

AUSGABE 98 · OKTOBER 2025

CHAINED[®]

Journal



Association
Mondiale de la
Gastronomie





CRISTAL®

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE



Chères Mesdames, chers Confrères, liebe Freunde der Chaîne,

im Fokus dieser Ausgabe des Chaîne Journals steht der Digestif. In der Tradition der gehobenen Tafelkultur versteht sich der Digestif nicht allein als Abschluss sondern als Fortsetzung des Genusses – ein Moment der Ruhe, der Verfeinerung und der geselligen Begegnung.

Ob wie im Trend ein aromatischer Kräuterlikör oder wie in augenblicklich in der Renaissance ein eleganter Marc oder ein fassgereifter Edelbrand – jeder Digestif erzählt seine Geschichte. Gerade Geschichten brauchen wir in diesen Zeiten. Lassen sie uns bei diesen edlen Getränken innehalten, nachschmecken um unsere Abende mit Würde und Wärme ausklingen lassen.

Auch nächstes Jahr ist die Bühne bereitet für unseren Jeune Sommelier Wettbewerb eine Meisterschaft der Sinne, Eleganz im Service und profundem Fachwissen – sicher kennen Sie Jemanden in Ihrer Bailliage der eventuell ein unentdecktes Talent ist. Von Herzen bitte ich Sie auf die Suche zu gehen, so dass wir diesen herausragenden Wettbewerb mit ausreichend Kandidaten durchführen können. Hierfür meinen herzlichen Dank.

Von Herzen uns allen eine beschwingte Herbstsaison und auf viele wunderbare Begegnungen, Gespräche und Genüsse.

Herzliche Grüße und **VIVE LA CHAINE !**

Ihr / Euer Hagen Hoppenstedt

Echanson d'Allemagne

TANJA NATUSCH – FISCHKOMPETENZ IN DRITTER GENERATION



Natusch – „Es gibt wohl kaum ein schöneres Wort für Fisch“, sagt Tanja Natusch selbstbewusst über ihr traditionsreiches Unternehmen. Seit 1951 ist das Restaurant im Fischereihafen von Bremerhaven eine Institution für Fischgenuss auf höchstem Niveau. Gegründet von Heinz und Margrit Natusch, 1983 übernommen von Lutz P. (Grand Officier Maître Restaurateur) und Monika Natusch, wird es heute von Tochter Tanja in dritter Generation geführt – seit dem 1. Juli 2017 gemeinsam mit ihrem Ehemann Kenneth Natusch-van Kesteren, (der ebenfalls Mitglied war), bis zu dessen Tod im Jahr 2022.

Die Maître Restaurateur Tanja Natusch hat nach dem Abitur Hotelfachfrau im Parkhotel Bremen gelernt und sammelte umfangreiche internationale Erfahrungen in Häusern der Marriott- und Renaissance-Gruppe in London, Boston, Leipzig und Salzburg, bevor sie 2007 in den elterlichen Betrieb einstieg. Ihre Expertise in Service, Vertrieb und Gästebetreuung prägt heute das moderne Gesicht des Traditionshauses. Mit eigenen Spirituosen, Weinen, Gewürzen, Kochbüchern und einer klaren Vision bringt sie frischen Wind – ohne die Wurzeln des Hauses zu vergessen. Seit Oktober 2023 gehört nun auch Tanja Natusch der Chaîne an.

Natusch Fischereihafen Restaurant KG

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

Das Restaurant ist seit vielen Jahrzehnten Mitglied der „Chaîne des Rôtisseurs“. Diese Auszeichnung für exzellente Gastronomie unterstreicht den Anspruch, den das Haus an Qualität, Handwerk und Gastgebekultur stellt. Küchenchef Thomas Wiese, seit 2022 an Bord und selbst ebenfalls Mitglied der Chaîne, sowie Sous-Chef Dieter Kulow (seit 1997 im Haus) garantieren zusammen mit einem Team von 14 Köchen – davon sechs Auszubildende – täglich frische, kreative Fischküche. Im Service kümmern sich 13 Mitarbeiter, darunter vier Auszubildende, um das Wohl der Gäste – viele davon bereits seit Jahrzehnten.

In stilvollen Räumen wie der „Fischerstube“, dem Kapitänszimmer „Errol Flynn“, dem rustikalen Kutter „Hai I“ oder auf dem Sonnendeck mit Platz für bis zu 90 Personen finden Veranstaltungen aller Art den passenden Rahmen. Der teilbare „Laderaum“ eignet sich für Feiern mit bis zu 130 Personen und Tanzfläche. Kein Wunder also, dass Natusch mit Preisen wie dem „Seafood Star“ für das beste Fisch-Gastronomiekonzept, dem „Matjes-Orden“ oder dem Carlsberg-Preis ausgezeichnet wurde und in sämtlichen Gourmetführern empfohlen wird – vom Gault Millau bis Tripadvisor.

„Natusch“ steht heute mehr denn je für Kontinuität, kulinarische Leidenschaft und eine Gastgebekultur, die aus Tradition wächst – mit einem klaren Bekenntnis zu Qualität und Genuss, das Natusch zu einem der führenden Fischrestaurants in Deutschland und zum erfolgreichen Botschafter Bremerhavens gemacht hat.



INHALT

- 6 Bailliage National d'Allemagne | Save the Date -
102. Grand Chapitre d'Allemagne in Hannover
- 7 Portrait | Hubertus Schultz – Schlosshotel Gedern
- 8 - 9 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Hommage Luxury Hotels Collection
- 10 - 11 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Hapag-Lloyd Cruises
- 12 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Cove
- 13 75 Jahre Chaîne des Rôtisseurs | Chesa Rössli – Mövenpick
- 14 World's best Restaurants 2025 | Peru in den Top 50
- 15 Bailliage National d'Allemagne | Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs 2026
- 16 Portrait | Torsten Junker
- 16 Bailliage International | Concours International des Jeunes Sommeliers 2025
- 17 Bailliage National d'Allemagne | Concours National des Jeunes Sommelier 2026
- 18 - 19 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Staatl. Fachingen
- 20 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Chefs Culinar
- 21 Titeltitel | Der Digestif
- 22 - 23 redaktionell | Digestif – krönender Abschluss
- 24 Bitterliköre | Von Klostermedizin zum Kultgetränk
- 25 Portrait | Weingut Bauer
- 26 - 27 Anzeige | Digestif
- 28 - 29 Digestif | Grappa
- 30 - 31 Interview | Robert Gierer – Edelbrandsommelier
- 32 Portrait | WILD - Schwarzwaldbrennerei & Weingut GmbH
- 33 Anzeige | Zalto Glas
- 34 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Hommage Luxury Hotels Collection
- 35 Digestif | After-Dinner Cocktails
- 36 - 37 redaktionell | Weihnachtliche Digestifs
- 38 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Porzellanmanufaktur Fürstenberg
- 39 Anzeige | Lifestyle
- 40 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Wempe Leipzig
- 41 Advertorial | Edle Tropen zum Festtagsmenü
- 42 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Staatl. Fachingen
- 43 - 79 Berichte aus den Bailliagen
- 80 - 81 National | Veranstaltungen von Oktober 2025 bis Januar 2026
- 82 International | Veranstaltungen 2025/2026 & Impressum
- 83 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Radeberger
- 84 Anzeige | Nationaler Kooperationspartner Wempe Leipzig



Interview
Robert Gierer –
Edelbrandsommelier



Titeltitel Digestif –
krönender Abschluss



102 . GRAND CHAPITRE D'ALLEMAGNE

HANNOVER

3. BIS 6. SEPTEMBER 2026

SAVE THE DATE



ZU GAST BEI DEN WELFEN

HUBERTUS SCHULTZ –

Küchenmeister & Visionär der Kochkunst



Hubertus Schultz, Jahrgang 1963, lebt seine Berufung seit über 45 Jahren mit unvergleichlicher Leidenschaft: dem Kochen. Als ausgebildeter Küchenmeister und diplomierter Hotelbetriebswirt blickt er auf eine eindrucksvolle Karriere zurück, die ihn in renommierte Häuser der Spitzengastronomie in ganz Europa führte. Für seine herausragenden Leistungen wurde ihm 1989 eine ganz besondere Ehre zuteil: die Verleihung der Goldenen Ehrenmedaille der Stadt Le Touquet (Frankreich) – ein bis dahin einzigartiges Ereignis. Dieses Diplom d'honneur zählt bis heute zu seinen größten persönlichen Auszeichnungen.

Seit über 24 Jahren betreibt er eine eigene Koch- und BBQ-Schule, in der er nicht nur angehende Köchinnen und Köche ausbildet, sondern auch 14 Küchenmeister*innen auf ihrem Weg zum Titel mit größtem Erfolg begleitet hat. Im Jahre 2020 wurde Hubertus Schultz zum Ausbilder des Jahres geehrt, worauf er besonders stolz ist.

Seit 2007 führt Hubertus Schultz gemeinsam mit seiner Frau Ute das Schlosshotel Gedern**** sowie die Villa Geriwada in Gedern. Beide Häuser vereinen Gastlichkeit, Stil und kulinarische Raffinesse auf höchstem Niveau. Ende 2027 zieht sich Hubertus Schultz aus dem operativen Geschäft zurück, um sich verstärkt dem gastronomischen Nachwuchs zu widmen – national wie international. Besonders am Herzen liegt ihm dabei die Förderung junger Talente in Costa Rica.

SchlossHOTEL Gedern****

Genuss, Geschichte & Geborgenheit

Im Herzen der vulkanischen Vogelsbergregion liegt das romantische SchlossHOTEL Gedern. Eingebettet zwischen den Städten Frankfurt am Main, Fulda und Gießen, ist es ein Refugium für Erholungssuchende, Individualreisende, Golfliebhaber, Hochzeitsgesellschaften und Geschäftsreisende. Das SchlossHOTEL Gedern vereint historischen Charme mit modernem Komfort. Die stilvoll eingerichteten Zimmer bieten großzügige Grundrisse und bezaubern mit Ausblicken in den ruhigen Schlosspark oder auf altherwürdige Bäume.

Im hauseigenen Restaurant verschmelzen raffinierte, saisonal inspirierte Kreationen mit regionaler Frische und internationalen Nuancen zu wahren Gaumenfreuden. Fleischliebhaber, Fischfans und Vegetarier bzw. Veganer kommen gleichermaßen auf ihre Kosten. An warmen Abenden lädt der Schlossgarten mit einer der schönsten Terrassen der Region zum Genießen und Verweilen ein. Ein besonderes Highlight ist die Erlebnis-Kochschule im historischen Gewölbekeller. Sie genießt überregionale Bekanntheit und öffnet ihre Türen für alle, die Kochen nicht nur lernen, sondern leben wollen. In familiärer Atmosphäre vermittelt Hubertus Schultz dort seine Philosophie der guten Küche – angereichert mit erprobten Tipps, spannenden Anekdoten und Rezepten, die man in keinem Kochbuch findet.

Schlosshotel Gedern

Schlossberg 5 · 63688 Gedern

Tel. 06045 961 50 · www.schlosshotel-gedern.de · info@schlosshotel-gedern.de



GRAND TIROLIA KITZBÜHEL – EIN NEUES KAPITEL DES ALPINEN LUXUS

ANKOMMEN. DURCHATMEN. EINTAUCHEN.

Wenn das Licht der aufgehenden Sonne die Gipfel der Kitzbüheler Alpen vergoldet, erwacht im Grand Tirolia ein ganz besonderer Zauber. Ein Gefühl von zeitloser Ruhe, inspiriertem Design und gelebter Exzellenz. Hier, wo alpine Natur und internationales Flair aufeinandertreffen, beginnt ein neues Kapitel luxuriöser Gastlichkeit.

Nach einer eindrucksvollen Erweiterung erstrahlt das Grand Tirolia Kitzbühel in neuem Glanz. Mit viel Gespür für Ästhetik, Funktion und Atmosphäre wurden zusätzliche Suiten, ein weiterer Spa-Bereich sowie weitläufige Außenanlagen geschaffen, eingebettet in eine der exklusivsten Destinationen Europas. Ein Refugium für Reisende, die das Besondere suchen – und finden.

NEUE SUITEN – WOHNKULTUR MIT WEITBLICK

In drei neu errichteten Gebäuden wurde das Raumangebot um exquisite Suiten und Zimmer erweitert, die Luxus spürbar, aber nie aufdringlich machen. Hochwertige Naturmaterialien wie heimischer Stein, duftendes

Holz und edle Stoffe verleihen jedem Raum eine wohnliche Eleganz. Großzügige Glasfronten geben den Blick frei auf das majestätische Panorama der Alpen. Ein Anblick, der morgens inspiriert und abends zur Ruhe kommen lässt.

Ob als privates Domizil nach einem Tag auf dem Golfplatz oder als stilvoller Rückzugsort nach einem Tag im Schnee: Die Wohnrefugien bieten Raum für Entspannung auf höchstem Niveau – individuell, großzügig, kompromisslos hochwertig.

WELLNESS –

3.000 QUADRATMETER ALPINE ENTSPANNUNG

Mit der Eröffnung des Grand Family Spa im Zubau wurde auch die Spa-Welt des Hauses grundlegend neu definiert. Auf über 3.000 Quadratmetern eröffnet sich Gästen eine Erlebniswelt aus Wasser, Wärme und Wohlbefinden: Beheizte Indoor- und Outdoorpools, Saunen, Dampfbäder und Ruheräume mit Blick auf die Natur schaffen ein Ambiente purer Erholung.

Ein separater Adults-Only-Spa garantiert diskrete Ruhe für anspruchsvolle Genießer, während Signature-Treatments mit alpinen Essenzen Körper und Geist in Einklang bringen. Familien finden im neuen Spa-Bereich entspannte Qualität für Groß und Klein ohne Kompromisse beim Komfort.

GOURMETGENUSS AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Für Mitglieder der Chaîne des Rôtisseurs von besonderem Interesse: Das Grand Tirolia Kitzbühel ist auch kulinarisch ein Erlebnis. Im Restaurant Tirolia verschmelzen regionale Zutaten mit internationaler Raffinesse. Die Küche folgt dem Rhythmus der Jahreszeiten, kreativ interpretiert und handwerklich präzise zubereitet.

Die Vinothek des Hauses birgt eine eindrucksvolle Auswahl erlesener Tropfen aus Österreich, Frankreich und der Welt, während regelmäßig stattfindende Wine Tastings, Private Dining Experiences und Gourmetabende kulinarische Kultur in ihrer edelsten Form zelebrieren - Gastgeber mit echter Passion.

WEITLÄUFIGKEIT IM AUSSEN – NATUR, STILLE UND SPIEL

Mit der Erweiterung gingen auch die Außenanlagen in eine neue Dimension: Landschaftsarchitektonisch fein

abgestimmt, laden gepflegte Grünflächen, Spazierwege und Ruheinseln zum Verweilen ein. Der neu geschaffene Kinderbereich mit Naturspielplatz und Indoor-Spielraum fügt sich dezent in das Gesamtkonzept ein. Durchdacht für Familien, aber stets in Einklang mit dem luxuriösen Ambiente.

SPORT & STIL – ZWISCHEN GOLFPLATZ UND ALPEN

Direkt vor der Tür beginnt ein Sporterlebnis der Extraklasse: Der renommierte Golfplatz Eichenheim, einer der spektakulärsten 18-Loch-Plätze des Alpenraums, besticht durch anspruchsvolles Terrain und ein atemberaubendes Panorama. Hotelgäste genießen privilegierten Zugang und Abschläge mit Aussicht.

Im Winter wird die Region zur Bühne des alpinen Sports: Das legendäre Hahnenkammrennen ist nur ein Höhepunkt im Kalender. Das Grand Tirolia bietet direkten Zugang zu einem der besten Skigebiete Europas. Mit privatem Shuttle, Ski-Service und Concierge-Unterstützung wird jeder Skitag zum maßgeschneiderten Erlebnis.

GRAND TIROLIA KITZBÜHEL - ein Ort, an dem Exzellenz auf Herzlichkeit trifft, an dem jeder Moment zählt und jeder Aufenthalt zum Erlebnis wird.





HAPAG ¹⁸/₉₁ LLOYD
CRUISES

TRAUM-
SOMMER
2026



Scannen und mit allen
Sinnen eintauchen.

hl-cruises.de/sinne



KREUZFAHRTEN MIT RAUM FÜR ALLE SINNE

Es sind nicht nur die Ziele, die eine Reise prägen, sondern die Art und Weise, wie sie erlebt wird. Räume, die Luft zum Atmen lassen. Genüsse, die mit allen Sinnen erfahren werden. Begegnungen, die überraschen und Horizonte erweitern. Hapag-Lloyd Cruises hat es sich zur Aufgabe gemacht, genau solche Erlebnisse zu ermöglichen.

