüßung durch Bailli Gabriele Steyer – die dabei mehrere Teilnehmer aus dem von ihr neu aufgesetzten Programm „Jeu-nes Chaîne,“ willkommen heißen konnte - und durch den Hausherrn Officier Maître Rôtisseur Meinrad Schmiederer konnte das 6 Gang- Gourmet Menü mit vielen großartigen Überraschungen beginnen.

Nach dem Menü ehrte Bailli Gabriele Steyer die weißen und schwarzen Brigaden. Sie hatte auch die Freude Lilo Cappell als neues Mitglied in den Regionalrat aufzunehmen und nutzte die Gelegenheit sich bei dem Mitgliedern ihres aktiven Regionalrates zu bedanken und diese auf ein gemeinsames tolles Jahr 2025 einzustimmen.

Bei der Übergabe der Geschenke an den Hausherrn Meinrad Schmiederer bekannte dieser sich dazu ein wahrer Förderer die Chaîne de Rôtisseurs zu sein – und mit der Begeisterung aller Anwesenden gelang es Bailli Gabriele Steyer spontan die Zusage für das Weihnachts-Dîner 2025 zu erhalten.

So werden Freundschaften gepflegt und Traditionen zu Erhaltung von Tischkultur und Tafelpflege weitergeführt.

VIVE LA CHAINE !

Text & Fotos: Walter Johannes Steyer – Vice Chancelier

Hotel Dollenberg

Dollenberg 3 · 77740 Bad Peterstal-Griesbach
Tel. 0780678 0 · info@dollenberg.de · www.dollenberg.de

KULINARISCHE HIGHLIGHTS

Bailliage Baden-Württemberg im Blühenden Barock in Ludwigsburg

22. September 2024: Bei wunderschönem Wetter fand der Empfang der Chaîne-Freunde unter den alten Bäumen im Schlosspark des „Schwäbischen Versailles“ statt. Confrère Thorsten Lacher, der das Parkcafé seit mehr als 22 Jahren betreibt, konnte 21 Consoeurs und Confrères zum spätsommerlichen Déjeuner Amical willkommen heißen.

Die Idee des Gastgebers war es, die Weinbegleitung des Déjeuners als Gegenüberstellung von jeweils zwei Weinen pro Gang, von vier unterschiedlichen Weingütern (Aldinger, Wirsching, Wöhrwag und der WG Cleebrohn & Güglingen) zu präsentieren. Die Weinbegleitung moderierte der renommierte Sommelier Maximilian Schmalzried, der gleich zu Beginn der Veranstaltung im Park das sabrieren mit einem Laguiole-Säbel demonstrierte.

Chefköchin Laura Leidig und Sternekoch Heiko Lacher, der das Restaurant ANIMA in Tuttlingen leitet, hatten sich ein Déjeuner der Extraklasse ausgedacht. Sternekoch Heiko Lacher überraschte zum Auftakt mit seiner Irisch MOR Auster, die mit ihrer Geschmacksvielfalt die Gäste total begeisterte. Die

weitere Menüfolge: Eigeltinger Forelle, Kürbis-Nudel-Risotto, Apfel und Ziegenkäse, Seeteufel, Gremolata und Tomate, Rinderfilet und Dessertvariationen mit Buchweizen, Zwetschgen und Haselnuss. Die Übereichung der Chaîne-Plakette an den Hausherrn, Urkunden für die schwarzen und weißen Brigaden und verschiedene Gastgeschenke übernahm Bailli Jochen Schramm in gewohnter Form, Art und Weise.

Text: Friedrich O. Müller – Vice Chargé de Presse hon.

Fotos: Friedrich Müller und Dr. Bernhard Lehmann



Restaurant Parkcafé im Blühenden Barock

In den Anlagen 2 · 71640 Ludwigsburg

info@restaurant-parkcafe.com · www.restaurant-parkcafe.com

TRADITIONELLES GÄNSEFEST UM DEN FEIERTAG SANKT MARTIN

9. November 2024: Unser Bailli Jochen Schramm begrüßte herzlich 40 erwartungsfreudige Mitglieder und Gäste. Pate und Vice Chargé de Missions Werner Widmann hatte mit Patron Grand Officier Maître Rôtisseur und Regionalrat Franz Feckl ein hochklassisches, kreatives Gänse-Menü mit erlesenen Weinen aus Baden-Württemberg (Weingüter Aufricht und Remstalkellerei) zusammengestellt. Es begann mit einem kleinen Gruß aus der Küche, dann folgten gefüllte Wachtelbrust und Keule mit Gänseleber-Praline und Ehinger Ackersalat, Gänse-Essenz mit Morchelklößchen, Gänse-Tortellini mit Meerrettichschaum und Roter Beete, Brust und Keile von der Gans mit Rotkohl, Bratapfel, Selleriepüree, Marone und Kartoffelknödel und Feines von Mandarine und Nougat.

Wir haben uns bestens von der schwarzen Brigade betret in einem gehobenen, blumengeschmückten Ambien-

te wohlgeföhlt. Mit großem Dank und Beifall überreichte Bailli Jochen Schramm und der Pate Werner Widmann die aktuelle Chaîne-Plakette dem Patron und einen Blumenstrauß für die Gastgeberin Frau Feckl sowie Urkunden und Geschenke von Läderach an die 20 Personen starken Brigaden.

Text: Hartmut Junker – Vice Chargé de Presse hon.

Fotos: Prof. Dr. Wolfgang Biegert – Vice Chancelier Argentier



Landhaus Feckl

Keltenweg 1 · 71139 Ehningen

Tel. 07034 237 70 · info@landhausfeckl.de · www.landhausfeckl.de



„NIKOLAUS“ BRINGT WEISSE TRÜFFEL

Jahresabschluss der Bailliege Baden-Württemberg auf Burg Staufeneck bei Sternekoch Rolf Straubinger

08. Dezember 2024: Diesmal kam der Nikolaus ganz in schwarz, um die 70 Consœurs und Confrères und deren Gäste beim Jahresabschluss der Bailliege Baden-Württemberg im Bankettsaal des Burghotels Staufeneck in Salach zu beschenken. Officier Maître Rôtisseur Rolf Straubinger, in seiner schwarzen Kochkluft, brachte eine Glasglocke in den weihnachtlich geschmückten Saal und wenig später wehte ein intensiver Trüffelgeruch durch den Raum.

Geraume Zeit später ließ der hockdekorierter Sternekoch die Kinderfaust großen edlen Knollen über den Hauptgang (Kalbsfilet, Bäckchen, Maisespuma, gestocktes Eigelb und Spinat) hobeln, um sie den begeisterten Gästen zu servieren. Zuvor hatten Rolf Straubinger und sein Team mit kleinen schwäbischen Kostbarkeiten zum Champagner, einem regionalen Gruß aus der Küche und vor allem mit den zwei Fischgängen längst bewiesen, dass die Burg Staufeneck zu den 30 besten Restaurants in Deutschland zählt - und das seit mehr als 20 Jahren. Mit seinen Kreationen vom Stör und Lachs, vor allem aber mit seinem „exotischen bretonischen Tauchgang“ (Jakobsmuschel, Hummer und Steinbutt kombiniert mit einem roten Curry-Sud und koreanisch angehauchten Spitzkohl) brachte Rolf Straubinger der Chaîne-Familie nachhaltig in Erinnerung, dass er Ende der neunziger Jahre beim Bocuse d'Or zum besten Fischkoch der Welt gekürt worden war.

Nicht weit weg von einer solchen Ehrung ist Mandy Skotnik, die Pâtissière im Hause Straubinger. Ihre Dessertkreation um den Streuobstapfel verzehrten die Gäste jedenfalls mit Begeisterung und Anerkennung. Ähnliches lässt sich von der Weinauswahl durch Sommelier Markus Canestrini berichten, der für das Nikolaus-Menü der Bailliege Baden-Württemberg Weine aus Österreich, Italien, Frankreich und dem Remstal (Weingut Escher aus Schwaikheim) ausgesucht hatte.

An die Begeisterung für das überaus gelungene Nikolaus-Menü erinnern die Brigaden aus Küche und Service die Blumensträuße, die Schokoladen- und Weinpräsente und die neu gestaltete Chaîne-Plakette für das Burghotel Staufeneck, die von Bailli Joachim Schramm, Vice Chancelier-Argentier Prof. Dr. Wolfgang Biegert und von Vice Chargé de Presse Gerhard Schertler, überreicht wurden.

Der feierliche Jahresabschluss der Bailliege Baden-Württemberg bildete auch den geeigneten Rahmen, damit Bailli Joachim Schramm Ernennungs- und Beförderungsurkunden der Chaîne des Rôtisseurs an Irene Hartmann, Ariane Zimmermann, Bernd Effinger, Karl-Heinz Geiger und Prof. Gerold Haller (OMGD) übergeben konnte.



ROEDERER X ROTER HAHN.

Wir hatten am 17. September 2024 im Rahmen eines „Dîner Amical AfterWork“ im Regensburger Sternrestaurant Roter Hahn Gelegenheit, die Champagner des neuen Chaîne Kooperationspartners Roederer zu degustieren. Maître Rôtisseur Maximilian Schmidt zauberte ein 6-gängiges Flying Menü, das, in aufsteigender Qualität, von den Champagnern begleitet wurde.

Die Qualität sowohl des Essens als auch des Champagners war allerdings bereits von Beginn an auf Top Niveau. Zu den Amuses Bouches und der Lachsforelle mit Garam Masala, Limette und Karotte sowie zum Romanosalat mit Chimichurry wurde der „Basis-Champagner“ Collection 244 serviert, der bereits sehr hohes Trinkvergnügen bietet.

Dass „noch mehr geht“ bewies der Jahrgangschampagner Brut Vintage 2015, der mit größerer Komplexität und Fülle aber nicht weniger animierend hervorragend zum Saibling mit Sanddorn-Kosho harmonierte.

Zum Oktopus Yakitori mit Ingwerbutter folgte ein heimlicher Favorit vieler Teilnehmer des Abends: Der Blanc

de Blancs 2016, im Gegensatz zu seinen Geschwistern ausschließlich aus der weißen Chardonnay-Traube vinifiziert, war ein sehr schöner Sparringspartner zum butterzarten, aber mit intensivem Wohlgeschmack zubereiteten Tintenfisch.

Die milde, leicht rauchige Schärfe und leichte Süße der BBQ Wachtel mit Steinpilz, Coppa und Sauce Vierge passte wiederum hervorragend zum Roederer Brut Rosé 2017, der naturgemäß etwas fruchtiger und schmeichelnder als sein Vorgänger war.

Alle warteten nun gespannt auf den Höhepunkt des Abends, den legendären Roederer Cristal. Der jüngste verfügbare Jahrgang, der auch uns serviert wurde, ist 2015 – ein wahrhaft großartiger Wein, der den exzellenten Hauptgang von Sternekoch Maximilian Schmidt und seiner Küchenbrigade, Cannelloni mit Lammragout und Sommertrüffeln, großartig umrahmte.

Text: Joachim Hüther – Bailli
Fotos: Thomas Melzer – Chevalier

„EHRliche KÜCHE AUF GEHOBENEM NIVEAU“

Am Freitag, den 18. Oktober, durften sich 51 Teilnehmer bei einem Dîner Amical in der Schlosswirtschaft Heitzenhofen zum wiederholten Mal überzeugen, dass dieser Selbstanspruch mehr als gerechtfertigt ist.

Bereits der Einstieg begeisterte mit drei wunderbaren Amuses Bouches, einer Räucherforellen-Praline mit Johannisbeere, einer Wildkräuterkrokette und Croustades mit Tatar vom Bio Rind, Kürbiskernmayo und süß saurem Mini-Radieserl. Dazu wurde stilgerecht Champagner gereicht.

Das Menü startet mit geräucherter Entenbrust, der die Orange eine fruchtige Note gab. Viel Fingerspitzengefühl war nötig, um den heimischen Karpfen vom Teichgut Mulzer in den Butternutkürbis-Tascherln zu präsentieren, Quitte und Kürbiskern rundeten das Ganze ab. Der gebackene Stör war ein wunderbarer Gang mit den Speckbohnen und einer klassischen Beurre Blanc – die französische Küche ließ grüßen. Was wäre

ein Herbstmenü ohne Wild? Hier entschieden sich die Gastgeber für einen Hirschen aus heimischer Jagd, der von Zwetschgenknödel, Steinpilzen und einer delikaten Rotwein-Sauce aufs Feinste abgerundet wurde. Zum Dessert gab es dann hohe Patisserie-Kunst von Alisa Stahl, die nicht nur ein Augenschmaus war. Mit Birne, Walnuss, Karamell und Schokolade fand das herbstliche Menü seinen Höhepunkt.

Unser Bailli Joachim Hüther fand nur lobende Worte für dieses Dîner Amical und überreichte zur Erinnerung die Chaîne-Plakette. Die Urkundenverteilung samt unserem Applaus drückte die ehrliche Anerkennung für diese außergewöhnliche Leistung aus. VIVE LA CHAÎNE – wir kommen wieder – gibt es doch hier für jeden zu jeder Jahreszeit einen Lieblingsplatz: Kaminzimmer, Schlossstube, Terrasse und Biergarten.

Text: Kirsten Wolff – Vice Chargée de Missions

Fotos: Hartmut Wolff, Erich Vargas – Vice Chargés de Missions



Schlosswirtschaft Heitzenhofen

Naabstr. 6 · 93182 Duggendorf

www.schlosswirtschaft-heitzenhofen.de



EIN WOCHENENDE AUF DER HALB-INSEL FISCHLAND-DARSS-ZINGST

Dîner Amical im Strandhotel Dünenmeer

Ostseewochenende, 20.-22.

September 2024: Mitten in den Dünen, hinter feinkörnigem Sandstrand und der Ostsee liegen zwei Traumhotels, das Strandhotel Fischland und das Strandhotel Dünenmeer, in dem wir bei Mme. Maître Hôtelier Isolde Heinz zu Gast waren.

Auf Vorschlag von Bailli Hans Pape zelebrierten wir eine gemeinsame Veranstaltung mit der Bailliage Mecklenburg-Vorpommern, und es folgten der Einla-

dung Teilnehmer aus fünf Bailliagen, die bei dieser Gelegenheit ältere Kontakte auffrischten und neue Verbindungen schlossen, so ganz im Sinne unserer Bruderschaft. Unsere Gastgeberin Consœur Isolde Heinz betreute die Gesellschaft zauberhaft und war für jeden von uns da. Hotel, Küche, Service und die wunderschöne Landschaft bereiteten uns ein unvergessliches Erlebnis.

*Text: Sabine Hauk – Vice-Argentier
Fotos: Ann-Katrin von Helms –
Dame de la Chaîne*

Strandhotel Fischland mit dem Restaurant Dünenmeer

Birkenallee 20 · 18347 Dierhagen · Tel. 038226 52-0

info@strandhotel-ostsee.de · www.strandhotel-ostsee.de · www.strandhotel-duenenmeer.de

WETTSTREIT DER EDLEN TROPFEN

*Unser Echanson Hagen Hoppenstedt
präsentierte seine Lieblingsweine*

OMGD-Abend, 30. Oktober

2024: Hoch hinaus zur Brasserie Hélène in die Gourmet-Etage des KaDeWe ging es für die 32 erschienenen Chaîne-Freunde aus insgesamt fünf Bailliagen. Ein Champagnerempfang mit Roederer Collection 243 leitete das 5-Gänge-Menü ein, bei dem vier Gänge eine doppelte Weinbegleitung hatten - die „Lieblingsweine“ unseres Gastgebers Hagen Hoppenstedt.

Eine angenehme Dîner-Unterbrechung war die Versteigerung zu Gunsten der Chaîne-Stiftung von fünf interessanten Objekten wie u. a. mehreren Weinpaketen, die einen Erlös von 3.000,- € erbrachten. Hierfür ein herzlicher Dank an die Spender und Teilnehmer der lebhaften Versteigerung. Wir freuen uns schon auf die nächste Veranstaltung an diesem Ort.

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



KaDeWe – Die Sechste (6. Etage) – Brasserie Hélène

Tauentzienstraße 21-24 · 10789 Berlin (Schöneberg)

Tel. 030 21 21 21 01

WENN DER KÜCHENCHEF ZUDEM EIN PASSIONIERTER JÄGER IST...

...dann steht einem hervorragenden Jagd-Menü nichts mehr im Wege

Dîner Amical, 09. November

2024: Es kommt selten vor, dass ein guter Küchenchef auch noch ein guter Jäger ist, doch hier war es so, und eine gute Fleischqualität und Zubereitung waren nahezu garantiert. Nach einem Winzersekttempfang unter Jagdhornbläserklängen wurde den 19 Gästen ein hervorragendes 6-Gänge-Menü serviert, das eines der besten der letzten Jahre war.

Vom Rehcarpaccio über die Wildschwein-Maultaschen und dem Leberknödel vom Heidehirsch ging es zum Hirschkalbsrücken. Dazu eine sehr gute Weinbegleitung und sogar noch Petits fours sowie einen Verdauerli. Fast alle Gäste erfreuten sich an einem erholsamen Schlaf im angeschlossenen Hotel.

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



Restaurant Hasenpfeffer im Golfresort Semlin

Ferchesarer Straße 8 B · 14712 Rathenow-Semlin (Lkr. Havelland)
Tel. 03385 55 44 14 · hasenpfeffer@golfresort-semlin.de · www.golfresort-semlin.de/hasenpfeffer/

ES WAR NICHT NUR EIN NIKOLAUS-DÎNER ...

..... es war auch ein Abschieds-Dîner als Hoteldirektor.

Dîner Amical, 06. Dezember 2024: Unser Confrère Gregor Andréewitch, General Manager des einzigen deutschen Hotels von Waldorf Astoria, war heute letztmalig Gastgeber für uns. Zum bevorstehenden Jahreswechsel geht er nämlich als langjähriger Hoteldirektor in den wohlverdienten Ruhestand, bleibt uns aber erfreulicherweise als Vice-Conseiller Culinaire erhalten.

Doch wer ihn kennt, weiß, dass er sich natürlich Besonderes zu diesem Dîner hat einfallen lassen. Nicht nur ein schönes 5-Gänge-Menü und eine ausgezeichnete Weinbegleitung, auch eine außergewöhnliche künstlerische Begleitung dieses Abends durch die „Hauptstadt-Harfe“ Simonetta Ginelli.

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



Hotel Waldorf Astoria Berlin

Hardenbergstraße 28 · 10623 Berlin (Charlottenburg)
Tel. 030 81 40 00-0 · berlin.info@waldorfastoria.com · www.waldorfastoriaberlin.de

BRENNENDE LEIDENSCHAFT AM BODENSEE



Seit jeher ist es eine hohe Kunst, aus den besten Früchten der Bodenseeregion auch Destillate von höchster Qualität zu erzeugen. Robert Gierer, Officier Maître Sommelier von der Bailliage Bodensee, hat diese Kunst perfektioniert: Auf seinem Obsthof in Bodolz bei Lindau wird nunmehr schon in der vierten Generation gebrannt. Die hochwertigen Edelbrände sind weit über die Ufer des Bodensees hinweg bekannt und bringen feine Gaumen ins Schwärmen. Zu den begeisterten Anhängern von Gierers Destillaten gehören verschiedene Sternehäuser zwischen Lindau und Sylt. Auch in der Lufthansa-First-Class-Lounge schenkt man seit Jahren Gierers Spezialitäten aus.

Das Angebot umfasst rund 22 Edelbrände und 6 Liköre, darunter auch der bekannte »Elvados®«, der sortenrein aus Elstar-Äpfeln gewonnen wird und seinen unvergleichlich runden Charakter während seiner achtjährigen Reifezeit in französischen Eichenfässern entwickelt.

Großen Anklang im Sortiment finden ein im Bourbon-Fass gereifter Single Malt Whisky, der Premium RUM und der Premium GIN39. Außerdem haben sich Kerstin und Robert Gierer auf milde und fruchtige Balsamessige

spezialisiert aus Früchten wie z.B. Himbeere, Cranberry, Dattel, Birne oder Haselnuss. Robert Gierer interessiert nicht nur, die Verwendung seiner besten Rohstoffe und mit welch behutsamen Verfahren er die Seele der Frucht in seinen hochfeinen Destillaten verewigt – Präsentation, Abfüllung und Degustation sind ihm ebenso wichtig. Die wuchtigen Schlosstorbögen erzeugen eine ganz besondere Atmosphäre: ein Hauch Toskana, elegant und doch bodenständig-echt, wie die jahrhundertealte Kulturlandschaft, die das Hofgut umgibt. Die ideale Bühne für die spannende Vielfalt der verschiedenen Spezialitäten und ein effektvoller Rahmen für ausführliche Degustationen. So verbindet sich Gierers brennende Leidenschaft mit der Tradition seiner Vorväter zu Spitzenprodukten von heute. Den Beweis hierfür tritt Edelbrandsommelier Robert Gierer jederzeit gerne im Rahmen einer kleinen Verkostung an, zu der er neugierige Genießer jederzeit willkommen heißt. Ein Besuch bei Gierer rundet jeden gehaltvollen Urlaub am Bodensee ab.

Text & Fotos: Robert Gierer



WEIHNACHTLICHE LANDPARTIE NACH GOPPERTSWEILER

Dîner Amical am 7. Dezember 2024: Mit einem herzlichen Grüß Gott und prickelndem Champagner begrüßte uns das Ehepaar Frick-Renz in ihrem Refugium im romantischen Argental. Hier genießt man Ruhe, unverfälschte Natur - und feine Küche! Genussvoll, bewusst, regional und kreativ ist das Credo von Maître Rôtisseur Artur Frick-Renz. Das setzt er gemeinsam mit seiner Gattin Ulrike gekonnt um, sei es bei Kochkursen oder einem saisonalen Überraschungsmenü. Als Mitglied bei Green Chefs und Slow Food bewahrt er sich seine Bodenständigkeit und interpretiert dabei aber Gewohntes immer wieder neu, ehrlich und gut. Und wer nicht mehr fahren möchte lässt die Seele im idyllischen Gästehaus baumeln.

In schön dekoriertem weihnachtlichem Ambiente genossen wir beste Gastfreundschaft, angeregte Gespräche und ein feines Weihnachtsmenü. Arthur Frick-Renz hatte sich wieder etwas Besonderes für uns einfallen lassen: Nach einem knusprigen Auftakt begeisterte uns der marinierte Wolfsbarsch mit Rettich, Passionsfrucht, Pilzen und Schokolade. Eine außergewöhnliche, aber umso schmackhaftere Kombination! Wir erfuhren die Geschichte der Mockturtle Soup, die uns fein und kräf-

tig wärmte und genossen feine Variationen von heimischem Reh. Zum süßen Abschluss erfreute uns Bayerische Crème im Baumkuchenmantel mit Himbeergelée und Sorbet.

Ulrike Frick-Renz umsorgte uns sehr persönlich aufs Beste mit ihrem Team und führte uns interessant durch die fein harmonisierende Weinreise von den Marken über das Rheingau, Haut-Medoc bis nach Südafrika.

Wir freuten uns besonders, dass Bailli Henner Wolf an diesem Abend Christine Keller die Urkunde der Chaine überreichen durfte – sie hat nach der Ausbildung bei Arthur Frick-Renz gerade als Beste von Baden-Württemberg ihre Prüfung abgelegt. Herzlichen Glückwunsch von uns allen!

Ein großes und herzliches Dankeschön an das ganze Team für diesen schönen adventlichen Abend, den wir noch bis spät freundschaftlich und fröhlich mit so mancher Anekdote von Arthur Frick-Renz ausklingen ließen.

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

Gasthof zum Hirsch

Argenstrasse 29 · 88099 Neukirch-Goppertsweiler
Tel. 07528 1765 · hirschrenz@web.de · www.gasthof-zum-hirsch.com

GOURMETREISE NORDERNEY

VOM 03.10.2024 – 06.10.2024

Table Maison im Restaurant „Bootshaus“ am 04.10.24

Bei herrlicher Abendsonne besuchten wir das, wunderschön am Yachthafen gelegene Restaurant „Bootshaus“, zum Table Maison. Es wird vom Norderneyer Janis Kleemann geführt. Vom Restaurant aus hat man einen schönen Blick in den Yachthafen und zur anderen Seite auf das Watt.

Zum Empfang wurde uns vom freundlichen Service Reichsrat von Buhl Blanc de Blanc Prestige Brut gereicht und dazu köstliches norddeutsches Fingerfood, wie Krabben auf Pumpernickel, Matjes Canapé und Salzwiesenslamm Wrap. Es folgte ein leckeres 5-Gang-Menü mit gut abgestimmten Weinen. Es war ein stimmungsvoller Abend und alle genossen es. Zum Abschluss dankten wir Janis und seinem Team aus Küche und Service.

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

Restaurant Bootshaus

Am Hansendamm 1 · 26548 Norderney
info@fischgeniesserei.de



Dîner Maison im Restaurant „La Mer“

Bei bestem Herbstwetter mit viel Sonnenschein konnten wir die einmalige Natur von Norderney erleben und viele Gäste aus anderen Bailliagen begrüßen. Kulinarisch starteten wir am Samstag im „La Mer“, wo Maître Rôtisseur Hilko Uphoff bei einem Dîner Maison in die Chaîne aufgenommen wurde. Gut gelaunt und voller freudiger Erwartung, was die Küche uns servieren wird, trafen wir uns zum Begrüßungsempfang mit Champagner Alfred Gratien Rose. Es folgte ein hervorragendes 5-Gang Menü, optisch und kulinarisch war jeder Gang ein Genuss. Mit der Cremesuppe von der Bretonischen Artischocke mit gereiftem Parmesan und mit der Vorspeise von glasiertem Fenchel mit Pastis und Orange zeigte Hilko, dass Gerichte nicht kompliziert sein müssen um kulinarisch zu begeistern.

Die begleitenden Weine waren gut gewählt und harmonisierten hervorragend mit den einzelnen Gängen. Ebenso haben wir von Giulia Casto und ihrem Team einen aufmerksamen und professionellen Service erlebt. Als Dank an die Küche und den Service endete der Abend mit der Übergabe des Gastgeschenkes und der Ehrung der Mitarbeiter durch den Bailli. Wir kommen gerne wieder.

Text: Rolf Müller – Bailli, Fotos: Monika Demuth-Müller – Vice Conseiller Gastronomique

La Mer

Bülowallee 5 · 26548 Nordseeinsel Norderney
info@la-mer-norderney.de · Tel. 04932 88 33 33

„GANS MAL ANDERS“

Dîner Amical 15.11.2024 Chapeau la Vache

lautete das Motto für ein wunderschönes Dîner Amical am 15. November 2024 im Chapeau la Vache in Bremen 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 Variationen von der Gans, einem Kürbis-Kokossüppchen gefolgt von Brust und Keule. Begleitet wurde das Menü von herrlichem 2023 M. Chapoutier „Belleruch“ Blanc, 2023 Mayer am Pfarrplatz „Asiacuvée“, 2022 Aómani familiae Primitivo di Manduria sowie 2018 Château Perrou La Baragoile Monbazillac. Zum Abschluss gab es Topfen-Joghurt-Terrine.

Wir bedanken uns bei Maître Rôtisseur Jens Kommerau für ein gelungenes Dîner Amical in Bremen und freuen uns auf das nächste Event bei ihm.

Text: Thomas Puvogel – Vice-Chancelier-Argentier

Fotos: Monika Demuth-Müller – Vice Conseiller Gastronomie



Chapeau la Vache

Hollerallee 77 · 28208 Bremen

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



NIKOLAUS DÎNER AMICAL IM PARK-HOTEL BREMEN AM 06.12.2024

Im Parkhotel Bremen empfing uns Confrère Steffen Eisermann mit einem Rosé Crémant in der weihnachtlich geschmückten Kuppelhalle. Bailli Rolf Müller eröffnete den Abend und begrüßte die Gäste. Auf der festlich gedeckten Tafel gab es für jeden Gast ein Präsent aus der Patisserie des Hauses. Der neue kreative Maître Rôtisseur Frank Seyfried hatte für diesen Abend ein 5-Gänge Menü gezaubert. Vorweg überraschte er alle mit einem feinen Krabbensüppchen, es folgte ein hervorragend geräucherter Heilbutt/Pulpo mit wilden Brokkoli. Danach servierte Frank uns feinstes Kalbsbries/Rotkohl und Maronen. Kulinarisch ging es weiter mit zartem Rehfilet mit Reh Ravioli an Wirsing und Buchenpilzen, als Hauptgang gab es rosa gebratene Mieral Ente mit Birne, es war einfach köstlich. Der krönende Abschluss war ein traumhaftes Dessert mit Nougat, Marone und Clementine. Wir bedankten uns bei Confrère Steffen Eisermann und Confrère Frank Seyfried und ihren Teams für diesen tollen genussvollen Abend, der von einem aufmerksamen Service begleitet wurde. Alle waren begeistert, es war ein würdiger, weihnachtlicher Jahresabschluss. Der stimmungsvolle Abend klang spät in der Bar aus.