Ausdruck dieser Philosophie sind die Kreuzfahrtschiffe EUROPA und EUROPA 2. Beide unterschiedlich im Charakter, doch mit einem Ziel: Reisen so komfortabel wie möglich zu gestalten – als Genusswelten für alle Sinne.

EIN GOURMET-SCHIFF MIT SEELE

Eine Reise zu tausend kulinarischen Destinationen. Vom Hors d'œuvre bis zur Haute Cuisine. Zubereitet mit frischesten Zutaten, veredelt mit Leidenschaft – und auf jeder Route ein Hochgenuss auf Sternenniveau. Hier lässt sich Luxus schmecken – dafür wird an Bord der EUROPA Genuss zur Kunstform erhoben. Fünf Restaurants entfachen eine Gourmetvielfalt, die ihresgleichen sucht.

Mit dem Pearls besitzt die EUROPA das einzige Kaviar-Restaurant auf See, inspiriert von französischen Seafood-Bars. Direkt am Heck des Schiffes gelegen, bietet das Gourmetrestaurant nicht nur einen spektakulären Blick aufs Meer, sondern auch ein exklusives Menü rund um das „schwarze Gold“. Genießen Sie die Vielfalt des Kaviars in überraschenden Kompositionen – von klassisch bis kreativ. Wer Luxus und Genuss in ihrer reinsten Form erleben möchte, findet im Pearls einen Ort, der weltweit seinesgleichen sucht.

Im THE GLOBE by Kevin Fehling serviert der 3-Sterne-Koch unkonventionelle, moderne Kreationen. Von weltöffener Küche auf höchstem Niveau im EUROPA Restaurant, über Buffet und Grillstation im Lido Café,

bis zur Neuinterpretation der Vielfalt Italiens im Venezia – jedes Ambiente öffnet eine eigene Genusswelt. Zudem finden sich an Bord sechs Bars mit bestens Drinks, Livemusik und die größten Champagnerauswahl auf See.

Seit ihrer Indienststellung setzt die EUROPA Maßstäbe im Luxus-Kreuzfahrtbereich: auf dem kleinen Schiff reisen nie mehr als 400 Gäste, das Crew-Gast-Verhältnis beträgt nahezu 1:1 und es gibt ausschließlich Suiten. Hier wird nicht bloß gereist. Hier wird das Meer zur Bühne – auch für Entertainment mit internationalen Künstlern und Experten, mit Konzerten, Comedy und Talkrunden. Das ganzheitliche Gesundheitskonzept „EUROPA Refresh“ inspiriert mit neuen Wellness- und Fitnesskonzepten. Auf dem 5-Sterne-Schiff, laut Insight Guides 2025, dreht sich alles um die Erfüllung individueller Wünsche. Für die familiäre Atmosphäre an Bord sorgt eine Crew mit einem ausgeprägten Gastgeber-Gen.

DIE IKONE MODERNEN LIFESTYLES

Die EUROPA 2 steht für eine Symbiose aus Perfektion, Eleganz sowie Ästhetik. Lifestyle auf höchstem Niveau in einer modernen, entspannten Atmosphäre. Mit nie mehr als 500 Gästen ist das Freiheitsgefühl an Bord ebenso luxuriös wie das Crew-Gast-Verhältnis von nahezu eins zu eins. Alle Suiten haben eine eigene Veranda und messen zwischen 35 und 114 Quadratmetern – ein großzügiger Rückzugsraum, der jedem Moment Privatsphäre schenkt. Kulinarik bedeutet an Bord Vielfalt ohne Aufpreis – in exklusiven Gourmetrestaurants, alle mit flexiblen Tischzeiten und ohne feste Platzzuordnung. Dazu kommen sechs Bars, von loungig bis glamourös.



Auf dem Pooldeck und im modernen Theater entfaltet sich auf der EUROPA 2 Unterhaltung mit internationalem Anspruch: Shows, Artistik, Tanz, Comedy und Konzerte von Klassik bis Pop lassen die Abende zu Erlebnissen werden, die weit über das Gewöhnliche hinausreichen. Ergänzt wird dies durch Vorträge, Talks und inspirierenden Events. Das 1.000 Quadratmeter große OCEAN SPA mit Fitnessbereich bringt Körper und Geist in Einklang. Hier lässt sich durchatmen, trainieren oder entspannen mit Meerblick. Die EUROPA 2 ist ein Schiff für all jene, die sich Freiheit, Stil und persönliche Entfaltung wünschen – und ihre Reise in einem Ambiente erleben möchten, das ebenso modern wie zeitlos wirkt.

DER SOMMER 2026 LIEGT GANZ NAH

Warum in die Ferne fahren, wenn es auch in der Nähe, ohne lange Anreise, faszinierende Momente zu genießen und zu erleben gibt. Im Sommer 2026 liegen die Traumziele der EUROPA und der EUROPA 2 fast vor der Haustür: Ob Mittelmeer, Westeuropa, Ostsee, Britische Inseln oder Nordland – finden Sie die perfekte Sommerreise mit der EUROPA und EUROPA 2 und sichern Sie sich bis zum 31.10.25 Ihre Frühbucherermäßigung.

ERLEBEN SIE KULTUR UND KULINARIK AN SONNIGEN KÜSTEN

Hamburg – Palma de Mallorca

06.09. – 22.09.2026 | 16 Tage | EUR2620

SCANNEN UND REISEN ENTDECKEN

www.hl-cruises.de/sinne



Atemberaubende Destinationen, einzigartige Erlebnisse, exklusive Angebote: Abonnieren Sie per QR-Code den Newsletter von Hapag-Lloyd Cruises, und entflammen Sie Ihr Fernweh so immer wieder neu.



Online Termin
vereinbaren!



10%
RABATT
für Freunde
der Chaîne



GENUSS HAT VIELE FORMEN — DIE SCHÖNSTE TRÄGT MAß.

Seit 1999 gilt für uns die Devise „individuell – wertvoll – zeitlos mit Zeitgeist“. Seitdem kümmern wir uns liebevoll nach alter Tradition um maßgeschneiderte Garderobe.

www.cove.de

COVE

DIE MAßSCHNEIDER

Baden-Baden • Berlin • Bochum • Bremen • Dortmund • Düsseldorf • Essen • Frankfurt • Hamburg • Hannover • Köln • München • Münster • Stuttgart • Wiesbaden

Termin vereinbaren unter info@cove.de • 0800 0268326



75 JAHRE CHAÎNE DES RÔTISSEURS

Ein Champagnergeburtstag im Chesa Rössli – Mövenpick

Anlässlich des 75. Geburtstages der Chaîne, seit der (Wieder-)Gründung am 29.08.1950, fand im erlesenen Chesa Rössli Mövenpick in Münster auf den Tag genau ein exquisites Champagnermenü mit edlen Tropfen aus dem Hause Roederer statt. Bei traumhaften Spätsommerwetter begrüßte Bailli Michael Rabe auf der Terrasse zahlreiche Ehrengäste, wie z.B. die Präsidiumsmitglieder Jörg Böckeler und Horst Wüstenbecker sowie den Schauspieler und TV-Moderator Werner Schulze-Erdel. Eine besondere Aufwartung machten uns der Oberbürgermeister der Stadt Münster, Herr Markus Lewe, mit seiner Ehefrau Maria. In einer launigen Rede bot unser Bailli dem Oberbürgermeister, der wegen seines bevorstehenden Amtsverzichtes auch die Amtskette verliert, als Ersatz eine neue Kette unserer Vereinigung an, welches für große Heiterkeit sorgte.

Mit gewohnter Professionalität verwöhnten uns Restaurantchef Michael Gutzeit und Küchenmeister Daniel Groß-("artig") mit ihren Teams und bereiteten uns eine in jeder Hinsicht würdige Geburtstagsfeier. Vom vorzüglichen Thunfisch mit Shrimp, über die Vichyssoise, bis hin zum Kalbsfilet und der abschließenden Pfirsich Melba, schwelgten wir in puren Gaumenfreuden. Begleitet wurde jeder Gang mit einer kleinen Geschichte zum jeweiligen Champagner, vorgestellt von Klaas Kammeier aus dem Hause Roederer.

In den späten Stunden nahm die stets äußerst charmante Hotelchefin Patricia Nilsson völlig verdient einen Blumenstrauß und die weiße und schwarze Brigade ihre Urkunden für einen perfekten und unvergesslichen Abend entgegen.

Text: Daniela Rabe | Fotos: Antje Reuter

Chesa Rössli Restaurant

Kardinal-von-Galen-Ring 65 · 48149 Münster
Tel. 0251 89 02 627



Der Koch Mitsuharu Tsumura, besser bekannt als Micha

VIER RESTAURANTS AUS PERU WURDEN UNTER DIE „WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS 2025“ GEWÄHLT.

Das Maido landet dabei auf Platz 1.

Lima / Frankfurt, 20. Juni 2025: Die neue Nummer eins der Welt kommt aus Lima: Das Restaurant Maido, geleitet von Mitsuharu Tsumura, wurde bei der Verleihung der „World's 50 Best Restaurants 2025“ in Turin auf den ersten Platz gewählt – und ist damit offiziell das beste Restaurant der Welt. Tsumura, in der Szene auch als „Micha“ bekannt, steht für eine ebenso präzise wie sinnliche Weiterentwicklung der Nikkei-Küche – einer einzigartigen Fusion peruanischer Zutaten mit japanischer Handwerkskunst. Seine Menüs erzählen Geschichten von Herkunft, kulturellem Austausch und produktbezogener Exzellenz. Maido ist nach Central (Platz 1 im Jahr 2023) bereits das zweite peruanische Restaurant, das die prestigeträchtige Liste anführt – ein weiterer Beweis dafür, dass Peru längst zur ersten Liga der kulinarischen Welt gehört.

VIERMAL PERU IN DER TOP 50 – EIN LAND SCHREIBT GENUSSGESCHICHTE

Neben Maido konnten sich drei weitere Restaurants aus Lima in der internationalen Spitzengruppe positionieren:

- Kjolle von Pía León auf Platz 9
- Neueinsteiger Mérito auf Platz 26
- Mayta von Jaime Pesaque auf Platz 39

Alle vier Lokale vereinen Innovation, Produktbewusstsein und regionale Verwurzelung – sie zeigen, wie facettenreich und experimentierfreudig die peruanische Küche heute ist. Ergänzt wird das starke Abschneiden durch MIL von Virgilio Martínez, das auf Platz 75 der erweiterten Liste geführt wird. Gelegen im peruanischen Hochland bei Cusco, gilt MIL als Labor für neue Geschmacksperspektiven aus extremer Höhe.

EIN KULINARISCHES KRAFTZENTRUM IM HERZEN LATEINAMERIKAS

Der erneute Spitzenplatz für ein peruanisches Restaurant ist kein Zufall, sondern Teil einer kontinuierlichen Entwicklung: Bereits zwölf Mal wurde Peru bei den World Travel Awards als „Bestes kulinarisches Reiseziel der Welt“ ausgezeichnet. 2024 kürten die World Culinary Awards Lima zur „Besten Stadt zum Essen in Lateinamerika“ – ein Titel, den kaum eine andere Metropole so überzeugend verkörpert. Die Kombination aus Zutatenvielfalt, handwerklicher Tiefe und kulturellem Reichtum macht Peru heute zu einem kulinarischen Sehnsuchtsort für Reisende und Feinschmecker aus aller Welt.

WEITERE INFORMATIONEN UNTER:
www.peru.travel/de

JUNGE KOCHTALENTE AUFGEPASST!

Die Chaîne des Rôtisseurs lädt ambitionierte Nachwuchsköche ein, ihr Können beim "Concours National des Jeunes Rôtisseurs 2026" unter Beweis zu stellen.

13. APRIL 2026 – FRANKFURT AM MAIN

Der Wettbewerb richtet sich an Köchinnen und Köche, die Herausforderungen lieben! Gewinnt tolle Preise und nehmt die Erfahrung mit ins Berufsleben!

UNSER ZIEL

Die nächste Generation exzellenter Küchenprofis zu fördern, zu vernetzen und auf ihrem Weg zur kulinarischen Spitze zu begleiten.

INTERNATIONAL

Der oder die Erstplatzierte qualifiziert sich für den internationalen Wettbewerb und vertritt dort Deutschland auf höchstem kulinarischen Niveau.

VORRAUSSETZUNGEN

Der junge Chef darf zum Zeitpunkt der internationalen Ausscheidung sein 27. Lebensjahr nicht erreicht haben und muss in einem der Chaîne des Rôtisseurs zugehörigen Betrieb arbeiten.

JURY

Eine Jury beurteilt das aus einem bereitgestellten Warenkorb kreierte 3-Gang-Menü für vier Personen. Die einzelnen Gänge werden bewertet nach Präsentation und Optik, Kreativität und Originalität sowie nach Geschmack. Zusätzlich werden die Sauberkeit am Arbeitsplatz, die Produktverarbeitung und Professionalität der Arbeitsweise und Kochtechnik beurteilt.

KEINE KOSTEN

Es entstehen keinerlei Kosten für die Teilnehmer!

INFOS & KONTAKT

www.chaine.de oder mail@chaine.de

Wir helfen Dir bei Fragen oder auch bei Deiner Anmeldung gerne weiter!

ANMELDESCHLUSS

15. März 2026



Association
Mondiale de la
Gastronomie

**WIR SUCHEN
DEUTSCHLANDS
BESTEN
JUNGKOCH**





PORTRAIT TORSTEN JUNKER

Geboren in Prüm 1986, 2003 Ausbildung zum Hotelfachmann, danach verschiedene Stationen im Service, unter anderem im Hotel im Wasserturm in Köln sowie in der Graugans im Hyatt. Nach einem Kurzintermezzo auf der MS Europa folgte der Wechsel in die Schweiz, am Thunersee als Chef de Brigade im Hotel Beatus in Merligen. Ein Anruf eines alten Weggefährten führte mich dann in meine heutige Wahlheimat Hamburg. Auf dem Süllberg unter der Regie von Karlheinz Hauser zunächst als Oberkellner tätig, übernahm ich mehr und mehr die Verantwortung für die Weinkarte.

Aber erst mit dem Wechsel ins legendäre Restaurant die Bank folgte schließlich die Ausbildung zum Sommelier IHK im Jahr 2012. 2013 erste Schritte am Court of Master Sommeliers mit dem Abschluss des Certified Sommelier beim ersten Versuch. 2014 der Wechsel ins Hotel Louis C. Jacob, meine prägendste Station. Stellvertretender Chef Sommelier hinter einem gewissen Markus Berlinghof, seinerzeit der amtierenden Beste Sommelier Deutschlands. Im gleichen Jahr wurde ich Sieger des Concours National des Jeunes Sommeliers der Chaîne 2015 übernahm ich seine Position des Chef Sommeliers nach seinem Ausscheiden aus dem Unternehmen. Im gleichen Jahr wurde ich bester Sommelier Deutschlands, vertrat Deutschland bei der Sommelier-Europameisterschaft in Wien im Jahr 2017.

2021 wurde ich Maître Sommelier der wineBANK Hamburg, baute das heutige Konzept unter der Leitung von Familie Krone und Johannes Leusch mit auf und machte es mit zu dem, was die wineBANK heute ist. Seit April 2023 bin ich als Sales Manager bei Wein am Limit tätig, betreue die Kunden aus B2B Sektor Deutschlandweit und darf die Marke Wein am Limit repräsentieren.

EIN AUFSTEIGENDER STERN IN DER WELT DES WEINS!

CONCOURS INTERNATIONAL DES JEUNES SOMMELIERS 2025



Mit nur 23 Jahren wurde Tokéfiedler Terkildsen zum Gewinner des Internationalen Jeunes Sommeliers-Wettbewerbs 2025 gekürt und erhielt außerdem die Auszeichnung als bester Teilnehmer unter 25 Jahren

Derzeit ist Toke Sommelier im mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant Domæne in Dänemark und verbindet Leidenschaft, Fachwissen und eine unstillbare Neugier für die Welt des Weins.

Herzlichen Glückwunsch auch an die anderen brillanten Preisträger:

Platz 2: Philip Hallvig (Australien)

Platz 3: Erazem Ocvirk (Großbritannien)

Für Erik-Vincent Skroch hat es leider nicht ganz gereicht, dennoch tolle Leistung!

VIVE LA CHAINE !

DIE KUNST DES WEINS – ZEIG, WAS IN DIR STECKT!