Text & Fotos: Monika Demuth-Müller – Vice Conseiller Gastronomie, Tom Chilcott – Vice Chargé de Missions

Parkhotel Bremen

Im Bürgerpark · 2209 Bremen

Tel. 0421 34 08 · info.parkhotel@hommage-hotels.com

HERBSTSAISON IN DER KUPFERPFANNE – FÜRTH

In der ersten Oktober-Dekade ist die Kleeblattstadt Fürth im Frankenland in aller Munde. Dort wird immer zur Michaelis-Kirchweih der über die Landesgrenzen hinaus bekannte Erntedankfestzug veranstaltet. Reich geschmückte und hoch aufgeladene Erntewagen, begleitet von zahlreichen Folkloregruppen ziehen durch die mit Schaulustigen dichtgedrängten Straßen.

Jetzt ist wieder etwas Ruhe eingekehrt und in dieser Nachkirchweih-Phase hat unser langjähriges Profi-Mitglied Confrère Erwin Weidenhiller zum herbstlichen Déjeuner Amical – Menü eingeladen, das wie alles in diesem Haus in exzellenter Qualität vorbereitet wurde. Gleichzeitig konnte sich

heute unser neuer und junger Bailli erstmals öffentlich den Teilnehmern präsentieren. Mit seinen 33 Jahren ist Confrère Dieter Oster der jüngste Bailli in ganz Deutschland und hat außerdem in den Jahren 2015 und 2016 erfolgreich an den Jeunes Chefs Rôtisseurs-Kochwettbewerben in Frankfurt/M. teilgenommen. Damit ist auch der Beweis geliefert, dass die Chaîne in Zukunft weiterhin attraktiv bleibt und sich auch verjüngen kann.

Herzlichen Glückwunsch lieber Dieter und viel Erfolg bei deiner neuen Aufgabe.

Text: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse

Fotos: Nhat Ahn Hoffmann



Restaurant Kupferpfanne

Königstraße 85 · 90762 Fürth · Tel. 0911 771277
restaurant@ew-kupferpfanne · www.ew-kupferpfanne.de

EINKEHR IN BAYREUTH

Unsere monatliche Schlemmerreise führte uns diesmal in die Richard-Wagner-Stadt nach Bayreuth. Dort im Stadtteil Bindlach wurden wir im Chaîne-Haus Transmar Travel Hotel zum jährlichen Dîner Amical erwartet.

Das Haus wird seit 14 Jahren von Hoteldirektor Confrère Karl Hagengruber mit großem Engagement geführt. Auch heute hat er wieder mit seiner Crew ein vorzügliches Herbstmenü mit Reh-Filet sehr fein in Traubenaspik auf Birnenschaum, eine kräftige Steinpilz Consommé und danach rosa gebratene Entenbrust auf Rosenkohlblätter offeriert.

Bailli Dieter Oster bedankte sich bei Management und Personal des Hauses für die gezeigte Gastfreundschaft und das vortreffliche Menü, das bei allen 5 Gängen voll überzeugt hat. Mit einem gemeinsamen Gruppenfoto erinnern wir uns gerne an die sehr harmonisch verlaufene Veranstaltung.

Text und Foto: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse

Transmar Travel Hotel

Bühlstraße 12 · 95463 Bindlach / Bayreuth
Tel. 09208 68 60 · karl.hagengruber@transmarhotel.de





VORWEIHNACHTLICHE STIMMUNG IN NÜRNBERG

Im Touristenhotspot „Handwerkerhof“ gegenüber dem Nürnberger Hauptbahnhof herrscht schon Weihnachtsbetrieb. Die Souvenirläden und Auslagen der Handwerker präsentieren bereits ihr volles Weihnachtsprogramm.

Am Wochenende hat die Bailliage Franken dort im Bratwurstglöcklein der Familie Carsta und Werner Behringer noch kurzfristig ein Stammtischtreffen ausgerichtet, um auch gleichzeitig die Jahresplanung 2025 mit den anwesenden Regionalräten vorzubereiten. Die bekannt guten fränkischen Schmankerln waren wie immer ein

Vergnügen und begleiteten uns bei einer reibungslosen und schnellen Verabschiedung der Planung.

Am Ende unserer Zusammenkunft wurden wir von der Lebküchnerie & Chocolaterie DORNAUERS überrascht und durften hausgemachte Spezialitäten verkosten.

Text: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse

Fotos: Nat Ahn Hoffmann

Bratwurstglöcklein

Handwerkerhof 11 · 90402 Nürnberg

Tel. 0911 22 76 25 · info@bratwurstgloecklein.de

ENTE GUT – ALLES GUT!

Knusprige Ente ist eine der Spezialitäten des Landhaus Scherrer. Dort begrüßten Maître Rôtisseur und Sternekoch Heinz-O. Wehmann und Vice Chargée de Presse Beate Rabanus (als Vertretung der Bailli Bettina Schliephake-Burchardt) die Mitglieder zu einem phantastischen Dîner Amical.

Die Köstlichkeiten von der Ente starteten mit feinstem Fingerfood. Entensüppchen und Pastetchen folgten nach. Als Zwischengang erfrischte Frozen Helbing Kümmel mit

Olivenöl, bevor die knusprige Ente mit hervorragenden Beilagen serviert wurde. Dessert und Pralinen beendet dieses hervorragende Menü. Vielen Dank an das ganze Team für diesen exquisiten Abend.

Text: Beate Rabanus – Vice Chargée de Presse

Fotos: Katja Danker & Beate Rabanus

Landhaus Scherrer

Elbchausee 130 · 22763 Hamburg · Tel 040 88 30 700 30

info@landhausscherrer · www.landhausscherrer.de



WEINREISE DURCH UMBRIEN & SOAVE MIT LUNGAROTTI & ANSEMI IN DER WINEBANK HAMBURG

Am 24. September hatte der OMGD Hamburg zu einem Highlight in die WineBANK Hamburg geladen. Zwei namhafte Winzer aus Italien zu Besuch und, Lisa Anselmi und Francesco Zaganelli-Lungarotti, Familienmitglieder der führenden Weingüter Ihrer Region, Vice Echanson Oliver Burschberg, Dr. Sven Crone, Vice Chargé de Missions OMGD führten nach dem Aperitif sehr informativ und humorvoll durch die ausführliche Probe der hervorragenden Qualitäten.

Nach der konzentrierten und begeisterten Verkostung konnten die 30 Teilnehmer bei der perfekten Auswahl vom Wildexperten Stefan Runge und der exquisiten Käseauswahl des Hamburger Käselagers alle Weine nach

probieren und beim „Get Together“ sich mit beiden Winzern intensiv austauschen. Wir danken dem Sommelier und Service Team um Katharina Iglesias der WineBANK Hamburg für den perfekten Abend. Die Mitglieder sind schon gespannt auf das nächste Weinerlebnis in 2025.

Text & Fotos: Oliver Burschberg – Vice Echanson



wineBANK, Hamburg (Private Club)

Stephansplatz 3 · 20354 Hamburg

Tel. 040 35 71 62 30 · hamburg@winebank.de · www.winebank.de/clubs/hamburg

WEIHNACHTSZAUBER MIT EISSTOCKSCHIESSEN AM 02. 12.2024 IM HOTEL TORTUE

Unser Mitgliedshaus HOTEL TORTUE Hamburg hat mit den drei Restaurants JIN GUI, BRASSERIE und CHEZ L'AMI nicht nur hervorragende Restaurants, sondern zur Weihnachtszeit auch einen entzückenden kleinen Weihnachtsmarkt, der sich direkt an die Stadthöfe anschließt.

Ein wunderbarer After Work Start in die Weihnachtszeit und eine gemütliche Gelegenheit, gemeinsam Hamburger Weihnachtszauber zu genießen. Und so wurde bei Glühwein, Punsch, frisch gebackenen Brezeln und köstlichen Pinsen geklönt, aber auch mit vier Mannschaften Eisstockschießen ausgetragen. Welch' ein Vergnügen für uns Nordlichter. Schauen Sie doch mal auf www.tortue.de. Danke Marc Ciunis, Carsten von der Heide & Team für diese schöne Veranstaltung.



Text: Bettina Schliephake-Burchardt – Mme le Bailli, Fotos: Irmtraud-A. Schliephake – Vice Charge de Presse hon., copyright TORTUE

Hotel Tortue

Stadthausbrücke. 10 · 20355 Hamburg
Tel. 040 33 441 400 · info@tortue.de · www.tortue.de

DÎNER NOËL AM 14. DEZEMBER 2024 IN DER HANSE LOUNGE

Wo hat man schon so einen atemberaubenden Blick auf den Weihnachtsmarkt vom Hamburger Rathausmarkt? Auch dieses Jahr fand das Dîner Noël in der HANSE LOUNGE statt. Dort auf der Terrasse wurden wir mit Charles Heidsieck Brut Réserve auf diesen besonderen Abend eingestimmt.

Mme. le Bailli Bettina Schliephake-Burchardt und Confrère Michael Kutej begrüßten Hagen Hoppenstedt, Präsidium und Echanson und Bailli de Sylt Dr. Ronald Crone und die Mesdames und Confrères an diesem festlichen Abend. Ein exzellentes 4-Gänge Menu wurde vom Chefkoch Joern Wrede gezaubert und die korrespondierende Weinauswahl wurden vom Hausherr zu jedem Gang wunderbar erklärt. Dazu der perfekte und aufmerksame Service – ein traumhafter Abschluss des

Chaîne-Jahres 2023. Wir danken Michael Kutej und seiner hervorragenden und so aufmerksamen Crew und freuen uns auf das Dîner Noël 2025.

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



HANSE LOUNGE

Neuer Wall 19 · 20453 Hamburg
Tel. 040 35 00 433 · mk@hanse-lounge.de · www.hanse-lounge.de



SOMMERAUSKLANG

Dîner Maison, 28. September 2024: Die Orangerie des Hotels Nassauer Hof lud ein den Sommerausklang gemeinsam zu feiern. Bailli Prokop schritt gleich zur Tat und beglückwünschte Joachim Kleintitschen zur goldenen Commandeur Plakette und Dr Marcus Rothsching sowie Dr Jörg Endres zur silbernen Commandeur Plakette. „Wie schön, dass Ihr schon so lange Teil der Chaîne-Familie seid und noch viele schöne Momente zusammen“.

Kulinarisch wurden die Gäste wunderbar verwöhnt durch Küchenchef Uwe Pöhlmann und seiner Mannschaft. Das Serviceteam, angeführt von Matteo De Filippo, hat sich hervorragend um alle Wünsche gekümmert. „Wir hatten heute einen lebendigen und genussvollen Abend mit anregenden Gesprächen unter Freunden“. Der heftige Applaus der Gäste gab Bailli Prokop Recht.

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

Hotel Nassauer Hof

Kaiser-Friedrich-Platz 3-4 · 65183 Wiesbaden

Tel: 0611- 1330 · info.nassauerhof@homimage-hotels.com · www.homimage-hotels.com/nassauer-hof



HERBSTZAUBER

Dîner Amical, 2. November 2024: Zum ersten Mal fand diese Veranstaltung im eleganten und verglasten Pavillon der Brasserie Müller, auf Burg Schwarzenstein, mit atemberaubendem Blick über die Weinberge statt. Bailli Prokop überreichte die silbernen Commandeur Plaketten an Caroline Curik und Dieter Nold, verbunden mit herzlichen Glückwünschen und der Freude auf noch viele weitere gemeinsame Momente.

Das erfolgreiche Food-Konzept dieser Location wurde in einem hervorragenden, saisonalen Menu perfekt umgesetzt von Küchenchef Marco Stenger und seinem Team. Der zuvorkommende Service unter der Leitung von Tim Buchmann unterstrich das hohe Niveau dieses Hauses. Ein Abend der Superlative' bedankte sich Bailli Prokop bei dem Hausherrn Confrère Michael Teigelkamp.

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

Relais & Châteaux Burg Schwarzenstein

Rosengasse 32 · 65366 Geisenheim-Johannisberg

Tel: 06722 99 500 · info@burg-schwarzenstein.de · www.burg-schwarzenstein.de

TABLE MAISON FÜR PROFIS & AMATEURE IM RESTAURANT FISCH FRANKE

Montag, 18. November 2024: Herzlich begrüßte Vice Chancelier Dagmar Rösch die fröhliche und große Runde. Bailli Prokop überreichte dann die goldene Commandeur Plakette an Dr. Michael Keppel mit herzlichem Glückwunsch.

Es wurden hervorragende und vielfältige Fisch-Kreationen sowie ein zuvorkommender und aufmerksamer Service genossen. Wie immer bei diesen Table Maison, stehen ein reger Gedankenaustausch, entspannte Gespräche, Lachen und Freude am ungezwungenen Miteinander im Vordergrund. „Sie haben uns heute Abend verwöhnt“ ging Röschs Dank an Confrère Gregor Engels.

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

Restaurant Fisch Franke

Domstraße 9 – 11 · 60311 Frankfurt
Tel. 069 296 261 · info@fischfranke.de · www.fischfranke.de



ADVENT GALA

Dîner Amical, 7. Dezember 2024: Eine zahlreiche Gästeschar fand sich ein zur lieb gewonnenen Tradition der jährlichen Advent-Gala im Schlosshotel Kronberg. Der Grüne Salon, im Stil Louis XIV gehalten und das ehemalige Musikzimmer der Kaiserin Victoria, war festlich und einladend dekoriert. An weihnachtlichen Tischen, mit glänzendem Silberbesteck und wunderschönen Tischbouquets konnten sich die Mitglieder auf den bevorstehenden Abend freuen. Das weihnachtliche Thema wurde in einem hervorragenden, saisonalen Menu ausgezeichnet umgesetzt von Sous Chef Angelo Lo Bue und seinem Team. Die begleitenden Getränke waren perfekt abgestimmt und ergänzten die feinen Geschmacks-Nuancen der Speisen.

Der zuvorkommende Service unter der Leitung von Josephine Jahn unterstrich die Einzigartigkeit dieses Hauses. Musikalisch begleitet wurde dieser außergewöhnliche Abend durch die begabte Querflötistin Katharina Helmerich aus Wiesbaden, die bereits im Alter von 17 Jahren Landes- und Bundespreisträgerin, „Jugend musiziert“ ist. Nach launiger Anmoderation durch Christoph Nielbock verzauberte sie uns mit klassischen und modernen Stücken. Und dann hieß es unter großem Applaus Abschied zu nehmen: Von den Brigaden aus Küche und Service und von unserem Gastgeber Confrère Dominik Ritz. „Ein wunderbarer Auftakt in die Weihnachtszeit“ meinte Bailli Prokop zum Abschluss.

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



Schlosshotel Kronberg

Hainstraße 25 · 61476 Kronberg im Taunus
Tel. 06173 70 101 · reception@schlosshotel-kronberg.de · www.schlosshotel-kronberg.com



MITTEN IN DEN DÜNEN DER OSTSEE...

Die Baillis Hans Pape, Mecklenburg-Vorpommern und Franz Hauk, Berlin hatten vom 20.09. bis 22.09.2024 auf ihre erste gemeinsame Veranstaltung in das Strandhotel Dünenmeer inmitten der Dünen bei Dierhagen an die Ostsee eingeladen.

Dieses wunderschöne Wochenende begann mit einem „get together“ auf der Terrasse des Strandhotels Dünenmeer welches unter der Leitung unserer Consœur Isolde Heinz, Entspannung, Meer und Liebe zu verbinden versteht. Herzlich empfangen wurden wir mit einem Rosé Cremant und einem Gruß aus der Küche bei Sonnenschein und 23 Grad. Alle Gäste aus den 5 Bailliagen waren bei bester Stimmung, in der sich wiedergesehen, kennen gelernt und angeregt unterhalten haben. Es folgte ein reichhaltiges Tischbuffet mit bunten Vorspeisen-Etageren, Hauptspeisen im Stil des englischen Services mit Platten und Beilagen in Schalen gefolgt von Dessertvariationen und Käse, begleitet von korrespondierenden Weinen.

Consœur Isolde Heinz und Helga Borchert sowie Confrère Prof. Dr. Klaus Borchert erhielten durch Bailli Hans Pape die Ehrenauszeichnung für besonders lange Mitgliedschaften.

Am Samstag haben die Gäste einen gemeinsamen Ausflug auf den Bodden gemacht. Der Ausflugsdampfer mit dem Namen Boddenkieker fuhr uns von Dierhagen über Wustrow und Ribnitz-Dammgarten zurück nach Dierhagen. Beobachtend und staunend durften wir die Arten der Boddenfischerei, eine Zeestboot-Regatta und die

ehemaligen Flughager der russischen Flugstaffel vom Wasser aus bestaunen. Ein blauer, klarer Himmel und beste Temperaturen begleiteten uns.

Am Abend kamen wir alle zum Diner Amical in das Restaurant des Strandhotels Dünenmeer zusammen, Sternekoch André Beiersdorff und Sommelier Herr Oliver Niemann haben uns ein 5-Gang Menü kredenzt, welches uns unverwechselbare Köstlichkeiten präsentierte. Besonders sind uns die Müritz-Hechtklößchen auf jungen Spinat mit Kaviar und Beurre Blanc in Erinnerung geblieben. Den Abschluss des Menüs bildeten ein Dessert aus Brombeere in Varianten und hausgemachte Trüffel.

Besondere Erwähnung gebühren Consœur Isolde Heinz mit ihrem Team für ihre überaus herzliche Gastfreundschaft, dem Sternekoch Andre Beiersdorff mit seinem Team für die unglaublich großartige Küche und unseren Baillis, die es geschafft haben, 25 Gäste aus 5 Bailliagen an einen Tisch zu bekommen.

Das Wetter sowie die gute Laune unserer Brüder und Schwestern hielt sich das gesamte Wochenende als überaus positiv. Nach dem letzten gemeinsamen Frühstück im Hotel Dünenmeer am Sonntagmorgen, gingen die Gäste mit dem Versprechen einer Wiederholung auseinander, Alle waren begeistert, wie erfrischend und zauberhaft es bei der Chaîne in Mecklenburg-Vorpommern zugeht.

Text & Foto: Ann-Katrin von Helms – Dame de la Chaîne

Strandhotel Dünenmeer

Birkenallee 20 · 18347 Ostseebad Dierhagen

Tel. 038226 501 0 · info@strandhotel-ostsee.de · www.strandhotel-duenenmeer.de

DAS SCHLOSSHOTEL BURG SCHLITZ ZURÜCK IN DER CHAÎNE!

Endlich ist so weit, die Ur-Mecklenburgische Burg Schlitz als Premium Chaîne-Haus ist wieder zu Hause in der Bailliage Mecklenburg-Vorpommern. Dieses Ereignis haben sich knapp 30 Chaîne Schwestern und Brüder aus acht Bailliagen nicht entgehen lassen. Auch internationale Gäste aus Dubai und Südafrika haben die weite Reise in die Mecklenburgische Schweiz auf sich genommen, um bei diesem Premium Event dabei sein zu können.

Stilvoll wurde dies zu einem besonderen Event, der mit einem stimmungsvollen Apéritif auf der Schlossterrasse am 22. November eröffnet wurde. Ein Jagd-Dîner mit Erläuterungen vom lokalen Jagdpächter und der Präsentation ausgewählter Weine vom Schlosswinzer rundeten den Tag ab.

Am Samstag waren nach einem ausgedehnten Frühstück verschiedene Aktivitäten im Angebot, vom Besuch einer Wagju Farm inkl. Imbiss über der Verköstigung auf einer Ziegen Käserei, Yoga am frühen Morgen bis hin

zu einem wunderschönen VIVALDI Konzertabend, vortragen vom Kammermusikensemble der Neue Philharmonie Hamburg.

Nach einem erlebnisreichen Tag gab es Höhepunkt des Events ein Gala-Dîner mit fünf Gängen aus heimischen und französischen Produkten in höchster Perfektion. Ein Highlight war der Vacherin Mont d'Or mit frischem Alba Wintertrüffel. Dazu gab es eine „Tour de France“ durch eher unbekanntere Weinregionen Frankreichs wie Haute Savoie oder ein Cabernet Franc aus Chinon, die fachkundig von der Sommelière des Hauses präsentiert und vorgestellt wurden. Nach einem Langschläfer-Frühstück traten die Gäste dann entspannt die Heimreise an und das allgemeine Urteil, welches am Sonntagmorgen mehrfach artikuliert wurde, lautete: Wer Burg Schlitz kennt, kommt garantiert wieder, wer es noch nicht kennt, sollte sich bei der nächsten Einladung mit seiner Anmeldung beeilen - es lohnt sich.



ASTREIN VERWÖHNEN LASSEN!

Dîner Amical in wildem Ambiente

23. Oktober 2024: Sternekoch Eric Werner wurde an dem Abend vertreten durch Sous Chefin Mona Baumgarten, die fünf Jahre nach der Eröffnung die Leitung übernimmt. Sie zeigte mit ihrem 4-Gang-Menü handwerkliches Können und viel Kreativität. Ab dem Hauptgang wurde es mit einer Challans Entenbrust und Hokkaidokürbis sowie dem anschließenden Dessert aus knuspriger Tartlette mit Guanaja Schokoladenmousse, Cassis-Radicchio und Rotwein-Buttereis dann sehr herblich. Der Service rund um Tabea Fächner und Stefan Helfrich hätte nicht besser sein können.

Unser Grand Officier Maître Rôtisseur Erich Fehn und Ehefrau Otilie, die an diesem Abend ebenfalls zu Gast waren, feierten mit den anwesenden Mitgliedern und Gästen ihren 58. Hochzeitstag, welcher seitens des Restaurants mit einem kleinen Törtchen mit Kerze belohnt wurde. Ausgezeichnet wurden an dem Abend verdiente Mitglieder mit der Commandeur-Plakette (Gerta und Ulrich Bley / 10 Jahre sowie Vera Aschenberg / 20

Jahre). Chevalier Rüdiger Kückelhaus konnte an dem Abend seine OMGD-Urkunde in Empfang nehmen. Zum süßen Abschluss gab es dann noch einen Vin Santo del Chianti aus dem Hause Borgo Scopeto/Toscana, der einem guten Sherry alle Ehre machte.

Text: Detlev Langer – Vice Chargé de Missions

Fotos: Gero Hagemeister – Vice Chargé de Missions

Restaurant astrein

Krefelder Straße 37 · 50670 Köln

Tel. 0221 95 62 39 90 · koeln@astrein-restaurant.com

www.astrein-restaurant.de



DÎNER AMICAL AM 23.11.2024 IM RESTAURANT LA CUISINE RADEMACHER

Marlon Rademacher konnte mit seinem unermüdlichen Einsatz und seiner modernen Interpretation der französischen Haute Cuisine, welche von einem tiefen Verständnis des Kochhandwerks zeugte, wohl jeden Feinschmecker unserer Bailliege überzeugen - und dies bei restlos ausgebuchtem Haus. Neben dem abgestimmten Fünf-Gang-Menü ließ er es sich nicht nehmen, uns mit diversen raffinierten Grüßen aus der Küche zu verwöhnen.

Es würde den hiesigen Rahmen sprengen, auf alles detailliert einzugehen. Herausragend war der Hauptgang, eine Chalans-Entenbrust mit Quitten-Kürbis Chutney und Kumquat: Aromenvielfalt, Gargrad, Optik und al-

les Weitere verzückten. Abgerundet wurde der Abend durch den herzlichen Service, an dem sich die gesamte Familie Rademacher beteiligte.

Text: Dr. Maximilian Zeller – Vice Chargé de Missions

Fotos: Detlev Langer – Vice Chargé de Missions



Restaurant La Cuisine Rademacher

Dellbrücker Hauptstr. 176 · 51069 Köln

Tel. 0221 96 89 89 98 · info@la-cuisine-koeln.de · www.la-cuisine-koeln.de



ALPENLÄNDISCHE WEIHNACHT

Weihnachts-Charity-Dîner Amical am Samstag, 07. Dezember 2024: Zum Jahresausklang empfing uns Vice Conseiller Culinaire Franz Gruber in seinem weit über die Grenzen von Köln bekannten, österreichischen Restaurant in einem wunderbar geschmückten Ambiente. Beim Empfang auf der beheizten Terrasse gab es zur Einstimmung Grüner Veltliner Sekt mit Bratapfelsirup, hausgemachten Glühwein und österreichische Schmanckerl.

Dem Motto und Kleiderwunsch entsprechend kamen doch einige Mitglieder in Tracht oder im Landhausstil, was dem Abend eine besondere Note verlieh. Für weihnachtliche Stimmung sorgten vier alpenländische Alphornbläser aus dem Rheinland. Nach Eintritt in die warme, gute Stube begann nach einem schmackhaften Gruß aus der Küche das Menü mit einer Käferbohnen Praline mit Hokkaido, Kernöl und Apfelbalsam verfei-

ert. Es folgte eine confierte La Goonery Eifelforelle in Beurre Blanc, Petersilie auf Graupen. Natürlich dürfte das klassische Wiener Schnitzelchen als Zwischengang nicht fehlen. Weihnachtlich präsentierte sich auch der Hauptgang mit einem Duett vom Hirsch mit Rotkraut, Maronen und Erdäpfeln.

Während einer ausgedehnten Pause fand unsere Charity-Tombola zugunsten der Chaîne- Stiftung statt. Zahlreiche Mitglieder wurden mit tollen Preisen beglückt, die von unseren Mitgliedshäusern gestiftet wurden. Zum süßen Abschluss verzückte uns ein Zotter Chocolate Brownie mit Rumtopfbeeren und Gewürzmilch, so dass wir alle ganz beseelt in den 2. Advent aufbrechen konnten.

Text: Silke Lüssem – Vice Chancelier-Argentier

Fotos: Agneta-Vesen Zimmermann – Officier

EIN PROSIT DER GEMÜTLICHKEIT

Oktoberfest 28. und 30. September 2024: Alles in allem wurde es, trotz viel Gerstensaft, eine ruhige Wiesn – so verkündeten es schon die Zahlen aus der Zwischenbilanz der Pressesprecher von Polizei und Rettungsdiensten. Zünftig soll`s sein, und so war es für die Consœurs und Confrères welche der Einladung von Maître Rôtisseur Antje Haberl in die Ochsenbraterei folgten. Eine etwas weitere Anreise hatten die Confrères Echanson Hagen Hoppenstedt mit Begleitung aus der Bailliage Berlin und Martin Kirchner mit Gattin aus der Bailliage Niedersachsen. Im Zelt oben auf der Galerie geht es eher etwas ruhiger zu, dafür hat man hat einen hervorragenden Blick auf das sogenannte „Schiff“ wo die partylaunigen bereits zu früher Stunde ihrer Freude freien Lauf lassen. Der Abstand zum Gewusel war der guten Stimmung eher förderlich! Man war schließlich hier, um die typischen kulinarischen Darbietungen zu genießen - in diesem Fall war es der Ochse „Willi“ mit einem Gewicht von ca. 400 kg vom städtischen Gut Karlshof in Ismaning.

Auch in diesem Jahr ist es Marie-Theresa Gérard (Vice Chargée de Missions – Jeune Chaîne) wieder gelungen einen Tisch im Löwenbräuzelt bei Confrère Lukas Spendler (Vice Conseiller Culinaire) für die Jeune Chaîne zu bekommen. Was soll man noch sagen - Ein Prosit der Gemütlichkeit, bis zum nächsten Ausruf „O'zapft is!“

Text: Kristian Koschuschmann – Vice Chargé de Presse

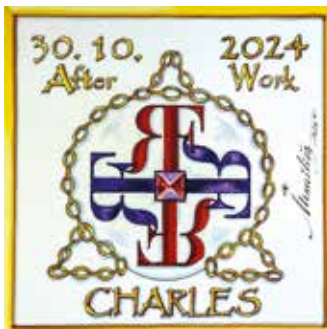
Fotos: Julia Platte – Officier,

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



Ochsenbraterei info@ochsenbraterei.de · www.ochsenbraterei.de

Löwenbräuzelt mail@loewenbraeuzelt.de · www.loewenbraeuzelt.de



ITALIENISCHES FLAIR IN UNGEGZWUNGENER ATMOSPHERE

After Work am 30. Oktober 2024: Das Kunststück, den Event-Charakter einer After-Work-Veranstaltung mit ausgefeilter Kulinarik zusammenzubringen, muss man erst einmal hinbekommen. Die Teams von Maître Hôtelier Florian Steinmaier und Küchenchef Thomas Beiglböck haben es mit Bravour gemeistert! Den Auftakt machten diverse Vorspeisen – hervorzuheben ein exzellentes Thunfisch-Sashimi mit entschieden mediterranem Anklang - begleitet von

frisch gemixten Cocktails und den Höhepunkt bildete Pasta aus dem Parmesanlaib mit reichlich frischem Trüffel. Das macht neugierig auf die vor einigen Monaten neu konzipierte Gastronomie im wunderbaren Charles Hotel. Wer weiß, sehen wir uns dort demnächst bei einem Dîner Amical?