13. APRIL 2026 – FRANKFURT AM MAIN

Die Chaîne des Rôtisseurs lädt engagierte Jung-Sommelières und -Sommeliers ein, ihr Fachwissen und ihre sensorischen Fähigkeiten in Theorie und Praxis beim „Concours National des Jeunes Sommeliers 2026“ unter Beweis zu stellen.

Bewertet werden unter anderem sensorische Präzision, Fachwissen rund um den Beruf des Sommeliers, das Serviceverhalten sowie einer praktischen Prüfung mit einem Wine-tasting. Zusätzlich fließen Auftreten, Kommunikation, Professionalität im Umgang mit Gästen und die sichere Anwendung internationaler Standards in die Gesamtwertung ein.

UNSER ZIEL

Junge Talente fördern, Exzellenz sichtbar machen und die nächste Generation professioneller Sommeliers stärken.

INTERNATIONAL

Der oder die Erstplatzierte qualifiziert sich für den internationalen Wettbewerb und vertritt dort Deutschland auf höchstem Niveau.

VORRAUSSETZUNGEN

Der junge Sommelier darf zum Zeitpunkt der internationalen Ausscheidung sein 28. Lebensjahr nicht erreicht haben und muss in einem der Chaîne des Rôtisseurs zugehörigen Betrieb arbeiten.

KEINE KOSTEN

Es entstehen keinerlei Kosten für die Teilnehmer!

MELDET EUCH JETZT AN AUF:

www.chaine.de oder mail@chaine.de – Wir helfen Dir bei Fragen oder auch bei Deiner Anmeldung gerne weiter!

ANMELDESCHLUSS

15. März 2026

DIE JURY

1. Hagen Hoppenstedt – Echanson d'Allemagne, KaDeWe Berlin
2. Maximilian Wilm – Maître Sommelier, kinfelts kitchen & wine, Hamburg
3. Eric-Vincent Skroch – Sommelier, kinfelts kitchen & wine, Hamburg
4. Torsten Junker – Sommelier, Wein am Limit Hamburg



Association
Mondiale de la
Gastronomie



**WIR SUCHEN
DEUTSCHLANDS
BESTEN
SOMMELIER**



www.chaine.de

COCKTAILS UND WATERDRINKS MIT STAATL. FACHINGEN

GENUSS OHNE REUE AUF EINE BESONDERE ART



Was gibt es Schöneres, als ein mehrgängiges Menü nicht nur mit optimalen Weinen zu begleiten, sondern auch mit dem passenden Aperitif zu beginnen und mit einem Digestif abzuschließen?

Gerade Spirituosen und Drinks zum Start des Abends stehen hoch im Kurs. Der Aperitif hilft, den Magen auf die Mahlzeit vorzubereiten und den Gaumen für Geschmäcker zu öffnen. Er kann entweder trocken oder süß sein. Doch muss er wirklich Alkohol enthalten? Mitnichten. Gerade die alkoholfreien Cocktails und Waterdrinks erfreuen sich immer größerer Beliebtheit und bilden eine spannende Alternative zum herkömmlichen Apéro.

Wir haben einen Blick in die Rezeptsammlung „Cocktails und Waterdrinks“ von Staatl. Fachingen geworfen und spannende alkoholfreie Drinks auf Mineralwasserbasis gefunden. Die erfrischenden und gesunden Getränke passen perfekt zu jedem Menü und heben das Geschmackserlebnis auf eine neue Ebene. Alle Rezepte sind schnell und einfach zubereitet und stellen eine gesunde Alternative zu stark zuckerhaltigen Softdrinks oder alkoholhaltigen Aperitifs dar. Die von den zwei erfahrenen Bartendern Thomas Magg und Stefan Sander zusammengestellten Rezeptvariationen liefern frische und innovative Geschmackserlebnisse – egal, ob mit Früchten, Gewürzen, Kräutern oder Gemüse – mit dezenter Kohlensäure oder leicht prickelnd. Sämtliche Drinks basieren auf Staatl. Fachingen. Die Zutaten der Rezepte harmonieren perfekt miteinander und überraschen geschmacklich. Außerdem neutralisieren die Drinks durch den natürlich hohen Hydrogencarbonat-Gehalt von 1.846 mg/l und die einzigartige Mineralisation von Staatl. Fachingen überschüssige Säuren im Körper und sorgen damit für die ideale Säure-Basen-Balance. So wird aus jedem alkoholfreien Aperitif ein gesunder, belebender Genuss. Denn Staatl. Fachingen bereitet nicht nur den Gaumen vor, sondern sorgt auch für bessere Verträglichkeit des Essens und hilft, die sowohl im Wein als auch im nach dem Essen gereichten Espresso vorkommenden Säuren auszubalancieren.

Die kreativen und alkoholfreien Drink-Kreationen laden zum entspannten Genuss und nachhaltigen Vergnügen ein. Genießen Sie die leckeren und bekömmlichen Cocktails und Waterdrinks mit Staatl. Fachingen – Santé!

ERFRISCHEND, PIKANT UND FRUCHTIG:

Rezeptauswahl aus dem Staatl. Fachingen Rezeptbuch „Cocktails und Waterdrinks“



FERNWEH

3–4 Eiswürfel
3 cl frisch gepresster Limettensaft
2 cl Cranberry-Sirup
2 cl Limetten-Sirup
Staatl. Fachingen STILL als Filler

Dekoration: Bio-Limettenscheiben,
Cranberries

Die Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben. Limettensaft, Cranberry- und Limetten-Sirup eingießen. Mit Staatl. Fachingen STILL auffüllen. Mit Limettenscheiben und Cranberries dekorieren.



GARTENKUNST

2–3 Basilikumblättchen
3–4 Eiswürfel
3 cl frisch gepresster Limettensaft
2 cl Basilikum-Sirup
2 cl Gurken-Sirup
Staatl. Fachingen STILL als Filler

Dekoration: Holz-Cocktailspieß,
Cocktailtomate, Bio-Salatgurken-
scheiben, Basilikum

Das Longdrinkglas leicht mit den Basilikumblättchen ausreiben – das verleiht dem Drink noch mehr Würze. Dann die Eiswürfel in das Glas geben und Limettensaft, Basilikum- und Gurken-Sirup eingießen. Mit Staatl. Fachingen STILL auffüllen. Mit Cocktailtomaten, aufgespießten Gurkenscheiben und Basilikum dekorieren.



APFELUNDER

3–4 Eiswürfel
3 cl Holunderblüten-Sirup
1 cl frisch gepresster Zitronensaft
8 cl naturtrüber Apfelsaft
8 cl Staatl. Fachingen MEDIUM

Dekoration: Apfelscheiben,
Zitronenthymianzweige

Die Eiswürfel in das Glas geben. Sirup, Zitronensaft und Apfelsaft eingießen. Mit Staatl. Fachingen MEDIUM auffüllen. Mit den Apfelscheiben und den Thymianzweigen dekorieren.

DAS Beste ZUM SCHLUSS



Ein schottischer Single Malt Whisky, ein im Solera-Verfahren gereifter spanischer Gran Reserva Brandy, ein Grappa di Brunello oder ein edler Elsässer Obstbrand – die Krönung eines wahrhaft unvergesslichen Dinners ist ein erlesener Digestif. Wählen Sie aus unserer Kollektion mit über 150 Artikeln.

chefsculinar.de

CHEFS  **CULINAR**
WIR LEBEN FOODSERVICE

DER DIGESTIF

Ein gutes Essen endet nicht mit dem letzten Bissen – sondern mit einem stilvollen Ausklang im Glas. Der Digestif, oft als das „letzte Wort“ eines Menüs bezeichnet, hat eine lange Tradition und ist in vielen kulinarischen Kulturen fest verankert. Aber was genau macht diesen kleinen Schluck nach dem Essen so besonders?

WAS IST EIN DIGESTIF?

Der Begriff Digestif kommt vom lateinischen *digestio*, was „Verdauung“ bedeutet. Die ursprüngliche Idee: Ein kräftiger Schluck nach dem Essen soll die Verdauung anregen. Ob das wissenschaftlich haltbar ist, sei dahingestellt – doch in puncto Genuss ist der Digestif unbestritten ein Höhepunkt. Er rundet das Menü ab, setzt einen geschmacklichen Kontrapunkt zu den vorangegangenen Gängen und eröffnet einen neuen Raum für Gespräche, Reflektion und Entspannung.

DIE GESCHICHTE DES DIGESTIFS

Die Wurzeln des Digestifs reichen bis ins Mittelalter zurück. Klösterliche Mönche destillierten bereits im 13. Jahrhundert Heilkräuter und entwickelten daraus erste Liköre, die ursprünglich medizinischen Zwecken dienten – zur Stärkung und zur Linderung von Verdauungsbeschwerden. Daraus entwickelten sich im Laufe der Jahrhunderte zahlreiche Kräuterelixiere, die später den Weg in die bürgerlichen und aristokratischen Speisezimmer fanden.

Im Frankreich des 18. Jahrhunderts wurde es zur Mode, nach opulenten Banketten einen edlen Cognac oder Armagnac zu servieren. In Italien etablierte sich der Grappa, in der Schweiz und im Alpenraum der Obstbrand – jeder Kulturkreis brachte seinen eigenen Stil mit ein, was den Digestif bis heute zu einem faszinierenden Spiegel regionaler Genusskultur macht.

WAS TRINKT MAN ALS DIGESTIF?

Der klassische Digestif ist meist alkoholstark, intensiv und komplex.

Typische Vertreter sind:

- Cognac und Armagnac: Edle französische Weinbrände mit Tiefe und Eleganz
- Grappa: Italiens charaktvoller Tresterbrand
- Obstbrände: Williamsbirne, Zwetschge oder Kirschwasser – besonders im deutschsprachigen Raum beliebt
- Kräuterliköre: Fernet-Branca, Underberg, Chartreuse, Jägermeister
- Liköre: z. B. Amaro aus Italien oder französische Digestifs auf Anisbasis wie Pastis
- Edle Spirituosen: Rum, gereifter Whisky oder auch ein Glas Sherry oder Portwein

In den letzten Jahren ist auch die moderne Barkultur auf den Digestif aufmerksam geworden. Innovative Restaurants servieren eigens komponierte „After Dinner Cocktails“ – aromatisch, bitter, manchmal mit Espresso oder Schokolade verfeinert.

GENUSS MIT HALTUNG

Ein Digestif wird nicht getrunken – er wird zelebriert. Er kommt in kleinen Gläsern, bei Zimmertemperatur, und wird langsam genossen. Es ist eine stille Geste des Genusses, eine Hommage an das, was war, und eine Brücke zum Danach. Wer ihn bewusst trinkt, verlängert den Moment – und würdigt das Mahl in seiner ganzen Vollendung.

Ob klassisch oder kreativ, bitter oder fruchtig – der Digestif ist kein Relikt vergangener Zeiten, sondern eine lebendige Genusskultur. In einer Welt, in der alles schneller wird, lädt er uns ein, noch einen Moment zu verweilen. Und was könnte nach einem großartigen Essen schöner sein als das?





DER PASSENDE DIGESTIF – KRÖNENDER ABSCHLUSS EINES GENUSSVOLLEN ESSENS

Die Verdauungsschnäpse sind fest in vielen Kulturen verankert.

Was einen Digestif aus macht und warum man ihn nach dem Essen genießen sollte möchten wir in diesem Artikel herausfinden.

DER PASSENDE DIGESTIF NACH DEM ESSEN

"Nach dem Essen erst mal einen Schnaps." – würde man in Deutschland zu einem Digestif sagen. Allseits bekannt als Verdauungsschnaps. Aber keine Bar und auch kein Restaurant, das etwas auf sich hält, würde dies so plump in die Karte schreiben.

Heute möchten wir uns mit dem angeblichen Verdauungshelfer beschäftigen und herausfinden, welcher Digestif nach welchem Essen gereicht werden sollte und welche Spirituosen als Digestif bekannt sind. Allgemein sollte der „Verdauungsschnaps“ genau das tun, was man hinter dem Namen vermutet. Den Magen verschließen und die Verdauung nach einem reichhaltigen Mahl ankurbeln. Medi-

ziner warnen immer wieder vor dem Irrglauben, der Alkohol würde den Magen beruhigen und dessen Aktivität beschleunigen. Denn nicht der Alkohol, sondern die in den Destillaten vorhandenen Kräuterauszüge helfen der Verdauung. Dabei weisen Mediziner auch immer darauf hin, dass der Effekt der Verdauungsförderung nicht nur über die in Alkohol gelösten Kräuter erreicht werden kann, sondern auch durch das Verwenden bestimmter Kräuter im Essen selbst. Dazu zählen beispielsweise Kümmel, Lorbeeren, Bohnenkraut und Fenchel.

Spirituosenkennern fallen direkt die Parallelen zu den verwendeten Kräutern in manchem Digestif auf. Beispielsweise der Kümmel, dieser Hauptbestandteil in norddeutschen Küm-

melbränden oder im skandinavischen Aquavit. Doch andere Länder, andere Digestifkultur.

AQUAVIT - DER DIGESTIF AUS SKANDINAVIEN

Für die Herstellung des Aquavit werden die Kräuter und Gewürze in Neutralalkohol mazeriert und danach destilliert. Neben den typischen Kräutern wie Kümmel und Dill werden, je nach Marke und Rezept, weitere Zutaten hinzugefügt. Populär sind beispielsweise Zitronen- oder Orangenschale, um die erfrischende Wirkung zu verstärken. Die Lagerung erfolgt in Edelstahltanks oder Holzfässern. Bei der Lagerung in Holzfässern nimmt der Aquavit eine gelbe bis goldbraune Färbung an.

Beim Kauf von Aquavit sollte unbedingt darauf geachtet werden, dass die Aromen auf die Mazeration mit natürlichen Zutaten zurückzuführen sind. Aufgrund der fehlenden, geschützten Bezeichnung "Aquavit", finden sich auf dem Markt viele Produkte, die lediglich mit Kümmel- oder Dillessenzen versetzt werden. Bei qualitativ hochwertigem Aquavit ist jedoch die Mazeration unumgänglich. Durch die angeblich verdauungsfördernde Wirkung des Aquavit, wird in Skandinavien das Nationalgetränk zwischen den Gängen, als Digestif oder auch Aperitif gereicht. Insbesondere ist dies bei Essen zu Feiertagen oder Familienfesten ein unumgänglicher Brauch. Aquavit sollte eisgekühlt genossen werden, weshalb er oft in bereits vorgekühlten Schnapsgläsern serviert wird. Durch die Kümmel- und Dillnoten passt Aquavit perfekt zu Fischgerichten.

ANIS SPIRITUOSEN - TRINKGENUSS AUS DEM MITTELMEERRAUM

Anis gehört wie Dill, Kümmel und Fenchel zur Pflanzengattung der Doldenblütler. Wie seine Verwandten werden auch dem Aniskraut heilende Wirkungen zugesprochen. Neben der krampflösenden Wirkung, kann Anis schleimlösend bei Erkältungen oder Entzündungen der Nebenhöhlen angewendet werden.

Das Einsatzgebiet von Anis reicht somit von Beschwerden des Magen-Darm-Traktes bis hin zum Abtransport des Schleimes aus den Bronchien. Weiter wirkt das Kraut auch entspannend und hilft bei starken Blähungen. Das macht Anisspirituosen zum perfekten Digestif - diese werden bei-

spielsweise in Griechenland oder Frankreich gerne nach dem Essen serviert.

OBSTBRAND - DER DEUTSCHE DIGESTIF

Mit der Tradition des Verdauungsschnapses in Deutschland und Österreich wird sofort der Obstbrand assoziiert. Dies gilt jedoch historisch gesehen nur für den Süden. Denn hier gab es Obstwiesen und die Brennrechte, die es erlaubten, Obstdestillate herzustellen. Der Norden Deutschlands orientierte sich in Sachen Digestif eher an den skandinavischen Nachbarn. Daher sind hier als Digestif Doppelkümmel oder andere Korn- und Kümmelspirituosen bekannt.

Bei den Obstbränden ist der Fantasie kaum eine Grenze gesetzt. Klassisch sind jedoch der Willi (Williams Christ), die Zwetschge oder Kirsch in klarer, flüssiger Form nach dem Essen. Der Obstbrand sollte, im Gegensatz zu anderen Spirituosen nach dem Essen bei Zimmertemperatur getrunken werden.

WHISKY - FÜR DEN GEMÜTLICHEN AUSKLANG DES GEMEINSAMEN ESSENS

Whisky erfreut sich immer größerer Beliebtheit als Digestif. Auch wenn es sich hier nicht um einen klassischen Digestif handelt, sondern eher um einen „After Dinner Drink“ um den Abend gemeinsam, gemütlich ausklingen zu lassen. Durch den hohen Alkoholgehalt und die ausgeprägten Aromen eignet sich ein Whisky nicht als Aperitif oder als Drink vor dem Essen. Die schweren Aromen verhindern, dass das sich feine Nuancen im Essen später schmecken lassen. Auch wird der Whisky nicht wie ein Schnaps nach dem Essen schnell gelehrt, sondern langsam und gemütlich in der Runde genossen.