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

The Charles Hotel

Sophienstrasse 28 · 80333 München · Tel. 089 544 55 50

www.roccofortehotels.com/de/hotels-and-resorts/the-charles-hotel/



KLEINES CHAPITRE MIT GROSSEM KULINARISCHEM KINO

Dîner Amical am 22. November 2024: Wie schön, wenn es in einer Bailliege einen solchen Anlaufpunkt gibt, um in stilvollem Rahmen Inthronisationen durchzuführen und anschließend ein wunderbares Dîner zu genießen. Bailli Délégué d'Allemagne Klaus Tritschler und seine charmante Gattin Barbara freuten sich ganz offensichtlich über diese Gelegenheit. Nicht zuletzt unserem Confrère Chef de Table Sinan-Renan Yaman ist es zu verdanken, dass die Veranstaltungen im Vier Jahreszeiten seit vielen Jahren einen Fixpunkt im

Programm darstellen. Bemerkenswert wie gewohnt waren Qualität von Küche – das Menü basierte ganz auf heimischen Produkten – und Service.

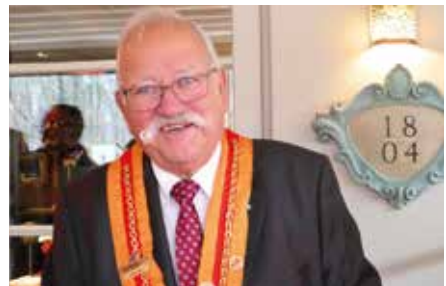
Text: Sibylle Gräfin zu Dohna – Vice Chargée de Presse

Fotos: Maximilian Fließbach gen. Marsilius – Vice Chargé de Missions

Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski

Maximilianstraße 17 · 80539 München · Tel. 089 21 25-0

www.kempinski.com/de/hotel-vier-jahreszeiten



STIMMUNGSVOLLER ZWEITER ADVENT

Déjeuner Amical am 8. Dezember 2024: Ein schöner Abschluss des Jahres lässt sich kaum vorstellen. Grand Officier Maître Rôtisseur Ludwig Hagn und sein Enkel Vice Conseiller Culinaire Lukas Spendler luden zum Advents-Déjeuner in die wunderbare Hirschau im Englischen Garten, wo Küchenchef Lukas Adebahr ein Menü präsentierte, das konsequent dem Motto „From farm to table“ folgte. Die Produkte stammen aus eigenem Anbau oder von regionalen Erzeugern – so kosteten wir beispielsweise die hierzulande weithin un-

bekanntesten Wurzelknollen „Crosne“. Der Service unter Leitung von Adina Ioneac ließ keine Wünsche übrig. Wir kommen gerne wieder!

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

Fotos: Stefan Graf zu Dohna – Grand Officier

Hirschau im Englischen Garten

Gyßlingstraße 15 · 80805 München · Tel. 089 36 09 04 90

www.hirschau-muenchen.de



"FÜRSTLICHES" ABENDESSEN IM FÜRSTENHOF CELLE

Im historischen Ambiente des prachtvollen Hotels Althof Fürstenhof in Celle fand ein Abend der Extraklasse statt, der allen Gästen noch lange in Erinnerung bleiben wird. In den edlen Räumen des ehemaligen Palais empfing uns der Bailli Adrian Grandt gemeinsam mit dem Hoteldirektor Herrn Sascha Hilgendorf zu einem festlichen Diner, das durch Eleganz, Kulinarik und eine besondere Überraschung geprägt war.

Der Abend begann im stilvollen Foyer, wo uns bereits die Klänge wunderbarer Klaviermusik empfingen. Ein Musiker am Flügel verzauberte die Gäste mit seinem Spiel und verlieh dem Champagnerempfang eine ganz besondere Note. Mit einem Glas exquisitem Champagner aus dem Hause Louis Roederer in der Hand genossen wir die stimmungsvolle Atmosphäre und freuten uns auf die bevorstehenden Höhepunkte des Abends.

Nach der herzlichen Begrüßung wurden wir in das ehemalige Gourmet-Restaurant des Hauses geleitet, wo

eine eigens für diesen Anlass vom Küchendirektor Herrn Holger Lutz kreierte Menüfolge auf uns wartete. Jedes Gericht war ein Meisterwerk, das die kulinarische Kunst des Hauses eindrucksvoll unter Beweis stellte. Von raffinierten Vorspeisen bis hin zu einem krönenden Dessert wurde das Menü von einer ausgezeichneten Weinauswahl aus dem Weingut Althoff begleitet, die keine Wünsche offen ließ.

Der Höhepunkt des Abends war zweifellos die Ankunft eines besonderen Gastes: Aus der königlichen Stadt Hannover reiste der Universalphilosoph Gottfried Wilhelm Leibniz an, der die Gäste im Namen des Königs begrüßte. Mit seinem Charme und seiner Klugheit unterhielt Leibniz uns mit faszinierenden Anekdoten vom Hofleben. Er erzählte von Tischmanieren, Esskultur und regionalen Spezialitäten Niedersachsens und Hannovers und ließ damit die Vergangenheit auf lebendige Weise aufleben.



Besonders erfreulich war die Anwesenheit des Bailli Délégué Herrn Klaus Tritschler, der gemeinsam mit seiner Gattin an diesem besonderen Abend teilnahm. Die herzliche und zugleich feierliche Stimmung unter den Gästen machte den Abend zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Das elegante Ambiente, die exquisiten Speisen, die zauberhafte Klaviermusik und die inspirierenden Gespräche schufen eine Atmosphäre, die ihresgleichen sucht. Es war ein Abend voller Genuss, Kultur und Eleganz – ein Abend, der das Besondere in den Mittelpunkt stellte und uns allen lange in Erinnerung bleiben wird.

REGIONALRATS- SITZUNG

Für den 23. November hatte Bailli Adrian M. Grandt zu einer Sitzung des Regionalen Rats in das Restaurant „Schorse“ eingeladen. Die Tagesordnung war bestimmt von organisatorischen Neuerungen, der Reflexion auf das Gewesene, die Festlegung der im Jahr 2025 zu vergebenden Veranstaltungen und der Übernahme von Patenschaften der Mitglieder des Regionalen Rats für die einzelnen Veranstaltungen. Diese Neuerung entlastet den Bailli und schafft noch mehr Kontakte zu unseren Mitgliedshäusern. Eine Bestandsaufnahme was



erwarten wir von unseren Mitgliedshäusern, aktuellen Mitgliederzahlen und was können wir in der Bailliege noch besser gestalten rundete die lebhafteste, konstruktive Diskussion ab.

Danke an den Gastgeber J. Lühmann, der den Rat noch zu einem gemeinsamen Essen einlud.

CHE BELLA VITA DÎNER AMICAL IM ROSSINI DÜSSELDORF

19.10.2024: Unter dem Motto „Che Bella Vita!“ – Was für ein schönes Leben - lud uns Commandeur Maître Restaurateur Giuseppe Fusco in sein Restaurant in Düsseldorf. Und was soll ich sagen, wir hatten einen wirklich schönen unterhaltsamen Abend bei einem guten italienischen Schaumwein zum Empfang und Fingerfood à la genussfreudiger Lebensart und authentischer Gastlichkeit mit Herz.

Das folgende Menü mit Thunfischcarpaccio, Hausgemachte Pralinentaschen mit Trüffel, Kalbskotelett und Dessertkomposition war mit dem italienischen Weißwein aus Campania und dem Rotwein aus Puglia eine perfekte Verbindung.

Immer wieder gern gesehene Gäste aus Berlin haben den Weg zu uns nicht gescheut und wir haben uns sehr darüber gefreut. Die Anerkennung von Küche und Service wurde von Bailli Dr. Joachim v. Gratkowski betont und der Patron Giuseppe Fusco freute sich sehr über die Plakette.

Text & Fotos: Uschi Biskamp – Vice Chargée de Presse

Ristorante Rossini

40479 Düsseldorf · Kaiserstr. 5

Tel. 0211 49 49 94 · www.restaurant-rossini.de





FINALE FURIOSO VILLA MEDICI IN KREFELD

Dîner Amical, 23. November 2024: Begonnen haben wir mit der Regionalversammlung und ein Champagner-Empfang mit erlesenem Fingerfood in großzügiger Auswahl leitete dann über zum Dîner Amical.

Da war er wieder, der Funke der übertritt bei so viel italienischer Lebensart, gepaart mit einem charismatischem Giuseppe Buonanno, Commandeur und Officier Maître Restaurateur, in seiner Funktion als „Capo della casa“ (Chef des Hauses) und einer vorzüglichen Menüfolge durch Chef Rôtisseur Pasquale Valentino. Hier stimmte wieder alles zum Wohlfühlen in dieser herrlichen und weihnachtlich geschmückten Jugendstil-Villa in Krefeld. Keine andere Küche liegt uns so am Herzen wie die italienische. Ja, wir lieben sie, unsere italienischen Wirte, weil sie für genussfreudige Lebensart stehen und für authentische Gastlichkeit mit Herz. Wo sonst wird man mit so unbekümmerter Liebenswürdigkeit umsorgt, wie in ihren Restaurants. Die italienische Küche steht aber vor allem auch für reueloses Schlemmen und wo die Rezipiente das Einfache in Vollendung feiern.

Immer wieder gern gesehene Gäste wie der Bailli aus Niedersachsen Adrian Grandt und Dr. Thomas Buck, sowie auch aus der Bailliege Mittelrhein und Gäste des Hauses haben viel zur Fröhlichkeit dieses Abends bei-

getragen. Zur Klaviermusik wurde getanzt und gesungen. Bald gehörte das Mikrofon Bailli Adrian Grandt und er sang mit schöner Stimme „Wenn bei Capri die Sonne“ Alle, oder fast alle haben mit eingestimmt. und das Repertoire ging zu all unserer Freude weiter, ganz italienische Lebenslust. Zum Geburtstag einer Gästin konnten wir alle und mit Blumen gratulieren.

Finale furioso kann man deuten für einen würdigen Jahresabschluss unserer Diners Amicaux 2024 – und das trifft auf alle Fälle zu – oder auch als Hinweis auf das öffentliche Nachdenken von unserem sehr verehrten Giuseppe Buonanno, sich in den verdienten Ruhestand zurückzuziehen, was nach all den vielen Zusammenkünften in seinem Hause für uns schwer vorzustellen ist.

Die Anwesenden schlossen sich mit viel Applaus der abschließenden Würdigung durch Bailli Dr. Joachim v. Gratkowski für vorzügliche Leistung von Küche und einem stets freundlichen Service an.

Herzlichen Dank, lieber Giuseppe für Deine erwiesene und stets großzügige Gastfreundschaft. Die Übernachtungsgäste saßen noch sehr lange mit Dir zusammen.

Text & Fotos: Uschi Biskamp – Vice Chargée de Presse

GANZ IN DER TRADITION DER CHAÎNE DES RÔTISSEURS

Déjeuner Amical im Restaurant Kirschweiler Brücke mit Spießbratenspezialitäten

Kirschweiler Brücke, 21. September 2024: Zu einem Menü der besonderen Art ganz in der Tradition der Chaîne des Rôtisseurs trafen sich Bailli Peter Kinzer, die Consœurs und Confrères bei unserem Confrère Maître Restaurateur Hans-Werner Veek im Restaurant Kirschweiler Brücke. Es ist wohl eines der ältesten Gasthäuser in der Region und kann auf ein über 100-jähriges Bestehen zurückblicken. Seit über 20 Jahren sind Confrère Hans-Werner Veek und seine Gattin Sabine die Besitzer und unter Hans-Werner Veeks Leitung, nicht nur bekannt für den exzellenten Spießbraten vom offenen Feuer – nach dem Motto „Wir grillen nicht, wir braten“. Zur Philosophie des Hauses gehört die Verarbeitung von Produkten höchster Qualität, bevorzugt von regionalen Erzeugern. So findet man im angegliederten Feinkostladen Gourmet-Produkte von höchster Qualität und hauseigene Gin Variationen angeführt von Veeks Aquamarin Gin.

Nach der Begrüßung durch Bailli Peter Kinzer und Confrère Hans-Werner Veek konnte das Menü beginnen. Hervorgehoben als besondere Spezialität des Hauses ist der Spießbraten von der Hohen Rippe, auf offenem Buchenfeuer gebraten. Die Mitglieder der Bailliege Pfalz Saar-Saar-Mosel und Chaîne-Freunde konnten alles live mitverfolgen und sich aktiv beteiligen.

Bailli Peter Kinzer bedankte sich bei Confrère Hans-Werner Veek und Gattin Sabine für die herzliche Aufnahme, das Menü der besonderen Art und den zuvorkommenden Service mit der Chaîne-Plakette, einem Blumenstrauß sowie den Urkunden an die Mitarbeiter unter anhaltend großem Applaus. Als Commandeur wurde Consœur Karin Arnold geehrt.

Alle waren sich einig ein vorzügliches Menü ganz „Chaîne-like“ verkostet zu haben und kommen gerne wieder.

Text: Edna Gander – Vice Chargée de Presse

Fotos: Angela Bauer



DÎNER AMICAL IM RESTAURANT ALBRECHTS CASINO AM STADEN



Saarbrücken, 9. November 2024: Zu Confrère Maître Hôteleur Markus Albrecht kommen die Chaîne Mitglieder der Bailliage Pfalz-Saar-Mosel immer wieder gerne, um wie erwartet ein hervorragendes Menü zu verkosten. Bailli Peter Kinzer und Confrère Markus Albrecht begrüßten die Gäste herzlich und alle freuten sich schon auf die vielversprechende Menüauswahl und die begleitenden Weine. Zum Empfang wurde ein Chardonnay brut, Weingut Ellermann Spiegel mit einer kulinarischen Einstimmung gereicht. Danach gab es eine besondere Kreation der Jakobsmuschel: Rote Bete-Carpaccio, Ceviche von der Jakobsmuschel, Orangenvinaigrette, karamellierte Walnüsse. Zur Auswahl standen: Filet vom neuseeländischen Rind, Steinpilzkruste, Salbeijus, Lisdorfer Herbstgemüse, Cashew-Fregola oder

Madaillons vom Seeteufel, Saronamantel, Champagnerschaum, Hokkaidoristto mit Amaretto & Amarettini oder handgemachte Pasta, Trüffelschaum, frisch gehobelter Trüffel. Als Dessert: Eine Reise durch Albrechts Patisserie: Crème Brûlée, Fondant au Chocolat, marinierete Beeren, Mandelrahmreis, dazu wurden Weine vom Weingut Petgen-Dahm, Mosel und Weingut Knipser, Pfalz kredenzt.

Bailli Peter Kinzer ehrte Confrère Markus Albrecht mit einer Chaîne Plakette und Gattin Silke mit einem Blumenstrauß. Der weißen und schwarzen Brigade wurden Urkunden und ein Tronc durch Vice Chancelier Argentinier Gerd Kölnerberger überreicht. Bei Café, Digestiv und frisch gezapftem Pilz waren sich alle einig, ein genussvoller Abend ging zu Ende.

ZU GAST IN LUXEMBURG

Seit über 30 Jahren ist es Tradition, dass sich die Bailliage Luxembourg und die Bailliage Pfalz-Saar-Mosel einmal jährlich besuchen. Francis Sand, der Bailli Délégué von Luxemburg, begrüßte in der Hostellerie du Grünwald gemeinsam mit Maître-Rôtisseur Clovis Degrave Chaîne-Freunde aus Belgien und der Bailliage Pfalz-Saar-Mosel zu einem herbstlichen Déjeuner Amical.

Die Hostellerie du Grünwald ist eine der renommiertesten Gourmetadressen in Luxemburg und so waren die Erwartungen für ein kulinarisches Event sehr hoch. Zum Empfang wurde Luxemburger Crémant mit einem Amuse-bouche der Spitzenklasse gereicht. Das anschließende 5-Gänge-Menü, begleitet von Luxemburger Weißweinen von der Mosel und hervorragenden Rotweinen aus dem Burgund begeisterte die Gäste. Clovis Degrave und seine Brigaden konnten sich nach dem gelungenen Déjeuner über den verdienten Applaus freuen.



Francis Sand und sein Chancelier Claude Linster kündigten für das Jahr 2025 bereits den Besuch mit Mitgliedern ihrer Bailliage bei einer Veranstaltung der Bailliage Pfalz-Saar-Mosel an, die sich mit ihrem neuen Bailli Peter Kinzer freut, dass diese langjährige Tradition fortgesetzt wird.

*Text: Ulrich Schroeder – Bailli Honoraire
Fotos: Marcel Herber*

Hostellerie du Grünwald

10-14 Rte d'Echternach · L-1453 Luxembourg
Tel. +35 224 51 49 29 · info@hdg.lu

WEIHNACHTLICH UM DIE WELT

Dîner Amical, 23. November 2024: Zu einer kulinarischen Reise um die Welt hatte Officier Maître Rôtisseur Enrico Schulz ins Landidyll Hotel Erbgericht Tautewalde eingeladen. Er und sein Team hatten für uns ein etwas anderes Weihnachtsmenü vorbereitet – inspiriert sowohl von den traditionellen Weihnachtsgerichten Europas als auch von exotischen Festtagsmenüs bis hin zu herzhaften Speisen aus Amerika. Die Vielfalt der weihnachtlichen Küche aus aller Welt wurde perfekt ergänzt mit erlesenen Weinen von verschiedenen Kontinenten. Zu jedem Gang konnten wir von Enrico Schulz etwas über den Ursprung und die Zubereitung der Gerichte erfahren.

Und auch jeder Wein hatte seine eigene Geschichte. So reihte sich das Menü wie eine weihnachtliche Lichterkette harmonisch aneinander. Unsere weihnachtliche Reise führte von Ostasien über Kanada, den Orient und Südamerika schließlich zurück nach Europa. Das traditionelle französische Weihnachtsdessert Bûche de Noël, am Tisch für uns aufgeschnitten, bildete den süßen Abschluss. Gemütlich klang der Abend aus - bei Kaffee, Haselnusslikör und von der Tochter des Hauses selbstgebackenen finnischen Weihnachtsrädchen. Das Erbgericht in Tautewalde hat uns wieder sehr herzlich, familiär und mit einer besonderen Raffinesse der Küche verwöhnt. Herzlichen Dank!

Text & Fotos: Anke Anton – Vice Chargée de Presse





DIE MEISSNER BALLNACHT - SCHÖNSTE NACHT ÜBER MEISSEN

Am 8. März 2025 laden Officier Maître Hôte Tessa und Andreas Barth wieder zur Meißner Ballnacht ein, eine Veranstaltung ganz im Sinne der schönen Dinge des Lebens, ein rauschender Tanz in den Frühling mit vielerlei Genussmomenten.

Die Meißner Ballnacht im romantisch-luxuriösen Ambiente des Burgkellers ist ein Muss nicht nur für alle Tanzbegeisterten. Bereits zum zehnten Mal begleitet Let's Dance-Star Moderator Joachim Llambi das Event. Die Ballnacht ist längst kein Geheimtipp mehr, sondern mittlerweile als glamouröse kleine Schwester des Dresdner Semper-Opern-Balls weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt.

Musikalische und tänzerische Liveacts, spannende Gespräche mit Freunden und Gästen aus Wirtschaft, Kultur, Sport und Politik in gewohnt familiärer Atmosphäre sowie das Tanzen selbst machen dem Ball, übrigens

ein aus dem Französischem stammender Begriff, alle Ehre. Freunde der herausragenden Kulinarik dürfen sich zudem auf exquisite Spezialitäten für den Gaumen, stilecht angerichtet auf „Weißem Gold“, und so manch edlen Tropfen aus der Region freuen. Nicht umsonst ist das Romantik Hotel Burgkeller ein Mitgliedshaus der Chaîne des Rôtisseurs.

Überzeugen Sie sich selbst und erleben Sie eine Nacht für alle Sinne mit viel Freude und Geselligkeit als ein Teil des bunten Ensembles von Gästen in allen Räumlichkeiten bis in die Morgenstunden.

*Text: Anke Anton – Vice Chargée de Presse &
Andreas Barth – Officier Maître Hôte
Fotos: Swen Lämmel, Foto Koch, Fotostudio Reichelt*

Romantik Hotel Burgkeller Meissen

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

DÎNER AMICAL „WALD & WIESE“ IM RESTAURANT HUGOS DESSAU GOLFTURNIER ZUGUNSTEN DER CHAÎNE-STIFTUNG DEUTSCHLAND

Dîner Amical, 19.10.2024: Nach einem gemütlichen Begrüßungsabend im Kaminzimmer bei Bailli Hon. Burchard Führer im Golf-Park Dessau mit allerlei Schmankerl aus „Wald & Wiese“ durften wir am darauffolgenden Tag deren Herkunftsstätten besuchen. In der Schafsmilchkäserei JAARE erfuhren wir von den Inhabern Antonius und Anett de Vries viel über die Aufzucht und Haltung der Schafe sowie die Herstellung des Käses. Natürlich durfte auch nach Herzenslust verkostet werden. Danach ging es zur „Stiftung Dauerwald Bärenthoren“, wo uns die Forstwirtin Doreen Einhenkel bei einem Waldspaziergang viel Wissenswertes über nachhaltige Forstwirtschaft vermittelte. Für das leibliche Wohl sorgte das Team um Restaurantleiterin Luisa Blabusch und reichte direkt am Waldrand eine leckere Wildgulaschsuppe.

Zur Einstimmung auf das Dîner durften wir zeitweilig einem, an diesem Abend im Veranstaltungszentrum des Golf-Park Dessau stattfindenden Chor-Konzert der

„Fürstingers Reloaded“ beiwohnen und im Anschluss wurden die Gäste auf der stimmungsvoll illuminierten Terrasse des Restaurant Hugos von Bailli Claas Plesch, Inhaber Bailli Hon. Burchard Führer und Maître Restaurateur Luisa Blabusch mit Champagner begrüßt. Das Dîner stand ebenfalls unter dem Motto „Wald & Wiese“ und so vereinten sich im Menü Produkte aus Schafsmilch mit Zutaten aus dem Wald, wie Hirschfleisch, Kastanien und Bucheckern, Steinpilze und Fichtenspitzen. Abgerundet wurde das Dîner durch eine perfekt darauf abgestimmte Weinauswahl.

Am nächsten Morgen wurde sodann noch unter zahlreichen Teilnehmern das alljährliche Golfturnier zugunsten der Chaîne-Stiftung Deutschland ausgetragen und ein Spendenbetrag von 650,00 € erzielt. Unser Glückwunsch geht an die Sieger Grand Officier Gisela Gerling-Köhler und Dame de la Chaîne Antje Großhans.

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



Restaurant Hugos - Fine Grill und Bar

Junkersstraße 52 · 06847 Dessau-Roßlau

Tel. 0340 54 07 40 40 · www.hugos-steakhaus.de



ADVENTSZAUBER AM FORELLENSEE - im idyllischen Landhaus „Zu den Rothen Forellen“ in Ilsenburg

07.12.2024: Die Chaîne des Rôtisseurs - Bailliage Sachsen-Anhalt mit Bailli Claas Plesch und die Bailliage Niedersachsen mit Bailli Adrian Marius Grandt und das Landhaus „Zu den Rothen Forellen“ Ilsenburg mit Officier Maître Hôtelier Valentin Fillafer luden herzlich ein, zum festlichen Weihnachts-Dîner Amical.

Das Jahr 2024 neigt sich dem Ende zu und das Advents-Dîner stellte den letzten Höhepunkt der Veranstaltungen des Jahres der beiden Bailliagen dar. Das Wochenende begann am Freitag mit einem geselligen Nachmittag, bei dem die früh angereisten Mitglieder sowie Freundinnen und Freunde der Chaîne bei frisch gebackenen Waffeln und Glühwein und mit einem köstlichen Landhaus-Dîner am Abend in festliche Stimmung kamen.

Am Samstag stand ein besonderer Höhepunkt auf dem Programm: Die Teilnehmer besuchten das Höhlentheater in der Baumannshöhle, wo die Weihnachtsgeschichte von Charles Dickens aufgeführt wurde. Nach der Rückkehr zum Hotel begann das Dîner Amical mit einem Champagnerempfang, bei dem Officier Maître Hôte-

lier Valentin Fillafer und Bailli Claas Plesch die Gäste herzlich willkommen hießen.

Im geschmackvoll und weihnachtlich geschmückten Wintergarten wurde ein festliches Menü serviert, das mit Harzer Tapas eröffnet wurde. Es folgten Sangohachi Zander & Kalbsleber in einer aromatischen Brühe, eine delikate Zwiebel Consommé und ein erfrischendes Kokosnuss-Sorbet. Der Hauptgang, ein Dry Aged Beef Stroganoff, beeindruckte mit seinen vielfältigen Aromen, gefolgt von einer köstlichen Tarte Tatin zum krönenden Abschluss. Die sorgfältig ausgewählten Weine, darunter ein Goldriesling aus Sachsen und ein Gewürztraminer aus der Pfalz, ergänzten die Speisen perfekt.

Das Advent-Dîner 2024 war nicht nur ein kulinarisches Highlight, sondern auch ein schöner Abschluss des Chaîne-Jahres. Die Mitglieder sowie Freundinnen und Freunde der Chaîne freuen sich bereits auf die kommenden Veranstaltungen im nächsten Jahr 2025.

Text & Fotos: Olaf Matho – Vice Chargé de Presse

„KITCHEN POSSIBLE“ -

Gefüllte Marensin Perlhuhnbrust im Restaurant Rolin

Déjeuner Amical, 28. September

2024: Mehr als 30 Chaîne-Begeisterte trafen sich im Hotel Cap Polonio in Pinneberg zu einem ganz besonderen Mittagsmenü. Confrère Maître Rôtisseur Marc Ostermann und sein Team servierten uns die durch die VOX-Sendung „Kitchen Impossible“ mit Tim Mälzer bundesweit bekannt gewordene gefüllte Marensin Perlhuhnbrust auf Ratatouillesauce mit gebackener Polenta, Artischocke und Tomate. Wir bekamen als Hauptgang ein Meisterwerk der Kochkunst: das Fleisch zart und saftig, die Haut perfekt gebräunt und knusprig, die Füllung raffiniert abgeschmeckt; und das alles in höchster Harmonie mit der Sauce und den Beilagen.

Auch die weiteren Gänge ließen nichts zu wünschen übrig: Als Vorspeise gab es Ziegenfrischkäse und Allerlei vom Kürbis mit Urthels Räucheraal aus dem Altonaer Ofen, das kräftige und gehaltvolle Hummersüpp-

chen überraschte mit einer knackigen, harmonisch eingebundenen Einlage von geröstetem Blumenkohl, das Dessert war ein höchst schmackhafter Traum in weiß (Joghurt), grün (Sauerampferreis) und violett (Granité von Tannenzapfen).

Die optionale Weinbegleitung hat Michael Ostermann wieder sehr passend zusammengestellt.

Alle Gäste waren mit dem Gebotenen hoch zufrieden, und Marc Ostermann nebst dem gesamten Team hat wieder einmal unter Beweis gestellt, dass dieses Haus sehr zu recht ein Chaîne-Haus ist.

Text: Prof. Dr. Gerald Kuhnt – Balli

Fotos: Ulrike Müggenburg – Vice Chargée de Missions

Restaurant Rolin im Hotel Cap Polonio

Fahltskamp 48 · 25421 Pinneberg

Tel. 04101 53 30 · www.cap-polonio.de



ERST DIE ARBEIT, DANN DER GENUSS

Regionalversammlung und Dîner Amical, 25. Oktober 2024

Am 25.10.2024 trafen sich der Regionale Rat und viele Mitglieder der Chaîne-Bailliage Schleswig-Holstein zur Regionalversammlung im MARITIM Seehotel, Timmendorfer Strand. Bailli Prof. Dr. Gerald Kuhnt stellte zu Anfang seine Bilanz der ersten fünf Amtsjahre vor. Nach schwierigem Beginn organisiert die Bailliage Schleswig-Holstein mittler-

weile rund 10, von durchschnittlich 30 Personen besuchte Veranstaltungen sowie einen mehrtägigen Ausflug im Jahr. Nach Beiträgen weiterer Ratsmitglieder folgte die Wiederwahl des Bailli, der, als einziger Kandidat, per Akklamation ohne Gegenstimmen gewählt wurde. Die Wahl wurde vom Bailli Délégué d'Allemagne bestätigt.