Unsere kleine Übersicht zu den verschiedenen Arten des Digestifs gibt selbstverständlich nicht den kompletten Überblick. Denn jedes Land und jede Region hat ihre Eigenheiten und oft auch eine eigene Kultur, was den Digestif angeht. Beispielsweise bevorzugen viele anstelle eines Obstbrandes ein Kräuterdessillat oder einfach nur einen Kaffee um das Essen abzuschließen.

MEHR INFORMATIONEN: www.lion-spirits.de

DIE GESCHICHTE DER BITTERLIKÖRE VON KLOSTERMEDIZIN ZUM KULTGETRÄNK

DIE GEBURT DES MAGENBITTERS – ZWISCHEN ALCHEMIE UND HEILKUNST

Schon im Mittelalter wussten die Mönche, was gut tut: In Klostergärten wuchsen Dutzende Kräuter mit heilender Wirkung – Enzian, Angelika, Wermut, Myrrhe oder Kardamom. Alkohol war dabei nicht Genuss-, sondern Trägermedium für die Wirkstoffe. In Tinkturen, Elixieren und Magenbittern verband sich Kräuterkunde mit alchemistischer Sorgfalt.

Diese „Verdauungshilfen“ waren nicht für festliche Tafeln gedacht, sondern für Apothekerregale. Dass sie heute in der gehobenen Gastronomie als Digestif gereicht werden, ist ein Kulturwandel – und ein überaus genussvoller.



KLASSIKER MIT CHARAKTER – DIE IKONEN DER BITTEREN

Chartreuse ist wohl das berühmteste Beispiel für diese traditionsreiche Entwicklung. Nur zwei Menschen auf der Welt kennen das vollständige Rezept. Das allein macht Chartreuse zu einem der faszinierendsten und geheimnisvollsten Digestifs überhaupt. Seit dem 18. Jahrhundert wird dieser einzigartige Kräuterlikör in einem kleinen Tal bei Grenoble von den Kartäuser-

mönchen hergestellt – einer der strengsten Ordensgemeinschaften der Welt. Ihre Devise: Schweigen, Gebet, Einfachheit. Und eben: Kräuterlikör.

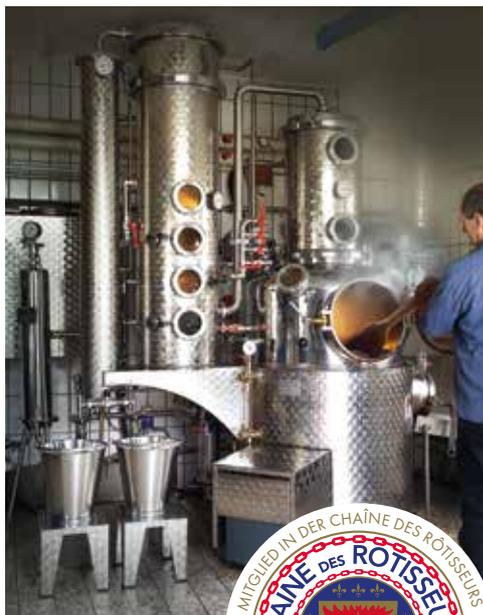
Die Wurzeln von Chartreuse reichen bis ins Jahr 1605 zurück, als den Mönchen ein Manuskript mit dem Titel „Elixir of Long Life“ übergeben wurde – ein medizinisches Rezept mit 130 Pflanzen, Wurzeln und Kräutern. Über Jahrzehnte versuchten die Mönche, diese Rezeptur zu entschlüsseln und weiterzuentwickeln. Erst 1737 wurde das heutige Elixier zur Marktreife gebracht.

Nicht minder ikonisch: der Amaro – ein traditioneller italienischer Kräuterlikör. Jede Region Italiens hat ihre eigene Rezeptur, oft basierend auf Zitrusfrüchten, Wurzeln, Rinden und Gewürzen.

Dann wäre da noch Fernet-Branca, jener fast medizinisch anmutende Kräuterlikör mit Menthol-Note, der in Italien ebenso zu Hause ist wie in den Bars von Buenos Aires. Oder Underberg, der deutsche Klassiker in der kleinen Papierflasche – seit 1846 ein treuer Begleiter schwerer Speisen und stolzer Träger des Etiketts „nach gutem Essen“.

BITTER LIEGT IM TREND – UND DAS AUS GUTEM GRUND

Während süße Liköre in der gehobenen Gastronomie eher zurückhaltend verwendet werden, erleben Bitterliköre derzeit eine echte Renaissance – als Zeichen bewusster Trinkkultur, als Statement gegen uniformen Geschmack, und nicht zuletzt als Verbindung von Tradition und Zeitgeist. In der modernen Mixology etwa werden Digestifs wie Amaro oder Chartreuse kreativ in After-Dinner-Cocktails eingebunden: Toronto, Paper Plane oder ein klassischer Negroni mit extra Kräuternote – allesamt Beweise dafür, dass die Kultur der Bitteren keineswegs verstaubt, sondern hochaktuell ist.



BRAND-TIPP

„MARC“ Riesling Feinbrand
Herstellung in der hauseigenen
Brennerei. 15-jährige Lagerung
im Holzfass.

Alkoholgehalt: 40 %

0,5 l | 18,00 € zzgl. Versand

Weitere Informationen auf:
www.weingut-bauer.de

WEINGUT BAUER

Im Jahre 1919 erwarb Franz Bauer das Brennrecht für eine Obstbrennerei. Neben den erstklassigen heimischen Früchten aus lokalen Obstgärten, der kontrollierten Vergärung und unserem seit Generationen erprobten schonenden Brennverfahren erzeugen wir mit neuester Technik der Brennblase höchste Güte der Edelbrände, Edelgeiste, Tresterbrände und Fruchtliköre, so wie einen Gin.

An den Rebstöcken reift das Gold der Region. Perlengleich reihen sich die Winzerorte aneinander. In Mülheim nahe Bernkastel-Kues, strahlt und funkelt ein Anbau aus Glas und Stein auf dem Hof des Weinguts unserer Winzerfamilie. In diesem architektonischen Schmuckstück entstehen unter den fachkundigen Händen von Jörg und Th. Bauer die feinen Weine und Destillate des Hauses. Kompetenz in Sachen Wein heißt für uns, Tradition und Innovation in Weinbau und Kellerwirtschaft zu einem stimmigen Gesamtkonzept verschmelzen zu lassen.

Wir wollen mit unseren Weinen begeistern. Unsere hervorragenden Lagen sind uns Verpflichtung, das Beste aus den Trauben zu gewinnen. Mit Respekt vor der Natur, Erfahrung im Weinberg, Ausdauer und Akribie im Keller beweisen wir täglich, dass unsere Weine erstklassige, charaktervolle Botschafter der Moselregion sind. Für den Weinberg insbesondere gilt das Motto „Qualität statt Quantität“. Geringer Anschnitt der Reben sowie eine gezielte Ausdünnung grüner Trauben im Spätsom-

mer liefern hochwertiges Lesegut für den Herbst. Bei der späten, selektiven Handlese von Oktober bis November werden ausschließlich vollreife und gesunde Trauben für die Verarbeitung geerntet. Im Keller verfolgen wir das vorrangige Ziel, das zu erhalten, was die Natur im Weinberg hat wachsen lassen. Hier lautet das Credo „So wenig wie möglich und so viel wie nötig.“ Zur Erhaltung der natürlichen Fruchtaromen setzen wir auf kühle und langsame Vergärung der Moste im klassischen Holzfass oder im modernen Edelstahltank. Eine lange Lagerung auf der Feinhefe bis ins Frühjahr des nächsten Jahres sorgt für Bukett und Schmelz der Weine.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch – Ihre Winzerfamilie Bauer.

Text & Fotos: Weingut Bauer

GIN-TIPP



JUBILÄUMSGIN 1920-2020

Zum 100-jährigen Brennerei-Bestehen haben wir für Sie einen eigenen Gin kreiert. Diesen haben wir mit ausgewählten Wacholderbeeren und Botanicals zusammengestellt. Dieser Gin gehört in jede Bar!

Alkoholgehalt: 42 %

0,5 l | 29,90 € zzgl. Versand

Weitere Informationen auf:
www.weingut-bauer.de

Weingut Bauer

Moselstr. 3 · 54486 Mülheim/Mosel · Tel. 06534 571
info@weingut-bauer.de · www.weingut-bauer.de

GENUSS IN SEINER EDELSTEN FORM

Jede Flasche ein Erlebnis.

Jeder Schluck ein Ausklang.

REBELLION

SASSE FEINBRENNEREI

"Lagerkorn möge mild, gehaltvoll und komplex werden."

So lautet unsere Maxime.

Fruchtig-weich kommt Rebellion daher. Die floralen Noten rufen die Erinnerung an Zitronenbäume hervor. Ungewöhnlich für einen Brand aus Bio-Roggen: Der Nachhall ist mild und gut balanciert.

Mit dieser limitierten Edition wagt die Feinbrennerei Sasse den Sprung von der Tradition zur Rebellion. Machen Sie sich auf ganz besondere Genussentdeckungen gefasst.

LAGERKORN 7 REBELLION | 0,7 ml | 95,- €
www.sasse-shop.de



ÜBER DIE FEINBRENNEREI SASSE:

"Für unsere Korn-Kreationen nehmen wir uns das, was heutzutage selten ist: Zeit. Denn nur durch Ruhe und Geduld reifen unsere Destillate und vor allem unser Lagerkorn® zu geschmacklich einzigartigen Bränden. Darüber hinaus legen wir viel Wert auf beste Rohstoffe und brennen von Hand in traditionellen Stills. Wir waren die erste Destillerie, die diesen Weg gegangen sind.

Das macht uns stolz und verpflichtet uns, auch weiterhin besondere Produkte zu erschaffen.

Unser Anspruch ist es, dem guten, deutschen Korn wieder den Status einer hochwertigen Spirituose zu verleihen, die internationale Beachtung findet."

Die Feinbrennerei Sasse wurde als einzige Kornbrennerei Deutschlands mit dem Prädikat "Weltklasse" ausgezeichnet und zählt zu den 18 besten Destillieren weltweit. Diese Anerkennung spiegelt das Engagement.



BARRELED OAK

GNISTA

ALKOHOLFREI

Gnista ist eine schwedische Marke, die dafür bekannt ist, die Grenzen dessen, was alkoholfreie Spirituosen leisten können, zu erweitern. Die Sorte Barreled Oak ist tief, rauchig und eichig – sie erinnert an einen milden Whiskey. Noten von warmen Gewürzen, gerösteten Kräutern und einem Hauch von Süße machen ihn zu einem fantastischen Drink nach dem Abendessen.

Barreled Oak | 0,5 ml | 25,29 €
www.worldofnix.com



TRAUBENBRAND

WEINGUT THÜRKIND

"Ein edles Mahl sollte mit einem edlen Digestif gekrönt werden. Eine solche Spirituose, die Tradition, Geschmack und Genuss auf eine besondere Weise verbindet ist unser Traubenbrand vom Muscaris. In Kooperation mit der Edelbrennerei Schloss Neuenburg entstand dieser

hervorragende Brand, welcher einige Jahre still in kleinen Holzfässern auf seine Primere gewartet hat. Blumige, fruchtige Aromen beim ersten Eindruck, gepaart mit gut eingebundener Würze, dazu ein warmer und charmanter Nachhall. Cheers." (Zitat: Michael Kuhles, Sommelier.)

Traubenbrand | 0,35 ml | 22,00 €

www.weingut-thuerkind.de



SOLERA GRAN RESERVA FINEST SELECTION

EMILIO LUSTAU

Der Brandy Solera Gran Reserva Finest Selection ist ein Meisterstück aus der weltberühmten Sherry-Bodega Lustau. Über 15 Jahre in Oloroso- und Pedro Ximénez-Fässern gereift, entfaltet er Tiefe und Eleganz: mahagonifarben, mit feinen Noten von Schokolade, Nüssen und Gewürzen. Am Gaumen kraftvoll, komplex und von beeindruckender Länge – ein Brandy für besondere Genussmomente.

Solera Gran Reserva Finest Selection 0,7 ml | 44,90 €

www.bremer-weinkolleg.de



RETROKIRSCH

ETTER

Etter Retrokirsch ist eine Hommage an Johann Baptist Etter, der mit seinem „Chrieswasser“ den Grundstein für die Familienbrennerei legte. Bis zu 35 Jahre gereifte Kirschjahrgänge vereinen sich hier zu einem Meisterstück, das die Zuger Kirschtadt tradition zelebriert: kristallklar, intensiv nach reifer Kirsche, komplex und doch weich. Eine faszinierende Rarität – limitiert und nummeriert.

Etter Retrokirsch | 0,7 ml | 69,90 €

www.bremer-weinkolleg.de



ELSBEERE

EDELBRENNEREI SCHLOSS NEUENBURG

Unsere Elsbeere ist als Digestif zur Mousse au Chocolat ein Muss. Die Nase kann sich auf den betörenden Duft von Marzipan und Bittermandel freuen. Am Gaumen erfüllen sich die Verheißungen der Nase, das Marzipan, die Bittermandel wird eingebettet in eine angenehm fruchtige Nugatnote mit einem nicht enden wollenden Finale. Sie gilt als Einheimischer Exot und als Königin des Brennobstes.

Elsbeere | 0,35 ml | 75,00 €

www.schlossbrennerei.eu





GRAPPA

EIN DIGESTIF VORGESTELLT

Grappa ist ein traditioneller italienischer Schnaps, der aus Trester hergestellt wird. Er hat eine lange Geschichte und ist weltweit für seinen einzigartigen Geschmack bekannt.

Grappa hat seine Wurzeln in Norditalien, insbesondere in den Regionen Venetien, Friaul-Julisch Venetien und der Lombardei. Ursprünglich entstand Grappa als eine Möglichkeit, die Reste der Weinherstellung zu nutzen. Nachdem die Trauben gepresst wurden, blieben die Schalen, Kerne und Stiele übrig. Diese Trester wurden verwendet, um Grappa herzustellen.

Grappa ist dafür bekannt, einen recht hohen Alkoholgehalt zu haben, der normalerweise zwischen 35% und 60% vol liegt. Dieser hohe Alkoholgehalt verleiht Grappa seinen charakteristischen Geschmack und macht ihn zu einem intensiven Genusserlebnis.

VON EINEM EINFACHEN „ARME-LEUTE-SCHNAPS“ ZUR GESCHÄTZTEN SPIRITUOSE

Die Geschichte von Grappa reicht weit zurück und zeugt von einer bemerkenswerten Entwicklung. Ursprünglich wurde Grappa als einfacher „Arme-Leute-Schnaps“ angesehen, der aus den Resten der Weinherstellung gewonnen wurde. Die Ursprünge von Grappa lassen sich bis ins 17. Jahrhundert zurückverfolgen, als die Destillation von Weinabfällen erstmals dokumentiert wurde. Damals wurde Grappa hauptsächlich von Bauern und Landarbeitern getrunken, die die Traubentrümmel verwendeten, um ihren eigenen Schnaps herzustellen. Die frühe Geschichte von Grappa war eng mit der ländlichen Kultur und den traditionellen Bräuchen Norditaliens verbunden. Im 19. Jahrhundert begann Grappa an Popularität zu gewinnen und wurde zunehmend auch außerhalb der ländlichen Gebiete bekannt. Destillieren wurden gegründet, um Grappa in größerem Maßstab zu produzieren, und der Handel mit Grappa blühte. Mit der Zeit entwickelte sich eine breite Palette von Grappa-Sorten, die verschiedene Traubensorten und Herstellungsmethoden widerspiegeln.

Im Laufe des 20. Jahrhunderts gewann Grappa international an Anerkennung. Es wurde als eine einzigartige italienische Spirituose angesehen und exportiert. Durch seine exzellente Qualität und sein unverwechselbares Aroma hat sich Grappa zu einem geschätzten Produkt entwickelt, das von Liebhabern hochwertiger Spirituosen weltweit geschätzt wird. Heutzutage ist Grappa nicht nur in Italien, sondern auch in vielen anderen Ländern beliebt. Grappa wird oft als Digestif nach dem Essen genossen und findet auch in verschiedenen Cocktails und Mixgetränken Verwendung.