Das folgende „Dîner Amical avec Accompagnement de Vin double“ wurde von Sommelier und Vice Conseiller Culinaire Ralf Brønner sowie den neuen Chefs de Cuisine, Thomas Lemke und Simone Melis, wie immer in exzellenter Orangerie-Qualität präsentiert. Die Speisen sind Kunstwerke: eigentlich zu schade, sie zu

zerstören, aber auch zu köstlich, sie nicht zu essen!

Text: Prof. Dr. Gerald Kuhnt – Bailli
Fotos: Ulrike Müggenburg – Vice Chargée de Missions

Gourmet Restaurant Orangerie

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



NATUR – KULTUR – GENUSS

Lanzarote-Reise der Chaîne-Bailliege Schleswig-Holstein

Vom 5. bis zum 12.11.2024 trafen sich 22 Chaîne-Mitglieder aus fünf norddeutschen Bailliagen auf der Kanareninsel Lanzarote, um die Geologie der Vulkanlandschaft, die Vegetation, die Küsten und die wesentlich von César Manrique geprägte Kunst und Kultur zu erleben. Bailli Prof. Dr. Gerald Kuhnt und Vice Conseiller Gastronomique Dr. Dorit Kuhnt hatten die Reise gemeinsam mit Vice Echanson Dr. Klaus Nagel und seiner Frau Monika über ein Jahr lang akribisch vorbereitet. So konnten sie den Teilnehmenden auf täglichen Ausflügen und während mehrerer Wanderungen alle Facetten der „schwarzen Perle im Atlantik“ fachkundig und auch jenseits der gängigen touristischen Inhalte präsentieren.

Natürlich kamen die inseltypischen Speisen und Weine nicht zu kurz! Die saftigen, auf den Punkt gegarten Lammkeulen bei Domingo im Las Maretas in Costa Teguise, Lachs aus eigener Räucherei, wunderbar zarter

Pulpo und perfekt zubereiteter Thunfisch in der Bodega Uga sowie die Führung mit Weinprobe auf dem Weingut STRATVYS waren beeindruckende kulinarische Erlebnisse.

Besonderes Highlight war der „Halbzeit-Abend“ im Palacio Ico (Teguise). Direktorin Sonsoles López, Küchenchef Víctor Valverde und Sommelier Iván Monreal kredenzt uns in einem fast schon magischen Ambiente ein 9-Gang Menú Degustación mit erstklassig zubereiteten und präsentierten kanarischen Spezialitäten wie Tinajo-Tomatensuppe mit Crèmeis aus geräuchertem Ziegenkäse, Gambas von La Santa und Zackenbarsch mit Mojo picón. Einfach grandios!

Wir durften eine unvergessliche Woche erleben und danken allen, die dazu beigetragen haben.

Text: Prof. Dr. Gerald Kuhnt – Bailli
Fotos: Ulrike Müggenburg – Vice Chargée de Missions



SAVE THE DATE

- Eine kleine Einstimmung auf das Treffen der Chaîne Mitglieder auf Sylt im September 2025 – vom 25.09. bis 30.09.2025



Die kleinste und jüngste Bailliage der Deutschen Chaîne wurde durch die Corona Krise heftig durchgeschüttelt – aber wir haben überlebt. Wir sind zwar immer noch klein aber fein und besonders.

Wir gestehen – ohne die Hilfe der vielen Mitglieder der anderen Bailliagen könnten wir nicht bestehen – vielen Dank für dieses positive Zusammenstehen. Nach einer etwas zeitaufwendigen Terminabstimmung ist es uns gelungen, einen für Sylt sehr angenehmen Termin für ein kleine Chapitre zu finden. Wir haben einen Termin, an dem zur gleichen Zeit in Norddeutschland keine Schulferien sind. Das hat den Vorteil, das die Insel nicht so überlaufen ist. Dann können sich unsere Gastronomen über die Besuche der Chaîne Mitglieder viel mehr freuen.

Wir treffen uns auf der schönsten Insel Deutschlands vom 26. September bis zum 30. September 2024. Wann und welche Veranstaltung wir in den Tagen durchführen, das werde ich im Frühjahr mit den einzelnen Gastronomen besprechen. Eingeladen teilzunehmen sind zunächst die Gastronomen, die bereits in der Vergangenheit bei den Sylter Treffen so großartige Leistungen gezeigt hatten, Denen gilt unser Dank und die Bevor-

zugung. Einige Gastronomen haben Ihre Teilnahme bereits zugesagt und freuen sich viele bekannte Gesichter aus den Vorjahren zu begrüßen. Zur Einstimmung auf die Restaurants die voraussichtlich teilnehmen werden – sehen Sie sich den Flyer an – ansonsten auf einer der nächsten Seite des aktuellen Chaîne Journals.

Wie würden uns sehr freuen, unsere alten und neuen Freunde aus ganz Deutschland im September mit großartigen gastronomischen Leistungen verwöhnen zu dürfen. Glauben sie nicht der Presse – Sylt ist bezahlbar. Wenn Sie die Einladung vom letzten Jahre betrachten – Sylt ist vom Preis-Leistung-Verhältnis sehr wettbewerbsfähig.

Sylt bietet aber mehr als nur eine ausgezeichnete Gastronomie – wenn sie länger bleiben sollten – was wir empfehlen – können Sie die vielen wunderbaren Orte der Insel besuchen – das Meeresklima genieße und bei Wanderungen und ausgedehnte Fahrrad Touren ihr Gesundheit stärken. Sylt ist für die Erholung und Stärkung der Gesundheit ein ganz besondere Flecken Erde. Daher - Kommen Sie und genießen Sie die vielen Möglichkeiten diese schönen Insel.

Wenn sie mir Ihr Interesse an einer Teilnahme am September Treffen per E- Mail mitteilen, werde ich ihnen rechtzeitig die Möglichkeit geben einen Platz bei den einzelnen Veranstaltungen zu reservieren. Da zu selben Zeit im Norden keine Groß – Veranstaltungen der Chaîne stattfinden, rechnet ich mit einer guten Besucher Quote. – die Reservierung kann sich lohnen.

Mit besten Grüßen

VIVE LA CHAÎNE !

Ihr Dr. Ronald Crone
Bailli – Bailliage de Sylt

SYLT

SAVE THE DATE



CHAPITRE VOM 25. BIS 29.09.2025

Willkommen auf der zauberhaften Insel Sylt, einem Ort, der nicht nur für seine atemberaubenden Landschaften und endlosen Strände bekannt ist, sondern auch für seine kulinarische Vielfalt, die Genießer aus aller Welt anlockt. In diesem Jahr laden wir Sie wieder zu einer gastronomischen Entdeckungsreise ein, bei der verschiedene Restaurants der Insel ihre Türen öffnen, um Sie mit exquisiten Geschmackserlebnissen zu verwöhnen.

So werden wir zum Beispiel bei Austern Meyer / List folgendes Menü anbieten:

Champagnerempfang

Forellenkaviar mit Chips und crème fraîche

Austern Natur und auf verschiedene Arten überbacken

Hummer mit den üblichen Beilagen

Crêpes Suzette mit Eis und mit einem Schuss Calvados

Zu allen Gängen reichlich Champagner oder Weißwein

Folgende Restaurants werden voraussichtlich teilnehmen:

Hotel Rungholt · www.hotel-rungholt.de

Il Ristorante Kampen · www.il-ristorante.de

Dorfkrug Kampen · www.dorfkrug-kampen.com

Vogelkoje Kampen · www.vogelkoje.de

Henry's Restaurant & Bar · www.henrys-sylt.com

Söl'Ring Hof · www.soelring-hof.de

Dittmeyer Austern Company · www.sylter-royal.de

Alte Friesenstube · www.altefriesenstube.de

PIER 67 - Feine Fischköök · www.gosch.de/standorte/list-pier-67/

Sturmhaube · www.sturmhaube.de

Unverbindliche Anmeldung möglich per Mail: r.crone@chaine-sylt.de

Weitere Informationen folgen.

Text: Dr. Ronald Crone – Bailli

Fotos: Sylt Marketing GmbH_Dittmeyer Austerncompany, Adobe Stock





25 JAHRE BAILLIAGE THÜRINGEN

Zur Feier dieses Jubiläums lud die Bailliege Anfang November zu einem zweitägigen Fest nach Weimar ein und konnte zahlreiche liebe Gäste aus Nah und Fern begrüßen; an deren Spitze unser Bailli Délégué d'Allemagne Klaus Tritschler mit Gattin und mehrere Baillis.

Am Freitagabend startete die Geburtstagsfeier im ehrwürdigen Hotel Elephant, das derzeit von Direktor Stefan Schwind geleitet wird, mit einem Champagnerempfang und anschließendem sechs-gängigen Gala-Dîner im Lichtsaal des Gebäudes, d.h. an derselben Stelle, an der die Gründungsveranstaltung der Bailliege Thüringen vor 25 Jahren stattgefunden hatte. In seiner Eröffnungsrede wandte sich Bailli Müller primär an die Mitglieder seiner Bailliege und hob die gastronomischen-kulinarischen Besonderheiten der Region, die gemeinsame Liebe zur feinen Küche und gepflegten Tischkultur sowie die Freundschaft in einer starken, einzigartigen Gemeinschaft hervor. Ein Ensemble der Musikhochschule Weimar, bestehend aus einer Jazz- und einer Opernsängerin sowie einem begleitenden Pianisten begeisterten mit ihren Darbietungen u.a. von Musikstücken Giacomo Puccinis über Ella Fitzgerald bis Ed Sheeran.

Klaus Tritschler überbrachte die besten Grüße und Glückwünsche zum 25-jährigen Jubiläum der Bailliege Thüringen vom Präsidium der Bailliege d'Allemagne und überreichte eine wohlgestaltete Urkunde. Gleichzeitig bedankte er sich beim derzeitigen Bailli, Dirk Müller, für dessen großen Einsatz und wünschte alles Gute für die Zukunft der Bailliege und allen Mitgliedern. Aufgrund einer Sondergenehmigung aus Paris konnte Klaus Tritschler im Rahmen dieser Jubiläums-Veranstaltung die feierliche Inthronisation der Dame de la Chaîne, Regina Schwarz und des Chevalier, Dr. Lutz Lincke, zu Officiers der Chaîne des Rôtisseurs vornehmen.

Der erste Bailli der Bailliege Thüringen, der das Amt 20 Jahre innehatte, Tigran Schipanski, überreichte mit launigen Worten im Namen des Regionrates, Dirk Müller, einen Champagner Säbel zum häufigen Gebrauch. Einen weiteren musikalischen Höhepunkt stellte der Auftritt der international bekannten und erfolgreichen Thüringer Rolling Stones Coverband „Tumbling Dice“ dar. Zu den Stones-Songs wurde auch das Tanzbein geschwungen.

Zwischen den Rede- und Musikbeiträgen wurde das von dem aus Erfurt stammende Sternekoch Johannes Wallner verantwortete Menü serviert. Gemüseterrine & Schmand, sauermarinierter Wels, Geflügelessenz & Blätterteig, schottischer Lachs, geschmortes Rind sowie Schokolade & Birne verwöhnte die Gaumen der Gäste. Dazu wurden verschiedene fränkische Weine des Weinguts Bickel-Stumpf, Frickenhausen gereicht. Zum Ende der Veranstaltung lobte der Bailli die Küche und den, unter der lang-jährigen Leitung von Kathrin Kühn stehenden Service und verteilte an alle Beteiligten Urkunden.

Im Laufe des Samstags erfolgte eine Führung durch die Residenzstadt Weimar mit ihrer Vielzahl von Sehenswürdigkeiten, wie Nationaltheater, Stadtschloss, Goethehaus etc....

Am Samstagabend traf sich die Festgesellschaft – in leicht veränderter Zusammensetzung - zu einem Diner Maison im Grandhotel „Russischer Hof“. Sie wurde mit einem prickelnden Crémant de Limoux, Grande Cuvée 1531, Brut Rosé im Foyer des Hotels empfangen. Nachdem die Plätze an den schön eingedeckten Tischen ein-

genommen waren, startete das Menü mit Gänselebertörtchen mit Apfel und Wacholder gefolgt von einem Kastanienschaumsüppchen mit Lauchschaum, einem Zanderfilet auf Schmorgurke und einem erfrischenden Zitrusorbet. Ehe das Rack vom Iberico Schwein serviert wurde, konnte es von den Gästen im noch küchenfertigen Zustand auf meinem großen Tablett drapiert im Vorbeirrollen auf einem Servierwagen bestaunt werden. Nach der erforderlichen Garzeit mundete es an Portweinjus, Kartoffeltalern und Wirsingroulade vorzüglich. Zum Abschluss wurde ein feines Griestörtchen mit hausgemachtem Nougateis gereicht. Die Speisen wurden von wohlabgestimmten Weinen Passion Z, Weißburgunder/Traminer, Weinhaus Zahn, Saale-Unstrut, Piedemonte Rosado, Navarra und Baron de Ley Reserva, Tempranillo, Rioja begleitet.

Bailli Dirk Müller und die Vice Conseiller Gastronomie Kristina Trierweiler bedankten sich im Namen aller beim Direktor des Hauses Peter Wagner, dem Küchenchef Erwin Dreher, dem Serviceleiter Philipp Stahl sowie deren Mitarbeitern für den wundervollen, genussreichen Abend.



Hotel Elephant Weimar – Autograph Collection

Markt 19 · 99423 Weimar · Tel. 03643 802 0
 info@hotelelephantweimar.de

Grand Hotel Russischer Hof

Goetheplatz 2 - 99423 Weimar
 Tel. 03643 774 0 · info@russischerhof.bestwestern.de

DÎNER AMICAL IN DEN RATSTUBEN HALTERN

Ein Gedicht mit mehr als fünf Gängen

Die Einladung versprach exklusive fünf Gänge in herbstlicher Eintracht mit bayrischen und tiroler Akzenten. Was wir aber darüber hinaus erleben durften, war eine exzellente Komposition von Zutaten - wie ein Gedicht sorgsam arrangiert in mehreren Strophen oder treffender: Gängen. Und genauso meisterhaft wie der Dichter die Silben und Wörter zur Lyrik abfasst, verwöhnte uns das Team von den Ratsstuben zum Beispiel mit dem Loup de Mer, welcher mit klein gewürfelten Sepia und Spinat umlegt in Beurre Blanc schwamm oder als überraschende zusätzliche Gänge Kaviar auf dem Gemüsebett oder das Sorbet mit Kiwi und Mango. Im Oberthema die alpine Ausrichtung mit dem Allgäuer Bergkäse mit Artischocke, dem Milchskalbfilet mit verschiedenen Pilzen bis hin zum floral dekorierten Topfen des Kaiserschmarrn... immer „reimten“ sich die kombinierten Speisen

zu einer raffiniert verflochtenen Vielfalt, welche erst durch die Verschmelzung zu dieser Einheit ihre gesamte Kunst offenbarte.