GRAPPA:**EIN DIGESTIF MIT TRADITION UND TRINKRITUALEN**

Grappa hat eine lange Tradition als Digestif und wird oft nach dem Essen als Verdauungshilfe genossen. Hier sind einige Informationen über den traditionellen Genuss und die Konsumkultur von Grappa:

GENUSS: Grappa wird normalerweise langsam und in kleinen Mengen genossen. Durch das langsame Trinken kann man die verschiedenen Aromen und Nuancen des Grappas besser wahrnehmen und schätzen.

TRINGEWÖHNHEITEN: Traditionell wird Grappa in speziellen tulpenförmigen Gläsern serviert. Diese Gläser ermöglichen es, die Aromen zu konzentrieren und den Duft des Grappas einzufangen. Es wird empfohlen, Grappa bei Raumtemperatur zu trinken, um die Aromen optimal zur Geltung zu bringen.

ANLÄSSE: Grappa wird häufig zu besonderen Anlässen genossen, wie zum Beispiel nach einem festlichen Abendessen oder zu Feierlichkeiten. Es wird oft als ein Symbol für Gastfreundschaft und Wertschätzung präsentiert.

TRINKRITUALE: Es gibt einige Trinkrituale, die mit Grappa verbunden sind. Ein bekanntes Ritual ist das „Verschwenken“ des Grappas im Glas. Hierbei wird das Glas leicht geschwenkt, um den Grappa mit Sauerstoff zu beleben und sein Aroma freizusetzen.

KOMBINATIONEN: Grappa kann auch zu bestimmten Speisen kombiniert werden. Zum Beispiel passt ein leichter, fruchtiger Grappa gut zu Desserts mit Früchten oder Schokolade, während ein kräftiger, gereifter Grappa zu Käse oder dunkler Schokolade harmoniert.

INTERESSANTE FAKTEN, ANEKDOTEN & KURIOSITÄTEN RUND UM GRAPPA

1 GRAPPA-VARIATIONEN: Es gibt verschiedene Arten von Grappa, die sich in Geschmack und Charakter unterscheiden. Einige Grappas sind jung und frisch, während andere gereift und komplex sind. Es gibt auch aromatisierte Grappas, bei denen verschiedene Zutaten wie Früchte oder Gewürze während des Destillationsprozesses hinzugefügt werden.

2 BERÜHMTE GRAPPA-MARKEN: In Italien gibt es eine Vielzahl von renommierten Grappa-Marken, die für ihre Qualität und handwerkliche Herstellung bekannt sind. Zu den bekannten Marken gehören Beniamino Maschio, Nonino und Marzadro. Jede Marke hat ihre eigene Rezeptur und destilliert Grappa auf ihre einzigartige Weise.

3 GESETZLICHE SCHUTZBEZEICHNUNG: „Grappa“ ist in der Europäischen Union als geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) anerkannt. Das bedeutet, dass nur Grappa, der in bestimmten Regionen Italiens und nach spezifischen Herstellungsverfahren hergestellt wird, die Bezeichnung „Grappa“ tragen darf. Diese geschützte Herkunftsbezeichnung stellt sicher, dass die Qualität und Authentizität von Grappa gewahrt bleibt.

4 GRAPPA ALS KULINARIK-BEGLEITER: Neben dem Genuss als Getränk wird Grappa auch in der Küche verwendet. Es kann zum Beispiel in Saucen oder Desserts als Aromazusatz verwendet werden. Die Intensität und das vielschichtige Aroma von Grappa können Gerichten eine interessante Geschmacksnote verleihen.

5 GRAPPA-MUSEUM: Für echte Grappa-Enthusiasten gibt es sogar ein Grappa-Museum in Bassano del Grappa in Norditalien. Das Museum bietet einen umfassenden Einblick in die Geschichte, Herstellung und Kultur rund um Grappa.





INTERVIEW MIT ROBERT GIERER- EDELBRENNEREI GIERER

Confrère Officier Maître Sommelier Robert Gierer, Edelbrandsommelier, brennt nunmehr schon in der vierten Generation mit Leidenschaft. Die hochwertigen Edelbrände sind weit über die Ufer des Bodensees hinweg bekannt und bringen feine Gaumen ins Schwärmen.

WAS MACHT EINEN HOCHWERTIGEN EDELBRAND AUS, UND WORIN UNTERSCHIEDET SICH IHRE BRENNEREI VON ANDEREN?

Ein hochwertiger Edelbrand zeichnet sich durch die sorgfältige Auswahl der Früchte, die perfekte Reifung und die präzise Destillation aus. Unsere Brennerei hebt sich durch die Kombination aus regionalen, erstklassigen Zutaten und jahrzehntelanger Erfahrung ab und unser Bodenseeklima verleiht den Früchten eine unvergleichliche Aromatik.

WIE BEEINFLUSST DIE REGIONALE HERKUNFT DER ZUTATEN DEN GESCHMACK UND DIE QUALITÄT IHRER EDELBRÄNDE?

Die Herkunft der Früchte ist entscheidend für die Qualität des Endprodukts. Das Bodenseeklima mit seinen warmen Tagen, kühlen Nächten und der besonderen Bodenbeschaffenheit schafft ideale Bedingungen für eine langsame, aromatische Reifung. Diese natürlichen Faktoren verleihen den Früchten eine außergewöhnliche Intensität und Komplexität, die sich im Edelbrand widerspiegelt. Unsere Brände tragen ein Stück regionaler Identität in sich – unverwechselbar, authentisch und von höchster Qualität.

WELCHE ROLLE SPIELT DER EDELBRAND IN DER GEHOBENEN GASTRONOMIE, ZUM BEISPIEL IN KOMBINATION MIT EINEM MENÜ ODER ZU KÄSE UND ZIGARREN?

Edelbrände sind in der Spitzengastronomie ein wahrer Genussfaktor. Sie runden ein Menü perfekt ab, setzen Akzente und harmonisieren wunderbar mit Käse oder feinen Zigarren. Unsere Edelbrände bringen die Aromen des Essens noch besser zur Geltung und sorgen für ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

WELCHE MODERNEN TRENDS UND ÜBERRASCHENDEN ALTERNATIVEN GIBT ES IM BEREICH EDELBRAND, UND WIE INTEGRIEREN SIE DIESE?

In den letzten Jahren beobachten wir ein wachsendes Interesse an Edelbränden als vielseitige Genussbegleiter – nicht nur als klassischer Digestif, sondern auch in der gehobenen Barkultur oder als Zutat in kreativen Food-Pairings. Ein moderner Trend ist die Kombination traditioneller Brennkunst mit innovativen Ansätzen, etwa durch die Arbeit mit seltenen Obstsorten oder speziellen Holzfasslagerungen, die zusätzliche Tiefe und Eleganz verleihen. Das Ergebnis sind Edelbrände, die sowohl die klassische Trinkkultur bereichern als auch Raum für neue Genusswelten eröffnen.

WIE VERÄNDERT EIN EDLER DIGESTIF DEN GESAMTEINDRUCK EINES MENÜS, UND WELCHE KOMBINATIONEN EMPFEHLEN SIE?

Ein edler Digestif rundet ein Menü harmonisch ab und verstärkt die Aromen der vorherigen Gänge. Ob zu einem feinen Dessert, zu Käse oder als krönender Abschluss – die richtige Kombination sorgt für ein unvergessliches Genusserlebnis.

HABEN SIE EINEN PERSÖNLICHEN LIEBLINGSDIGESTIF, UND WAS MACHT DIESEN SO BESONDERER?

Mein persönlicher Favorit ist der Vogelbeerbrand. Für mich ist er wie ein kleines Wunder der Natur: Die leuchtend roten Beeren wirken auf den ersten Blick unscheinbar, entwickeln aber beim Brennen eine unglaubliche Aromenvielfalt. Mich fasziniert dieser Spannungsbogen – von feinen Bittermandelnoten über eine elegante Fruchtigkeit bis hin zu einer anhaltenden Tiefe im Abgang. Jedes Glas erzählt für mich eine Geschichte von Geduld, Präzision und Leidenschaft. Vielleicht ist es genau diese Vielschichtigkeit, die ihn für mich so einzigartig macht und weshalb ich ihn immer wieder gerne als krönenden Abschluss eines besonderen Essens genieße.



EDELBRENNEREI GIERER VERWÖHNT KUNDEN AUF DER GANZEN WELT.

Nicht nur bester Obstbrand wie Edelbrand Williams, sondern auch Liköre, Whisky Single Malt, Premium Gin 39, Balsam Essig und Trüffel auf Olivenöl finden Sie bei der Edelbrennerei Gierer. Zu den begeisterten Anhängern der Edelbrennerei gehören verschiedene Sternehäuser zwischen Lindau und Sylt. Der unschlagbare Geschmack der Destillate, aus der Edelbrennerei verwöhnt Kunden auf der ganzen Welt. So sind diese unter anderem in der Lufthansa FIRST CLASS LOUNGE München vertreten.

TIPP

VOGELBEERE

Obstbrand-Rarität aus reifen Wildbeeren. Mit bestechender Brillanz entfacht dieser Edelbrand seine außergewöhnliche Frucht schon an der Nase. Dieser Vogelbeerschnaps offenbart ein breites Spektrum von cremig-weich bis bitter-sanft. Komplex und füllig ist dementsprechend der langanhaltende Abgang. 40% VOL

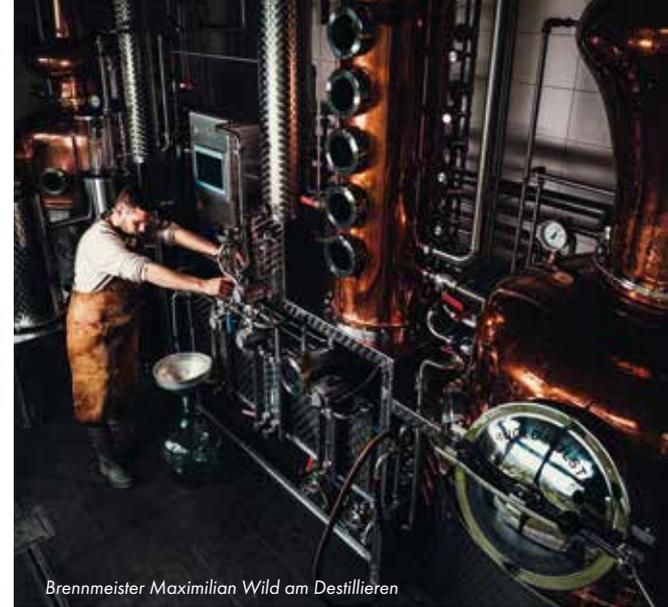
0,2l Flasche: € 44,90 zzgl. Versand

ONLINESHOP: www.gierer.li





Die drei Wild Brüder Manuel, Lukas und Maximilian (von links)



Brennmeister Maximilian Wild am Destillieren

SCHWARZWALDBRENNEREI WILD

Tiefe Wälder und saftige Täler. Urige Orte mit Geschichte.

Hier liegt die Schwarzwaldbrennerei Wild inmitten historischer Streuobstwiesen.

Seit 1855 werden in der Traditionsbrennerei die Kupferkessel befeuert und Edelbrände höchster Qualität erzeugt. Mittlerweile ist die 4. Generation in den Betrieb eingestiegen. Die drei Brüder decken mit dem Studium in Weinbau und Önologie (Manuel Wild), in Getränketechnologie (Max Wild) und in Vertrieb und Werbekommunikation (Lukas Wild) alle Bereiche ab, um das Unternehmen zusätzlich auch als Weingut (gegründet 2015) erfolgreich in die Zukunft zu führen. Klar, dass Tradition und Innovation eine große Rolle in ihrem Alltag spielen. Viele Prämierungen bestätigen immer wieder die ausgefallene Qualität ihrer Produkte. So wurden sie bereits mehrfach beim International Spirits Award mit der Goldmedaille und sogar als „Bester Deutscher Whisky“ ausgezeichnet. Auch bei Falstaff überzeugten die Edelbrände mehrfach die Jury, was die Schwarzwaldbrennerei Wild zur höchstprämiertesten deutschen Brennerei bei der Falstaff Spirits Trophy macht.

Um diese besondere Qualität der Spirituosen erreichen zu können, wird das Obst größtenteils selbst angebaut. Einzigartig ist das historisch gewachsene Lagenportfolio der uralten Streuobstwiesen, welche die Grundlage bilden für hocharomatische, charaktervolle Edelbrände. Der Obstbau ist das Herzstück des Qualitätsgedankens, das außerdem die Verbindungslinie zwischen vielen Generationen bildet. Auf ihren Streuobstwiesen wachsen Obstbäume, die alles überdauern und von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Die Früchte aus diesen Streuobstwiesen, werden in kleinen Kupferkesseln destilliert, um dieses besondere Aroma für die Ewigkeit einzufangen.

12-ENDER -

BESONDERE EDELBRÄNDE VON MEISTERHAND

Insbesondere die 12-Ender sind ungezähmte Naturschätze und Brände auf höchstem Niveau die aus den ältesten und besten Streuobstwiesen der Familie Wild stammen. Nur die Früchte aus den besonders charaktervollen Lagen werden für diese Spitzenprodukte verwendet. Ohne den Einfluss moderner Hilfsmittel und Technik wird das besondere Terroir der Früchte gezeigt und echte Meisterwerke destilliert. Die 12-Ender-Produkte sind Vater und Destillateurmeister Franz Wild gewidmet, der das Potential besonderer Lagen schon vor Jahrzehnten erkannte und für bedingungslose Qualität steht. Diese Edelbrände entfalten ein einzigartig konzentriertes Aroma – für jede Flasche werden hunderte bis sogar tausende Früchte verarbeitet.



Die 12-Ender in den edlen Flacons mit der Wilden Urbirne & dem Black Wood Triple Cask Rum

HANDWERKSKUNST VON ZALTO

Gläser von Zalto genießen in der Weinwelt mittlerweile Kultstatus. Von Winzern und Weinenthusiasten gleichermaßen geschätzt, hat das in Gmünd im nördlichen Waldviertel ansässige Unternehmen mit der Denk-Art Serie neue Maßstäbe für Glaskultur gesetzt. Erst unlängst wurden die Gläser im renommierten Wall Street Journal mit dem „Unimprovable Award“ bedacht als eines von 6 Produkten das in seiner Art nicht zu verbessern sei.

MUNDGEBLASEN

Zalto steht für feinste Gläser – überlegen in Design und Funktion. Alle Gläser werden zu 100% in aufwändiger Handarbeit hergestellt - der Tradition verpflichtet. Handwerkliche Perfektion ist der Grundsatz von Zalto Glas. Das Geschick der Glasbläser wird dabei aufs Äußerste gefordert. Die Handarbeit erinnert an die hohe Kunstfertigkeit venezianischer Glaskünstler der Renaissance.

WINKEL

Die verwendeten Winkel von 24, 48 und 72 Grad entsprechen dem Neigungswinkel unserer Erde. Glaubt man den Überlieferungen, haben bereits die alten Griechen und Römer erkannt, dass diese Winkel bei der Herstellung von Vorratsbehältnissen überragende

Eigenschaften mit sich brachten. Lebensmittel blieben darin nicht nur länger frisch, sie schmeckten auch wesentlich besser. Dass sich in Zalto Denk'Art Gläsern Weine in der Nase und auf dem Gaumen optimal entfalten, führen wir auch auf diese kosmischen Parallelen zurück.

Die bewusst auf das Wesentliche fokussierte Denk Art Serie für mundgeblasenen funktionelle Wein und Genussgläser, ergänzt durch eine filigrane Serie an stiellosen Gläsern, wird erfolgreich in über 30 Länder weltweit exportiert. Zahlreiche Spitzenwinzer, Gastronomen und Weingenießer vertrauen auf die Vorzüge der Gläser aus dem Hause ZALTO.



DIGESTIF GLAS

Für feine, elegante Destillate oder Liköre. Rundet das Dufterlebnis geschmacklich und fruchtig harmonisch ab.

Empfohlen für: Fruchtdestillate, Grappa, Tequila und Bitter sowie Sherry

2 Stück 75,00 €



 HOMMAGE LUXURY HOTELS COLLECTION

ELEGANZ IM GLAS

COCKTAILS IN PERFEKTION

Seltene Whiskys,
feinster Tequila
und Signature Cocktails,
die begeistern.

Im THE GOLDEN
wird jede Nacht
zum stilvollen Erlebnis –
bei Tastings, Sundownern
oder entspannt an der Bar.

Erleben Sie das Grand Tirolia
Kitzbüchel zum Bleiben,
Verweilen und
Wiederkommen.

Mehr Infos:
[www.hommage-hotels.com/
grand-tirolia-kitzbuehel](http://www.hommage-hotels.com/grand-tirolia-kitzbuehel)



GRAND TIROLIA
KITZBÜHEL

 THE GOLDEN
JAZZCLUB & BAR

Eichenheim 10, 6370 Kitzbühel | T +43 5356 6661 5

AFTER-DINNER-COCKTAILS

3 Klassiker mit Charakter, Tiefe – und Digestif-Qualitäten.

Die gehobene Gastronomie lebt von Erlebnissen – vom ersten Gruß aus der Küche bis zum letzten Schluck im Glas. Während das klassische Digestif-Angebot häufig auf Spirituosen wie Grappa, Cognac oder Kräuterliköre beschränkt bleibt, setzen immer mehr Restaurants und Bars auf kreative After-Dinner-Cocktails als stilvollen Abschluss des Abends. Eine Entscheidung, die nicht nur den Gaumen verwöhnt, sondern auch die Wertschätzung für Barkultur im gastronomischen Kontext unterstreicht.

MANHATTAN

Elegant. Aromatisch.

Unverkennbar.

Ein Klassiker aus dem goldenen Zeitalter der Cocktailkunst, entstanden im 19. Jahrhundert. Der Manhattan verbindet würzigen Whiskey mit süßem Wermut und Bitters zu einer tiefgründigen, harmonischen Komposition.

DIGESTIF-CHARAKTER:

Vollmundig, leicht bitter, mit wärmerer Tiefe – ideal nach kräftigen Speisen.

ZUTATEN:

50 ml Rye Whiskey
25 ml roter Wermut
2 Schuss Angostura Bitters

ZUBEREITUNG:

Gerührt auf Eis, ins gekühlte Cocktailglas abseihen. Garniert mit Cocktailkirsche oder Orangenzeste.



OLD FASHIONED

Reduktion auf das

Wesentliche

Pur, direkt und kraftvoll: Der Old Fashioned ist die Essenz der klassischen Cocktailtradition. Wenige Zutaten – großer Effekt. Die Süße des Zuckers, die Würze des Bitters und die Tiefe eines guten Bourbons bilden ein würdiges Finale für jedes Menü.

DIGESTIF-CHARAKTER: Herb-süß, kräftig, mit langem Nachhall. Ein Statement im Glas.

ZUTATEN:

60 ml Bourbon oder Rye Whiskey
1 Zuckerwürfel
2–3 Schuss Angostura Bitters
Optional: ein Spritzer Soda

ZUBEREITUNG:

Zucker mit Bitters im Tumbler zerdrücken, mit Whiskey und Eis auffüllen, langsam rühren. Orangenzeste oder -scheibe als Garnitur.

ESPRESSO MARTINI

Wenn Dessert, Kaffee &

Cocktail eins werden.

Der Espresso Martini vereint Kaffeegenuss und Cocktailkunst in perfekter Balance. Mit seiner samtigen Textur und feinen Süße ist er ein moderner Klassiker – und der vielleicht beliebteste flüssige Digestif unserer Zeit.

DIGESTIF-CHARAKTER: Belebend, cremig, elegant. Ein stilvoller Wachmacher nach dem Menü.

ZUTATEN:

40 ml Vodka
20 ml Kaffeelikör
30 ml frischer Espresso
Optional: 10 ml Zuckersirup

ZUBEREITUNG:

Kräftig auf Eis shaken und in ein gekühltes Cocktailglas abseihen. Kaffeebohnen als Garnitur.



WEIHNACHTLICHE DIGESTIFS EIN FEST FÜR DIE SINNE

WENN DER LETZTE SCHLUCK NACH ZIMT, WALDHONIG UND ERINNERUNG SCHMECKT

Es gibt Aromen, die nur in dieser Zeit des Jahres ihre ganze Tiefe entfalten. Die dunkle Schokolade, die leise nach Kirsche duftet. Der Kräuterlikör, der mit Nelken, Orangenschale und einem Hauch Wacholder spielt. Der feine Obstbrand, der an reife Birnen, gedörrte Quitten und Kaminholz erinnert. Sie alle erzählen von winterlichen Abenden, von Wärme im Innern und Kälte draußen, von Erinnerungen, die man schmecken kann.

Weihnachtliche Digestifs sind mehr als ein alkoholisches Finale. Sie sind flüssige Geschichten, destillierte Stimmun-

gen, kulinarische Brücken zwischen dem letzten Gang und dem beginnenden Abend. Sie verlängern das Menü, ja – aber mehr noch: Sie veredeln die Atmosphäre. Sie verwandeln die Zeit nach dem Essen in einen Moment des Innehaltens. In einen stillen, aber kostbaren Abschluss, der lange nachklingt.

Und genau deshalb verdienen sie in dieser besonderen Jahreszeit besondere Aufmerksamkeit – sei es als stilvolle Gastgebergeste, als kulinarischer Höhepunkt eines Menüs oder als wohlbedachte Begleitung zu einem ruhigen Gespräch, wenn der Trubel verstummt ist und die Gläser sich langsam leeren.



GIN'GERBREAD CHRISTMAS GIN

Mehr Weihnachtsfeeling können wir uns kaum vorstellen. Hier treffen zauberhafte Weihnachtsaromen von echtem Lebkuchen, Zimt, Kardamom und Orangenschalen auf die fein herben Wacholdernoten des Gins.

GIN'GERBREAD CHRISTMAS GIN
0,5 l | 27,90 € | www.tastillery.com

AROMEN, DIE NACH WINTER SCHMECKEN

Was macht einen Digestif weihnachtlich? Es sind nicht nur die Gewürze, sondern auch das Tempo. Ein warmer Sloe Gin mit Schlehen und Zimt. Ein Amaro mit Tonkabohne und Kakao. Oder ein weicher Calvados, serviert mit einer gerösteten Haselnuss auf der Serviette – all das zeugt von Sorgfalt und Sinnlichkeit.

In der Spitzengastronomie wie auch im privaten Rahmen kann die Auswahl eines passenden Digestifs zur kleinen Inszenierung werden. Eine Auswahl an Winterlikören auf einem Tablett. Ein kleiner hausgemachter Gewürzbrand. Ein eleganter, warm servierter Cocktail mit Portwein und Rosmarin.

FESTLICHE FAVORITEN IM GLAS

Nicht jeder Digestif ist gleich, und nicht jeder passt zum festlichen Anlass. Während im Sommer ein klarer Obstbrand brilliert, darf es im Dezember ruhig etwas opulenter sein:

- Cognac & Armagnac: Elegant, warm und würzig – ideal nach Wild oder Braten
- Grappa Riserva: Gereift in Holz, mit Noten von Vanille und Trockenobst
- Portwein oder Sherry: Samtig und süß – ein perfekter Begleiter zu Weihnachtsgebäck oder Blauschimmelkäse
- Kräuterliköre: Amaro, Chartreuse oder Underberg – die würzigen Klassiker
- Haselnuss-, Kastanien- oder Bratapfel-Liköre: Saisonale Spezialitäten mit Winteraroma

Weihnachtliche Digestifs sind mehr als nur aromatische Spielereien – sie sind Ausdruck von Handwerk, Geschmackskultur und festlicher Lebensfreude. Ob opulent oder subtil, klassisch oder kreativ: Der richtige Likör am Ende eines Menüs ist ein Gruß an den Gaumen – und ein Zeichen echter Gastfreundschaft.

IN DIESEM SINNE: SANTÉ –
UND FROHE, GENUSSVOLLE FESTTAGE!



KAKAO MIT NUSS NATURLIKÖR

Der Kakao-Nuss-Likör verführt mit seinem winterlich-nussigen Aroma. Feinste Nüsse und aromatische Kakaobohnen verschmelzen zu einem edlen Destillat, das Genuss und Gemütlichkeit vereint. Ein Hauch von Weihnachten in jedem Schluck – erleben Sie die köstliche Harmonie der festlichen Aromen!

KAKAO MIT NUSS NATURLIKÖR
0,7 l | 20,00 € | www.sassekorn.de

ZUM NACHMACHEN:



CANDY CANE MARTINI 43

Süß, cremig, überraschend anders: Der Candy Cane Martini 43 vereint Licor 43, Pfefferminzsirup, Grenadine und kalte Milch zu einem festlichen Cocktail im Candy-Style. Serviert auf Eis, dekoriert mit Zuckerstange und Streuseln, ist er das Highlight an den Festtagen – und garantiert ein Eyecatcher unter dem Mistelzweig.

ZUTATEN FÜR EIN GLAS

- 40 ml Licor 43 Original
- 20 ml Grenadine
- 20 ml Pfefferminzsirup
- 80 ml kalte Milch
- Eis

DEKORATION

Zuckerstange & Rote Streusel

ZUBEREITUNG

40 ml Licor 43 Original, 20 ml Grenadine, 20 ml Pfefferminzsirup und 80 ml kalte Milch in einen Shaker geben und gut schütteln. Anschließend in ein Glas mit Eis abseihen und mit einer Zuckerstange und roten Streuseln dekorieren. Salud!

Rezept & Foto: Henkell Freixenet



FÜRSTENBERG
1747

Celebrating
moments
since 1747



fuerstentberg-porzellan.com





1



2



3



4



5



6

IDEEN FÜR EIN BESINNLICHES WEIHNACHTSFEST...

- 1 | BLOOMINGVILLE Deko Nussknacker 2er-Set | L8 x H38 x W7 cm | 67,90 €
www.bloomingville.com 2 | HÖFATS - MOON 45 FEUERKORB
 Warme Outdoor-Weihnachten mit dem MOON 45 Feuerkorb mit hohem Fuß: 349,00 EUR
www.hofats.com 3 | SMEG - COLD BREW SIEBTRÄGER-
 ESPRESSOMASCHINE 599,00 € www.smeg.com 4 | AMEFA - METROPOLE 24-TLG.
 BESTECK Farbe: champagner | 299,00 € www.bestecke.de
 5 | GEFU - Korkenzieher SISEO Schlank und elegant | 19,95 € www.gefu.com
 6 | NONINO DISTILLATORI GRAPPA RISERVA 8 YEARS | 109,00 €
www.bremer-weinkolleg.de 7 | WEMPE BY KIM Collier Helioro Statement mit Brillant
 und 28-karätigem Rubellit | 75.275 € www.wempe.com/leipzig
 8 | PORZELANMANUFAKTUR FÜRSTENBERG Becher FESTIVE PENGUIN | 89,00 €
www.fuerstenberg-porzellan.com 9 | HOFF INTERIEUR - LEUCHE DEAREST DEER
 186,90 € www.hoff-shop.de



7



8



9



IKONISCHE PARTNERSCHAFTEN – WEMPE SIGNATURE COLLECTION

Es gibt Uhren. Und es gibt Ikonen der Uhrmacherkunst. In ihnen verbindet sich zeitloses Design mit technischer Innovation. Aufgeladen mit Emotion und beispielloser Symbolkraft stehen sie für ein Lebensgefühl und reichen damit weit über die simple Funktion des Zeitmessers hinaus. Seit Herbst 2022 lanciert Wempe gemeinsam mit den renommiertesten Marken der Welt eine feine limitierte Uhredition unter dem Namen Signature Collection. Die Exklusivlinie ist eine Hommage an die großen Ikonen der Uhrenwelt und damit außerordentlich erfolgreich.

Das Wempe-Team um Kim-Eva Wempe und die Uhrenexperten Bernhard Stoll und Uwe Beckmann hat sich mit der Signature Collection einen Traum erfüllt. Mit ihrem konzentrierten Wissen um die Erwartungen, Ansprüche und Wünsche einer internationalen Kundschaft kreieren sie gemeinsam mit den Marken bis heute bereits elf Modelle, von denen jedes eine ganz eigene Geschichte erzählt. Die charakteristische Markenidentität bleibt immer unangetastet, die Besonderheiten stecken jeweils im Detail: sei es eine ausgefallene technische Lösung, eine ungewöhnliche Veredelung oder ein gänzlich neuer Farbcode.

Allen gemeinsam ist eine strenge Limitierung, die sie für Sammler zusätzlich interessant macht. Auf eine weitere Gemeinsamkeit legt Wempe besonderen Wert: Jede Uhr der Wempe Signature Collection ist Ausdruck der langjährigen Verbundenheit zwischen dem Hamburger Juwelierhaus und seinen außergewöhnlichen Markenpartnern.

Neben Chopard fertigten bisher Breitling, Hublot, Girard-Perregaux, Jungmans, Parmigiani Fleurier, Nomos, Norqain und Ulysse Nardin exklusive Signature-Uhren für Wempe. „Die Kollektion vereint geballte Uhrenexpertise mit ganz unterschiedlichen Stilrichtungen“, sagt Wempe-Geschäftsführer Peter Peters. „Damit wird sie den vielfältigen Wünschen unserer Kunden gerecht. Es ist eine Freude, die Signature Collection im Sortiment zu haben.“

Und die Erfolgsstory geht weiter. Uhrenfans dürfen schon jetzt gespannt sein auf zukünftige Kollaborationen. Die Signature Collection ist exklusiv bei Wempe erhältlich. Das Team in der Leipziger Mädler-Passage um Geschäftsführer Peter Peters steht interessierten Gästen für eine fachkundige Uhrenberatung gerne zur Verfügung.

EDLE TROPFEN ZUM FESTTAGSMENÜ MIT EMPFEHLUNG VOM BREMER WEINKOLLEG

Als Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs bieten wir Ihnen 10% auf unser gesamtes Sortiment:
Auf www.bremer-weinkolleg.de einfach den Code chaine10 im Warenkorb eingeben und Vorteile genießen.

ZUM APERITIF:



CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER COLLECTION 245

Jede Collection ist ein Meisterwerk – ein Ausdruck zeitloser Eleganz, faszinierender Finesse und des unverwechselbaren Stils des Hauses Roederer.

0,75 l | 56,90 €
Für Chaîne Mitglieder: **51,21 €**



ZUR VORSPEISE:

DR. BÜRKLIN-WOLF RUPPERTSBERGER HOHEBURG P.C. 2022

Der Riesling aus der Spitzenlage Ruppertsberger Hoheburg P.C. begeistert mit frischer Frucht, feiner Säure und eleganter Mineralität – der perfekte Begleiter zu feinen Speisen.

0,75 l | 34,90 € Für Chaîne Mitglieder: **31,41 €**



ZUM HAUPTGANG:

CHÂTEAU DE PEZ CHÂTEAU DE PEZ 2019

Perfekt für Bordeaux-Liebhaber - ein klassischer Saint-Estèphe mit saftiger Frucht, feinen Tanninen und großer Tiefe zu einem beeindruckenden Preis-Genuss-Verhältnis!

0,75 l | 46,90 € Für Chaîne Mitglieder: **42,21 €**



ZUM DESSERT:

RAMOS PINTO PORTO TAWNY 10 YEARS OLD

Der 10jährige Tawny von der renommierten Quinta de Ervamoira präsentiert sich vielschichtig und frisch-fruchtig, mit Noten von Orange, Aprikose, Pflaume und Mandeln - ein eleganter Abschluss eines Festtagsmenüs.

0,75 l | 34,90 € Für Chaîne Mitglieder: **31,41 €**





Belebt den Weingenuss.

Ein guter Wein – das ist Genuss pur. Und zu jedem guten Wein empfiehlt sich ein ebenso gutes Wasser. Staatsl. 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. Staatsl. Fachingen – belebt den Weingenuss!

**STAATL.
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.

Nationaler Kooperationspartner von



Association
Mondiale de la
Gastronomie

„GRENZENLOSER GENUSS – EIN ABEND UNTER FREUNDEN“

Dîner Amical am 1. Juli 2025 im Colombi Hotel, Freiburg

Das Motto grenzenloser Genuss hatte bei diesem Dîner eine doppelte Bedeutung: Die Teilnehmer an diesem großartigen Abend waren Mitglieder der Bailliege Baden-Schwarzwald und einer Gruppe von 30 Chaîne - Freunden aus Großbritannien unter der Leitung des Bailli Délégué de Grand Bretagne Philip Evins. Bailli Gabriele Steyer ist der Nachfrage zur Organisation dieses gemeinsamen Abends sofort und mit großer Begeisterung nachgekommen.

Die Entscheidung für das mit einem Michelin Stern dekorierten Colombi war schnell getroffen, da die Doppelspitze mit Henrik Weiser und Sven Usinger französische klassische Küche mit ausgezeichneten regionalen Produkten kombiniert. Zum völkerverständigendem Apéritif wurde ein elegantes 2020 Champagne Henri Mandois Blanc de Blancs, Brut in der Magnumflasche begaben aus der Magnumflasche gereicht, der an diesem sommerlichen Abend auch zu einer hervorragenden Stimmung führte.