Als dann zum krönenden Abschluss die Laudatio vom jüngst gewählten Bailli Michael Rabe die zuvor präsentierte sensorische Lyrik in reinen Reimformen huldigte, war offensichtlich, dass sich diese Kunst wahrlich nur selbst erschmecken lässt. Somit empfehlen wir dringend den Besuch in den Ratsstuben Haltern als sinnliche Bildungsreise für die Erweiterung der wahrnehmbaren Genussvielfalt.

Text & Fotos: Florian Schinz

Restaurant Ratsstuben

Mühlenstr. 3–5 · 45721 Haltern am See
Tel. 02364 34 65 · www.hotel-haltern.de



"GANS CHAÎNE LECKER“

09.11.2024: In den trüben Novembertagen erwartete uns ein weiterer kulinarischer Höhepunkt, um den Körper zu erwärmen und das Herz zu erfreuen: Confrère Maître Hôte­lier Jan Hendrik van Dillen vom Parkhotel in Herne öffnete am 09.11.2024 für uns die Türen zu seiner guten Stube, um uns mit exklusivem Ambiente, aufmerksamem Service und ausgesuchten Sinnesfreuden zu verwöhnen. Im festlich geschmückten Wintergarten der „Guten Stube“ des Parkhotels erwartete uns ein glänzend aufgelegter und sympathischer Gastgeber, dem die Freude, seine Gäste zu verwöhnen, in jedem Augenblick anzumerken war. Und dem überaus aufmerksamem Service entging kein leeres Glas, welches nachgeschenkt werden wollte.

Dem sehr guten Ruf der Küche wurde auch dieser Abend in jeder Beziehung wieder gerecht. „Allem kann ich widerstehen, nur der Versuchung nicht“, begann Bailli Michael Rabe daher seine Laudatio mit einem Ausspruch des Poeten Oskar

Wilde. Denn Küchenchef Thorsten Brodal und sein Team machten es uns mit den sehr raffinierten Kompositionen sehr leicht, keiner der zahlreichen Versuchen der Menuefolge des Gänsediners widerstehen zu können.

Nach der Verleihung der Urkunden an die weiße und schwarze Brigade, welche mit viel Applaus bedacht wurde, bedankte sich Confrère Maître Hôte­lier Jan Hendrik van Dillen bei uns mit dem Vorschlag, gleiches im nächsten Jahr noch einmal zu wiederholen. Den Dank geben wir gerne zurück: Es war nicht nur Gans Chaîne lecker, sondern wir haben uns auch ganz Chaîne wohl­geföhlt. An diesem Abend hat einfach alles gepasst und wir kommen sehr gerne wieder.

VIVE LA CHAÎNE !

Text: Daniela Rabe – Dame de la Chaîne
Fotos: Uschi Biskamp – Vice Chargée de Presse



Parkhotel Herne

Schäferstr. 109 · 44623 Herne

Tel. 02323 95 50 · www.parkhotel-herne.de



WEIHNACHTSVERANSTALTUNG IM CHESA RÖSSLI, MÜNSTER

14.12.2024: Inmitten der festlichen Vorfreude und der strahlenden Lichter hieß Bailli Michael Rabe die Gäste im ausgebuchten und eindrucksvoll geschmückten Chesarössli vom Mövenpick Hotel herzlich willkommen, um eine unvergeßliche Weihnachtsveranstaltung zu erleben, die Herzen und Gaumen gleichermaßen erfreute.

Besonders begrüßt wurden Consœur Katharina und Confrère Joerg Ayrle aus der Bailliege Bangkok, Thailand, die für diesen Abend extra angereist sind sowie natürlich die überaus charmante Gastgeberin Maître Hotelier Patricia Nilsson.

Der Auftakt zu diesem glanzvollen Abend wurde akustisch eingeleitet durch die Opernsängerin Johanna Haecker, die uns mit ihrer kongenialen Partnerin Julia Schirjajew als Pianistin, mit beeindruckenden musikalischen Darbietungen wunderschöne Gesangseinlagen zwischen den jeweiligen Gängen in unsere Ohren zauberte.

Musik trifft Geschmack- in doppeltem Wortsinn- denn die Gesangseinlagen des Duos paßten auch thematisch zu den herausragenden Kreationen des Küchenmeisters Daniel Groß. Eine einfach „Groß“-artige Kombination empfanden wir z.B. das Stück von Franz Schuberts „Die Forelle“ zum Gang der Lachsforelle, die eine Quelle der Freude war.

Maître Marcell Angeli und sein Team sorgten mit äußerst aufmerksamen Service und warmherziger Sympathie wieder dafür, daß sich jeder Gast wie zu Hause fühlen konnte. In seiner Laudatio wurde durch Bailli Michael Rabe ein perfekter Abend mit abgestimmter Verskunst stimmungsvoll und völlig zutreffend gewürdigt.

Mit überwältigendem Applaus und dem Überreichen der Urkunden wurden die Spitzenleistungen der weißen und schwarzen Brigade sowie das Gesangsduo gebührend honoriert und verabschiedet.

Bevor es zum stimmungsvollen Ausklang in die Bar ging, würdigte Präsidiumsmitglied Horst Wüstenbecker vor dem Publikum Confrère Dr. Gerhard Nordmann für seine mittlerweile 24-jährige Mitgliedschaft mit der goldenen Commandeursplakette und bedankte sich bei seinen beiden aus seinem früheren Regionalrat ausgeschiedenen Mitgliedern Klaus Lubitz und Harald Bertlich mit einem Weinpräsent.

Um es abschließend mit einem Zitat vom Dichterkönig Goethe zu sagen: „Kein Genuß ist vorübergehend, der Eindruck, den er hinterläßt ist bleibend.“ Und dieser Abend ist bleibend. Besser geht es nicht.

Text: Daniela Rabe – Dame de la Chaine

Fotos: Uschi Biskamp – Vice Chargée de Presse, Harald Bertlich

Mövenpick Hotel Münster

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

TERMINE 2025

JANUAR 2025

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
15.01.	Gasthof zum schwarzen Adler	Dîner Amical & Regionalversammlung	Pfakofen	Bavière Orientale
17.01.	Restaurant Zeitgeist	Dîner Maison "Neujahrs-Küchenparty"	Bad Nauheim	Hessen
17.01.	Hotel Restaurant Spa Torkel	Dîner Amical	Nonnenhorn	Bodensee
18.01.	Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten	Champagner-Neujahrsempfang	Hamburg	Hamburg
19.01.	Hotel Intercontinental Berlin Hugos Restaurant	Déjeuner Amical mit Neujahrsempfang	Berlin	Berlin-Brandenburg
22.01.	Bei L-Gabrielle und Cove Maßschneider	Champagner-after-work	Köln	Mittlrhein
25.02.	Restaurant Goldenes Posthorn	Stammtisch	Nürnberg	Franken
25.01.	Restaurant Il Cortile	Dîner Maison "Neujahrsempfang"	Erfurt	Thüringen
25.01.	Hotel Kaiserhof	Dîner Amical "auf ein Neues"	Münster	Westfalen-Lippe
26.01.	Breidenbacher Hof	Traditioneller Neujahrsempfang	Düsseldorf	Nordrhein
31.01.	Kinfelts Kitchen & Wine	OMGD Wein-Tasting "Die großen Gewächse aus Deutschland"	Hamburg	Hamburg

FEBRUAR 2025

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
01.02.	Hotel & Restaurant Bärenkrug	Dîner Amical	Molfsee	Schleswig-Holstein
03.02.	Restaurant Fisch Franke	Table Maison für Profis & Amateure	Frankfurt am Main	Hessen
07.02.	Restaurant "The Cord"	Table Maison	Berlin	Berlin-Brandenburg
07.02.	Semperoper Dresden	Opernball, Chaîne-Empfang	Dresden	Sachsen
08.02.	Travel Charme Gothisches Haus	Dîner Amical	Wernigerode	Sachsen-Anhalt
09.02.	Hotel Bareiss	Déjeuner Amical	Baiersbronn	Baden-Württemberg
16.02.	Restaurant Reitstall Kövensteen	Déjeuner Maison	Schenefeld	Hamburg
17.02.	Sticky Fingers	Dîner Amical "after work"	Regensburg	Bavière Orientale
18.02.	Hotel Vier Jahreszeiten Restaurant Aubergine	Table Maison	Starnberg	Munich & Haute Bavière
	Restaurant Rue 1 By Gollner's	Déjeuner "Dames"	Wiesbaden	Hessen
22.02.	Arvena Park Hotel	Déjeuner Amical & Regionalversammlung	Nürnberg	Franken
22.02.	Weingut Schloss Proschwitz	Dîner Amical OMGD " Sekt & Wein am Kamin"	Meißen	Sachsen
25.02.	Restaurant Reitstall Klövensteen	Déjeuner Maison	Hamburg	Hamburg

MÄRZ 2025

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliege
02.03-03.03.	Bar LAB12, Pullmann Cologne & Tribünenplätze vor dem Restaurant "La Vita"	Willkommensabend der Karnevalisten	Köln	Mittelrhein
05.03.	Fischereihafen Restaurant	Dîner Amical "Aschermittwoch"	Hamburg	Hamburg / Schleswig-Holstein
05.03.	Osteria der Katzlmacher	Dîner Amical "Aschermittwoch"	München	Munich & Haute Bavière
05.03.	Mövenpick Hotel	Dîner Amical "einfach humorvoll"	Münster	Westfalen-Lippe
05.03.	Riyorante Bocca Di Bacco	Festliches Dîner Amical "Aschermittwoch"	Berlin	Berlin-Brandenburg
07.03.-09.03.	Restaurant Edo Hotel Graf Bentinck	Winter-Wochenende in Dangast	Varel-Dangast	Bremen, Westniedersachsen, Ostfriesische Inseln, Helgoland / Hamburg
08.03.	MÜLLERS auf der RÜ	Dîner Amical	Essen	Nordrhein
08.03.	Benner's Gastronomie	Dîner Amical "Traditionelles Fischessen"	Wiesbaden	Hessen
12.03.	Restaurant Cheval Blanc im Landhotel Weißes Roß	Dîner Amical	Illschwang	Bavière Orientale
14.03.	Hotel Lamm	Dîner Amical	Remshalden	Baden-Württemberg
15.03.	Restaurant Kupferpfanne	Déjeuner Amical	Fürth	Franken
15.03.	Flair Hotel Deutsches Haus	Dîner Amical	Arendsee	Sachsen-Anhalt
15.03.	Rudolf & Irene Karr Kochstudio	Dîner Amical	Langenargen	Bodensee
17.03.	Hotel & Restaurant Taufsteinhütte	"Herrenabend"	Schotten	Hessen
22.03.	Restaurant Nashi Dining	Table Maison "Reise nach Japan"	Erfurt	Thüringen

APRIL 2025

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliege
04.04.	Restaurant Schwögler	Dîner Amical	Bad Abbach	Bavière Orientale
05.04.	Im Schiffchen	Dîner Amical	Düsseldorf	Nordrhein
05.04.	Bratwurst Glöcklein	Stammfisch	Nürnberg	Franken
05.04.	Kirchspiels Gasthaus	Table Maison	Nortorf	Schleswig-Holstein
05.04.	Grand Hotel Schloss Bensberg	"Royal Tea Time"	Bergisch Gladbach	Mittelrhein
07.04.	Westin Grand Hotel	Concours National des Jeunes Chefs Rotisseurs	Frankfurt am Main	National
09.05.	Restaurant La Bohème	Dîner Amical	München	Munich & Haute Bavière
12.04.	Lodge Im Opel Zoo	Dîner Amical "Best of Beef"	Kronberg	Hessen
13.04.	Restaurant Pastis	Dîner Amical	Berlin	Berlin-Brandenburg
26.04.	Restaurant Egertal	Dîner Amical	Weißensstadt	Franken
27.04.	Hotel-Restaurant Hinterding	Dîner Amical "es spargelt wieder"	Lengerich	Westfalen-Lippe

TERMINE INTERNATIONAL 2025

Datum	Land/Ort	Veranstaltung
01.02.	Finland - Tampere	Tampere Chapitre, Finland - Tampere
06.02.	Japan - Osaka	Chapitre Japan - Osaka
08.02.	Myanmar - Yangon	Chapitre of Myanmar - Yangon
22.02.	Turquie - Istanbul	Chapitre Bailliage de Turquie - Istanbul
26.02.	Japan - Tokyo	Chapitre Japan - Tokyo
05.03.	Japan - Sapporo, Hokkaido	Chapitre Japan - Sapporo, Hokkaido
10.03.	Japan - Sendai, Tohoku	Chapitre Japan - Sendai, Tohoku
17.03.	Japan - Fukuoka, Kyushu	Chapitre Japan - Fukuoka, Kyushu

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



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

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

CHANCELLERIE - FRAU BEATE SPRINGER

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

Impressum | Chaîne Journal

Herausgeber:

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

Chefredaktion, Konzeption & Idee

Karin Deißner – Chargée de Presse d'Allemagne

Verlag, Gestaltung, Druck & Vertrieb:

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

Titel: Foto: ©Adobe Stock

Texte und Fotos:

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

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

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

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

Das Abonnement ist für Mitglieder der Chaîne
im Jahresbeitrag enthalten.

Betreuung Lizenzpartner:

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

**Das nächste Chaîne Journal erscheint im April 2025,
der Redaktionsschluss für diese Ausgabe ist der 11.03.2025.**



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

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



RADEBERGER GRUPPE

DEUTSCHE BIERKULTUR

RÜCKGRAT ERKENNT MAN AM HANDGELENK.

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



WEMPE

IRON WALKER

Glashütte I/SA | Automatik 40 | Edelstahl | Geprüftes Chronometer | 2.855 €

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