Danach folgte ein wirklich hochkarätiges Menü mit geographischem Bezug. Von den Gästen wurde wohlwollen aufgenommen, dass Echanson Dr. Jürgen Bachmann die Weinbegleitung in seiner humorigen Art zweisprachig präsentierte.

Nach den Ehrungen der schwarzen und weißen Brigaden hat Bailli Gabriele Steyer das Chaîne-Geschenk nicht an den geschäftsführenden Direktor Michael-Stephan Sängler übergeben, sondern auch die Chaîne Freunde aus Großbritannien mit Pins und weiteren Gastgeschenken versehen. Vice Conseiller Culinaire Hon. Roland Burtische, der sich im wohl verdienten Urlaub befand, hat durch Direktor Sängler ausdrücklich herzliche Grüße an die Chaîne bestellen lassen. Es war herzerfrischend die hochmotivierte und professionell arbeitende Küchen- und Servicemannschaft bei der Ehrung erlebt zu haben. Die durchwegs jungen Leute versprühten einen solch positiven Geist, dass man sich schon jetzt auf die „nächste Generation“, in der Gastronomie freuen kann.

Nach diesem exzellenten Menü wurden an diesem wunderbaren Abend, die viel zu schnell endete, in heiterer Atmosphäre die unter den Chaîne Freunden aus den verschiedenen Bailliagen noch fortgesetzt und man war sich einig, ein solch glanzvoller Abend sollte bald gemeinsam wiederholt werden.

Text & Fotos: Walter Johannes Steyer – Vice Chancelier



WOCHENENDE AUS DEM BILDERBUCH BAILLIAGE BADEN-WÜRTTEMBERG FEIERTE ZWEI TAGE AUF DEM JÄGERHOF IN ISNY

13. – 14. Juni 2025: Wieder einmal haben Brunhilde und Helmut Aurenz, beide Grand Commandeur der Chaîne des Rôtisseurs, mit ihrem Berghotel Jägerhof hoch über Isny im württembergischen Allgäu den perfekten Rahmen für ein gelungenes Wochenende für Chaîne-Mitglieder der Bailliagen Baden-Württemberg, Bodensee und Liechtenstein geboten.

Am Freitagabend richteten die Gastgeber ein kalt-warmes Büfett mit einer konsequenten italienischen Note aus. Von eingelegten Gemüsen über verschiedene Wurst- und Schinkensorten bis zu verschiedenen Braten, Fischfilets, den Desserts und der italienischen Käseauswahl hatten die Gäste die Wahl der Qual. Und dazu schenkten fleißige Servicekräfte Getränke nach den Wünschen der Gäste aus.

Der Samstag begann mit einer Fahrt ins nahegelegene Glasmacherdorf Schmidsfelden. Dort begannen 2003 junge, engagierte Leute damit, ein altes Handwerk wieder aufleben zu lassen, das es in dieser Ecke des württembergischen Allgäus bis zum Ende des 19. Jahrhunderts gegeben hat.

Was für ein Glück für die Bailliage Baden-Württemberg, dass es in ihren Reihen gleich mehrere Weinbaubetriebe gibt, deren Weine bei Déjeuners und Diners der Bailliage immer wieder ausgeschenkt werden können. Diesmal kam Vice Echanson Martin Kurrle, um mit einem Cuvée Pinot Sekt, einem Chardonnay und einem Zweigelt die neue

Ausrichtung der Remstalkellerei zu demonstrieren, für die Kurrle seit einige Jahren als Chefönologe verantwortlich ist. Der Zufall wollte es, dass das Jägerhof-Team für den Hauptgang ein Salucci Cuvée vom Collegium Wirtemberg reserviert hatte. Ein Wein, den ebenfalls Martin Kurrle kreiert hat, weil das Collegium seine frühere Wirkungsstätte war. Gekonnt und charmant konnte der Weinexperte deshalb die Besonderheiten der Cuvée und des Zweigelts beim Rehrücken mit Spätburgundersauce, Spargel und Kräuterflädle erklären. Darüber hinaus begleiteten ein Weissburgunder vom Collegium Württemberg und ein Auxerrois vom Bodensee-Weingut Aufricht das Menü aus Tatar vom oberschwäbischen Milchkalb, einer Cremesuppe von frischem Bärlauch, einem Bodensee-Saibling und dem Reh. Ein besonderer Genuss war der eigens für Senator h.c. Helmut Aurenz selektionierte Champagner, der zum Dessert (Variationen von der Bodensee-Erdbeere) serviert wurde.

Zum Schluss ein Blick in glückliche Gesichter: In die der Gäste und der Gastgeber und der Teams vom Service und aus der Küche, die sich über das Lob von Bailli Joachim Schramm, die Geschenke und die Urkunden der Chaîne des Rôtisseurs für das gelungene Dîner Amical freuen konnten. Und dann ging's auf die Terrasse des Jägerhofs, um einen herrlich lauen Sommerabend zu genießen.

Text: Gerhard Schertler – Vice Chargé de Presse

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



Berghotel Jägerhof

Jägerhof 1 · 88316 Isny/Allgäu · Tel. 07562 770

info@berghotel-jaegerhof.de · www.Berghotel-Jaegerhof.de

AUSFLUG NACH SÜDAMERIKA

Bailliege Baden-Württemberg zu Gast im Restaurant Bachofer in Waiblingen

17. Juli 2025: Europäische Haute Cuisine mit der asiatischen Aromenwelt zu verbinden, fand und findet der Sternekoch Bernd Bachofer immer neue Wege. Seit geraumer Zeit reist der frisch gekürte Officier Maître Rôtisseur zur Weiterbildung aber nicht mehr ausschließlich zu asiatischen Meisterköchen. Küchen in südamerikanischen Ländern sind das neue Ziel. Die weiten Wege des Waiblinger Spitzenkuchs haben sich gelohnt. Das wussten die Mitglieder der Bailliege Baden-Württemberg, die sich zu einem Dîner Amical im Restaurant Bachofer getroffen haben, bereits nach dem Amuse-Bouche. Und noch eine Entdeckung machte die baden-württembergische Chaîne-Familie bei diesem Dîner Amical an einem Donnerstagabend: Weine von Remstaler Spitzenwinzern (Beurer, Gold, Schnaitmann, Zimmerle) passen hervorragend zum Küchentrend aus Übersee. Die Übergabe der Chaîne-Plakette an den Hausherrn und Urkunden und Geschenke für die Bachofer-Crew aus der Küche und dem Service durch Bailli Joachim Schramm beendeten einen grandiosen Abend für die Bailliege Baden-Württemberg der Chaîne des Rôtisseurs.

Text: Gerhard Schertler – Vice Chargé de Presse | Fotos: Dieter Sträb



Bachofer – Restaurant Hotel Catering

Tel. 07151 97 64 30 · mail@bachofer.info
www.bachofer.info

ALLES IM DUO

Dîner Amical im Weingut Idler

30. August 2025: Gleich vier Weingüter gibt es in den Reihen der Bailliege Baden-Württemberg. Noch haben diese Chaîne-Mitglieder keine eigenen Restaurants, aber Dîner Amicals auszurichten ist für sie dennoch kein Problem. Befreundete Gastronomen, ebenfalls Chaîne-Betriebe, sorgen dafür, dass die Weine der Güter eine adäquate kulinarische Begleitung finden. Das Dîner Amical der Bailliege beim Bio-Weingut von Confrère Professionel du Vin, Marcel Idler, war ein herausragendes Beispiel für diese Dualität. Der Partner in diesem Chaîne-Bündnis, Confrère Maître Rôtisseur Moritz Polinski vom Lamm in Hepsack begleitete mit seinen mediterran inspirierten Gängen vom Thunfisch, einer Carbonara oder dem Weidekalb die Weinpalette aus den Kellern von Marcel Idler. Diese reichte vom Pinot-Sekt brut, über Weißburgunder, Riesling Lemberger, einem Rotwein-Cuvée bis zu einem Riesling Kabinett aus den besten Lagen des Weinguts und damit des Remstals. Mit der Ehrung für Markus Gerspacher zum Commandeur und der Übergabe der Urkunden und Geschenke für die weiße und schwarze Brigade durch Bailli Joachim Schramm und Vice Chancelier-Argentier Prof. Dr. Wolfgang Biegert ging der Abend zu Ende

Text: Gerhard Schertler – Vice Chargé de Presse

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

Weingut Idler

Lehenweg 21 · 71384 Weinstadt-Strümpfelbach
info@weingut-idler.de · www.weingut-idler.de





SCHIFF AHOI! DÎNER AMICAL VOM ALTEN SCHLACHTHOF AUF DER „SIEBNERIN“

28.6.2025: Wir durften bestes Sommerwetter, eine angenehme Brise auf dem Wasser, herrliche Ausblicke auf die vorbeiziehende Landschaft und beste Verpflegung durch Familie Riemhofer und ihr Team vom Hotel und Gasthof Alter Schlachthof in Regensburg erleben.

Dazu trafen wir uns am späten Nachmittag auf der „Siebnerin“, dem Nachbau eines historischen Holzschiffs, wo unter dem Sonnensegel die Tische bereits schön eingedeckt waren und als erste Erfrischung ein Glas Winzersekt oder eine frisch gezapfte Halbe Bier auf uns warteten. Als alle Mann an Bord waren, legten wir ab und nahmen Kurs in Richtung Walhalla, gut 10 Kilometer flussabwärts. Bald war der Grill heiß und Wolfgang Riemhofer offerierte uns nach und nach Scampis,

Lachs, Burger, hausgemachte Bratwürste, Lammkoteletts und vieles mehr. Alles mundete vorzüglich, noch dazu in dieser einmaligen Umgebung, und nicht wenige wurden mehrmals beim Gang ans Grill-Buffer beobachtet.

Unsere Gäste und Freunde aus den Bailliagen Munich et Haute-Bavière, Wien, Salzburg und Oberösterreich (Bailli Sebastian Peer und seine Frau Katrin, Vice Chargée de Presse) hatten viel Freude an unserer Fahrt und so war nach gut 4 Stunden, als wir zurück am Anleger am Regensburger Unteren Wöhrd waren, allenthalben zu hören: „Das war heute besonders schön und mal etwas ganz anderes!“

Text: Joachim Hüther – Bailli

Fotos: Katharina Schober, Matthias Schwarz – Chevalier

Hotel und Gasthaus Alter Schlachthof

Am alten Schlachthof 9 · 93055 Regensburg
hotel-schlachthof-regensburg.de

DÎNER AMICAL – THE BEST OF THE WILD WEST

Wir erlebten am Montag, den 14. Juli 2025 einen wunderschönen Abend, bei dem man die Atmosphäre des echten wilden Westens mit Duft von Lagerfeuer und Staub der Prärie beinahe schmecken konnte. 89 Gleichgesinnte, darunter auch einige Gäste und Mitglieder anderer Bailliagen, folgten der Einladung der Chaîne zu einem außergewöhnlichen Dîner Amical ins stilvolle Restaurant Kreuzer`s – unter dem Motto „The Best of The Wild West“.

Kulinarische Exzellenz, herzliche Gemeinschaft und geliebte Gastfreundschaft vereinten sich unter einem Himmel, der an diesem Abend ganz weit war, wie im wilden Westen. Einen detaillierten Bericht und viele Fotos finden Sie auf www.baviere-orientale.de

Text & Fotos: Matthias Wilfurth – Vice Chargé de Presse



Kreutzer's Restaurant

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

DÎNER AMICAL EN BLANC IM ONTRA

90 Chaîne-Freunde, darunter auch Mitglieder aus den Bailliagen Berlin, Niedersachsen mit Bailli Adrian Grandt, Baden-Württemberg, Sachsen-Anhalt und München folgten der Einladung zu dem besonderen Event am 8.8.2025 auf der Terrasse des Regensburger Gourmet-Restaurants Ontra. Als Gastgeschenk erhielten alle Teilnehmer einen Fächer mit dem Chaîne Jubiläumslogo.

An diesem sehr angenehmen Sommerabend „in Weiß“ bewies das Team um den Chef des Hauses Maître Rôtisseur Peter Grasmeyer den kürzlich verliehenen *Stern. Feinen Amuses bouches zum Start folgte ein exquisites 4-Gänge-Menü mit einer fulminanten Nachspeise, die das Prädikat "Weltklasse" verdient.

Text & Fotos: Matthias Wilfurth – Vice Chargé de Presse



Restaurant Ontra

Franz-Mayer-Str. 5a · 93053 Regensburg
www.ontra-regensburg.de



FRANKREICH MITTEN IN DER CITY BERLINS

Das „Le Faubourg“ überzeugte mit Menü und Getränken

Dîner Amical, 5. Juli 2025: Auch wenn der Termin mitten in der Sommerurlaubszeit lag, fanden sich 35 Chaîne-Freunde auf der Restaurantterrasse zum Crémant-Empfang und Fingerfood ein. Nach der Begrüßung durch unseren Bailli und den Gastgeber Carsten D. Colmorgen konnten erst mal vier Mitglieder mit dem Ehrenabzeichen des Commandeur bzw. Officier Commandeur ausgezeichnet werden.

Das folgende 5-Gänge-Menü von Küchenchef Lukas Hackenberg und die ausgesuchten Weine von Restaurantlei-

ter Kai Müller stellten hochzufrieden, und sogar eine gut genutzte alkoholfreie Getränkebegleitung wurde angeboten. Einen meteorologisch wie kulinarisch schönen Tag konnten wir in der Berliner City West genießen.

Text: Sabine Hauk – Vice-Argentier, Joachim Kretschmar – Vice-Chargé de Presse | Fotos: Dr. Maurizio Di Stasio – Vice-Chancelier

Le Faubourg im Hotel Dorint Kurfürstendamm Berlin

Augsburger Straße 41 · 10789 Berlin (Charlottenburg)

Tel. 030 80 09 99 77 00 · lefaubourg@dorint.com

www.lefaubourg.berlin



MIT KLEINEN UNTERBRECHUNGEN WIEDER UNSER MITGLIEDSBETRIEB

Ein imponierendes Hotel, das immer wieder zu uns fand

Jahresversammlung u. Dîner Maison, 21. Juli 2025: Mit einer 1 ½-stündigen Jahresversammlung begann der Abend im Salon 1, und wie immer gab es viele wichtige und interessante Themen.

Unser Neu-Confrère und Hotel Manager Michael Heinzmann hat geladen, und 36 Gäste erschienen im JW Steakhouse zu bestem Geldermann Grand Réserve mit imponierenden Häppchen wie u. a. Königsjakobsmuscheln in Pancetta. Dem folgte ein 3-Gänge-Menü, das mit einem Gebratenen Steinbuttfilet mit pochierten Austern begann und über ein Rinderfilet „Wellington“ mit Rotweinjus zum süßen Abschluss Haselnuss-Crumble und Milkschokoladenmousse führte. Drei Weine standen korrespondierend zur Verfügung, ebenso alkoholfreie Varianten. Ein rundum gelungener Einstieg unseres neuen Mitglieds.

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

JW Marriott Hotel Berlin mit dem Restaurant JW Steakhouse Berlin

Stauffenbergstraße 26 · 10785 Berlin (Tiergarten)

Tel. 030 20 65-0 · jwsteakhouseberlin@jwmarriott.com · www.jwsteakhouseberlin.com

KREUZFAHRT UNTER WEISSEN SEGELN

Mit der Sea Cloud Spirit über die Adria

Segelreise, 2. – 11. August 2025: Vierzehn Mitglieder und Gäste folgten der Einladung unserer Bailliage und buchten die von der Consœur Astrid Kulosa ausgezeichnet vorbereitete Kreuzfahrt von Venedig nach Venedig entlang der kroatischen Küste.

Nach dem Start in Venedig (mit Donner und Blitz) verwöhnte uns die nächsten zehn Tage der Wettergott mit Sonne, leichtem Seegang und den nötigen Winden für unsere Segel. Die hohe Qualität der ausgefallenen Gerichte und den hervorragenden Service konnte man nur loben. Die angelaufenen, meist kleineren Häfen zeigten uns die wechselnde Geschichte dieser Region und die wunderschöne Landschaft. Diese elf Tage begeisterten alle Teilnehmer.

Text: Franz Hauk – Bailli

Fotos: Tom Kohler – Bordfotograf, Sabine Hauk – Vice-Argentier, Erhard Kulosa – Bailli Hon.



KREUZBERG RIEF - UND DAS KOMMEN LOHNTE SEHR

Eine gute Küche wartete am Landwehrkanal

Dîner Amical, 30. August 2025: In der „Schmugglerscheune“ (1. Etage) statt im Weingarten wurde angesichts der unklaren Wetterlage eingedeckt, wo auch der Empfang mit bestem Von Buhl Rosé mit viel gelobtem Fingerfood stattfand. Bailli Franz Hauk konnte die 31 erschienenen Gäste begrüßen, unser Maître Rôtisseur Florian Mennicken leider nicht, denn er war wegen einer Einladung zu einer Hochzeit verhindert.

Das folgende 4-Gänge-Menü wurde viel gelobt, ebenso die rein deutsche Weinbegleitung. Gastgebervertreterin und Sous-Chefin Marie Estelle Dupré konnte abschließend strahlend die Erinnerungstafel in Empfang nehmen. Kreuzberg lohnt kulinarisch – besonders im Rutz-Zollhaus.

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



Rutz-Zollhaus

Carl-Herz-Ufer 30 · 10961 Berlin (Kreuzberg)
Tel. 030 233 27 66 70 · info@rutz-zollhaus.de · www.rutz-zollhaus.de

KARRISMA – DER NEUE STERN IN LINDAUS ALTSTADT

Dîner Amical am 20. Juni 2025: In der Lindauer Altstadt brummt es heute Abend – die legendäre Rundum Regatta ist gestartet und in der Nacht werden die ersten Schiffe von ihrem Kurs rund um den Bodensee zurück erwartet. Bei herrlichem Wetter und stabilem Wind ist sie eines der topp Ereignisse am Bodensee. Und wir dürfen heute mittendrin am Alten Schulplatz mit Confrère Julian Karr im KARRisma seinen ersten Michelin Stern feiern! Vor der mittelalterlichen Kulisse des Adara-Hotels begrüßen er und Bailli Henner Wolf uns herzlich mit prickelndem Adara MCC Pinot Noir/Chardonnay Sekt aus Südafrika. Familie Rudolph, die Besitzer des Hotels Adara, haben sich in Südafrika den Traum eines Weinguts mit Hotel erfüllt. Und diese Weine werden wir zum feinen Sternemenü heute verkosten.

Zum Auftakt glänzte das Goldene Ei mit einer raffinierten asiatisch inspirierten Füllung gefolgt von Spargel etwas anders mit Kaffee und Schokolade. Besonders erfreute uns der auf den Punkt gebratene Kabeljau mit

Spinat und Sellerie-Espuma. Begleitet wurden die Gänge von einem klassischen Chenin Blanc und das Dry Aged Ribeye mit leckerer Burgundersauce vom 2021 Adara Shiraz. Ein wunderbar intensives Valrhona Schokoladeneis mit Rhabarber und Vanillecreme bildete den erfrischenden Abschluss zusammen mit einem Beaumont 2018 - Goutte d'Or Noble Late Harvest Chenin Blanc Süßwein.

Bailli Henner Wolf dankte Julian Karr und seinem jungen Team herzlich für das feine Menü und den aufmerksamen Service und gratulierte nochmals zum ersten Michelin Stern. Er freute sich außerdem, dass er noch zwei Commandeurs Plaketten überreichen durfte. Bei freundschaftlichen Gesprächen über feines Essen, Wein und die Welt in fröhlicher Chaine-Runde genossen wir noch einen langen schönen Sommerabend!

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



Restaurant KARRisma

Adara | Boutique-Hotel | Restaurant

Alter Schulplatz 1 · D-88131 Lindau/Bodensee

Tel. 08382 943 50-0 · info@adara-lindau.de · www.adara-lindau.de



PINOT – DIE WEINBAR IM WEINGUT SCHMIDT HOCH ÜBER DEM BODENSEE

Mitgliederversammlung und Dîner Amical am

12. Juli 2025: Ganz herzlich begrüßten uns Margret und Eugen Schmidt mit ihrem Sekt Prestige, hergestellt nach der Champagnermethode (60% Pinot Noir und 40% Chardonnay) in ihrem modernen, architektonisch außergewöhnlichen Weingut in Wasserburg - Hattgau. Auf einem Hügel inmitten seiner Weinberge gelegen, welche heute die größte zusammenhängende Rebfläche der Region bilden, bietet es einen grandiosen Blick über den See auf die Schweizer und Österreicher Alpen. Das Weingut ist seit vielen Generationen im Familienbesitz und mittlerweile sind die Söhne voll im Betrieb, der gleichermaßen der Weinproduktion, Obsternte und Gastronomie dient, engagiert. Ihnen geht es um authentisches Arbeiten und Erleben, um die Kultur von Produktion und Genuss, gepaart mit persönlichem Engagement und Herzlichkeit.

Erst die Arbeit und dann das Vergnügen. Bailli Henner Wolf hatte zuerst die Freude, dem Hausherrn Confère Eugen Schmidt die Commandeur Plakette in Silber überreichen zu dürfen. Herzlichen Glückwunsch und danke für dieses langjährige Engagement! Nach einem Bericht über bundesweite Aktivitäten, neue Personalien der Chaîne Deutschland und dem Jahresbericht unserer Bailliage stellte sich Bailli Henner Wolf erneut zur Wahl

zum Bailli und wurde mit großer Freude im Amt bestätigt. Margret Schmidt und ihr Team verwöhnten uns sehr persönlich mit einem feinen Menü – Pfifferlinge auf Fettucine, Surf'n Turf vom Allgäuer Weiderind mit saftigen Garnelen und eine erfrischende Zitronencreme mit heimischen Kirschen schmeckten uns wunderbar. Dazu präsentierte uns Margret Schmidt ihre Weinauswahl kompetent und launig: Ein frischer, feingliedriger Müller-Thurgau, typisch für diese Region, ein Wasserburg Grauburgunder mit weicher und komplexer Struktur, ihren samtigen Spätburgunder Gundelsberg (Topselektion ihrer besten Lage in Nonnenhorn) und den prickelnden Augustin Secco zum Dessert. Diese Weine harmonierten wunderbar mit dem Menü und repräsentieren die Spitzenqualität des Weingutes. Ausgiebig wurden die Nuancen noch lange bis in die Sommernacht diskutiert bei freundschaftlichen Gesprächen.

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

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

Weingut Schmidt am Bodensee

Hattgau 62 · 88142 Wasserburg / Bodensee · Tel. 08382 943 21 74
weingut@schmidt-am-bodensee.de · www.schmidt-am-bodensee.de



KULINARISCHE CHAÎNE REISE HELGOLAND VOM 19.6.2025 – 23.6.2025

Mit einem freudigen „Hallo“ oder „Moin“ begrüßten sich viele Chaîne Mitglieder, dann ging es bei bestem Wetter wieder mit dem Katamaran oder Seebäderschiff nach Helgoland, der einzigen deutschen Hochseeinsel ca. 70 km vor der Küste. Nach dem „Check Inn“ im Hotel trafen wir uns direkt an der Waterkant und es ging gleich munter los bei Krabbenbrötchen, Weißwein oder Bier. Am Abend begrüßte Bailli Rolf Müller alle sehr herzlich und die neuen Mitglieder erhielten ihre Urkunden, bevor der Küchenchef vom Rickmers das traditionelle Kniepre-essen servierte. Es schmeckte wie immer super lecker.

Am Freitag machten viele einen Rundgang zur Inselerkundung und am frühen Abend trafen wir uns bei herrlichem Sonnenschein zum Hummer grillen mit dem Hummerfischer auf der Terrasse der Nordseehalle. Vorweg gab es Hummerfrikasse und danach reichlich Hummerschwänze vom Grill, dazu Oberbergener Bassgeige. Es war ein toller, lebendiger und genussvoller Abend mit Chaîne Mitgliedern aus 9 verschiedenen Bailligen!

Eine Bootstour rund um die Insel stand am Samstag auf dem Programm, bevor wir uns zum Champagner Lunch im Aquariumrestaurant trafen und die frischgefangenen Helgoländer Hummer für den Abend in Augenschein nahmen. Es ist immer wieder ein Erlebnis, diese zu sehen. Am

Abend wurden wir von Ela und ihrem Mann Arne, dem Küchenchef und Bailli Rolf Müller herzlich begrüßt zum Champagner Empfang und zum legendären „Hummer Pur“ Genuss. Es war alles hervorragend vom Service und Küchenteam des Restaurants vorbereitet, herzlichen Dank dafür. Alle waren wieder mal begeistert.

Wir erlebten einen tollen Abend und ein großartiges Wochenende mit viel Genuss, Austausch mit lieben Chaîne Freunden, Insel- und Dünenerkundung und wir freuen uns auf das Wiedersehen in 2026!

*Text & Fotos: Monika Demuth-Müller – Vice Conseiller Gastronomique
Fotos: Olaf Matho – Vice Chargé de Presse*



Rickmers Galerie Restaurant

Am Südstrand 2 · 27498 Helgoland
Tel. 04725 814 10

Aquarium Restaurant

Aquariumstraße 186 · 27498 Helgoland
Tel. 04725 64 03 39

„CHAPITRE IN BREMEN“

Vom 12.9.2025 bis 14.9.2025 lud Bailli Rolf Müller zum Chapitre nach Bremen ein.

Den Startschuss gab am Freitag Maître Rôtisseur Denis Behljuljevic mit einem Dîner Amical im „Due Fratelli“ bei herrlichem Rindercapaccio, Risotto Kürbis, Entenkeule und köstlichem Tiramisu zum Abschluss nebst harmonischer Weinbegleitung. Wir bedanken uns bei Maître Rôtisseur Denis Behljuljevic nebst Familie für den schönen Abend.

Samstag-Vormittag durften sich die Gäste bei einer Brauerei-Führung in der Bremer Union Brauerei entspannen, bevor am Nachmittag im Parkhotel Bremen ein besonderes Event zelebriert wurde. Jörg T. Böckeler, Chancelier der Bailliage National d'Allemagne, nahm die Inthronisation neuer Mitglieder und Beförderungen vor. Insgesamt 15 Chaîne-Mitglieder wurden inthronisiert. Nach der Inthronisation luden Bailli Rolf Müller, Chancelier Jörg T. Böckeler und Officier Maître Hôtelier Steffen Eisermann zum Champagnerempfang aus der

Magnum Laurent Perrier und Fingerfood. Anschließend verwöhnte Maître Rôtisseur Frank Seyfried die Gäste mit kulinarischen Genüssen bei einem großartigen 5 Gang Gala-Menü bestehend aus Jacobsmuschel mit Gänseleber, Tomatenravioli an Avocado, Loup de Mer mit Pulpo und Kartoffelpüree, Rinderfilet mit Pilzen und Polenta sowie zum Abschluss mit Kirsche, Mascarpone und Kaffee. Das Gala-Menü wurde begleitet von einer hervorragenden Weinauswahl.

Wir bedanken uns bei Chancelier d'Allemagne Jörg T. Böckeler, Officier Maître Hôtelier Steffen Eisermann und Maître Rôtisseur Frank Seyfried für das gelungene Chapitre und freuen uns auf die nächsten Veranstaltungen. VIVE LA CHAINE !

*Text: Thomas Puvogel – Vice-Chancelier-Argentier
Fotos: michaelihle-fotografie, clients-michaelihle.de,
Monika Demuth-Müller – Vice Conseiller Gastronomique*



Due Fratelli

Am Markt 13, 28195 Bremen
Tel. 0421 67 35 28 17 · info@due-fratelli-bremen.de

Parkhotel Bremen

Im Bürgerpark · 28209 Bremen
Tel. 0421 340 80 · infoparkhotel@hommage-hotels.com



BEGRÜSSUNG & AUFNAHME IN UNSERE INTERNATIONALE GEMEINSCHAFT

Hotel / Restaurant KÜBLER – Wendelstein / Nürnberg

27. Juni 2025: Zahlreiche Mitglieder der Bailliage Franken sind heute der Einladung in den Nürnberger Außenbezirk Wendelstein gefolgt, um gemeinsam mit der alteingesessenen Hoteliers Familie Kübler die Aufnahme der Juniorchefs Sophia und Dominik in die Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs Paris zu feiern. Das neue Haus steht für fränkische Gastlichkeit zwischen Tradition und Moderne und ist auf saisonale Wild- und Fischgerichte spezialisiert. Folgerichtig hat uns Küchenchef Dominik Kübler mit seinem jungen internationalen Team beim ersten Dîner Maison mit Jakobsmuscheln auf Blattspi-

nat in einer würzigen Wasabi-Hollandaise überrascht, gefolgt vom Hauptgericht: Duett von Wald und Wiese – Rehrücken aus eigenem Revier unter der Kräuterkruste und Galantine von der Wachtel mit Morchel-Portwein Sauce, Kohlrabi, wilden Brokkoli mit Kartoffelplätzchen. Mit der Übergabe des Gastgeschenkes an Familie Kübler und der Aushändigung der Chaîne – Urkunden an das engagierte Küchen- und Servicepersonal ging dieser harmonische Abend zu Ende.

Text & Fotos: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse

KLEINE INTHRONISATIONSFEIER IN WENDELSTEIN

18. Juli 2025: Im Rahmen eines Wochenendbesuches der Bailliage Franken hat unser langjähriger Bailli Délégué d'Allemagne Confrère Klaus Tritschler die Inthronisation der beiden Juniorchefs des Hotels Kübler nachgeholt, die damals im April 2025 in Frankfurt/Main aus organisatorischen Gründen nicht zustande kam.

- Hotelchefin Sophia Kübler zum Maître Hôtelier
- Küchenchef Dominik Kübler zum Maître Rôtisseur

Die Aufnahme des engagierten Nachwuchspaares in die Chaîne – Bruderschaft wurde danach im kleinen Kreis gebührend gefeiert.



Text & Foto: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse

Hotel Kübler

In der Lach 2 · 90530 Wendelstein

Tel. 09129 90 00 · hello@kuebler-hotel.de · www.kuebler-hotel.de

ENTSPANNTER SOMMERTAG AUF BURG ABENBERG



19. Juli 2025: Die Burg wurde erstmals im 11. Jhd. mit dem Adelsgeschlecht der Abenberger urkundlich erwähnt. Deren letzter Graf Friedrich II erhielt während des Friedrich Barbarossa-Kreuzzuges eine besondere Tapferkeitsauszeichnung und starb um 1200. Danach wechselten die Besitzverhältnisse der Burg zwischen verschiedenen Adelsgeschlechtern der Hohenzollern, Burggrafen von Nürnberg und dem Fürstentum Eichstätt. Im Jahr 1806 kam durch die Säkularisation das Königreich Bayern in den Besitz der Anlage. Heute beherbergt die im bayerischen Landkreis Roth/Nürnberg liegende Burg ein Restaurant, das Burghotel sowie das Haus Fränkischer Geschichte und das Klöppelmuseum Abenberg.

Diese historische Stätte war der Ort unseres monatlichen Chaîne-Treffs im Juli. Erstmals dabei in Abenberg waren auch Bailli Délégué d'Allemagne Hon. Klaus Tritschler mit Gattin Barbara, die gemeinsam mit der Bailliage Franken einen entspannten Sommertag verbrachten. Gastgeberin Ilona hat stellvertretend für ihren Gatten Confrère Christian Schneider einen erfrischenden Apéritif und danach ein leicht bekömmliches und vorzüglich schmeckendes fränkisches Menü servieren lassen. Ihre Teams haben sie dabei tatkräftig unterstützt, was alle Teilnehmer sehr wohlthuend empfunden und geschätzt haben.

Text & Fotos: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse

Hotel Burg Abenberg

Burgstraße 16 · 91183 Abenberg · Tel. 09178 98 29 90
christian.schneider@burgabenberg.de · www.hotel-burg-abenberg.com

KULTUR & KULINARIK IM FICHELGEBIRGE

24. August 2025: Jährlich versuchen wir das Ende Sommer geplante Dîner Amical im Hotel KAISERALM in Bischofsgrün mit den parallel stattfindenden Festspielen auf der Naturbühne in Luisenburg bei Wunsiedel zu verbinden. Das ist auch in diesem Jahr wieder gut gelungen. Am Sonntagnachmittag haben unsere Teilnehmer das international bekannte Musical West Side Story besucht, das in den 1950er in New York spielt. Die Musik von Leonhard Bernstein machte dieses Musical weltberühmt. Genau dieses Thema USA und Puerto Rico verarbeitete die zeichnerisch überaus begabte Junior-Chefin Consoeur Stephanie Schreiner, Maître Hôtelier, als Tischdekoration und auf der handgemalten Speisekarte im abendlichen Dîner Amical des Hotels KAISERALM.

Beim Anblick dieses mit sehr viel Mühe und Phantasie festlich gedeckten Tisches waren die Teilnehmer überwältigt und danach durch die Umsetzung dieser Speisekarte durch die Kü-

chenbrigade unter der Leitung des Küchenchefs Marcel Walther regelrecht begeistert. Der gelungene Abend endete mit der Ankündigung des Seniorchefs Confrère Guido Schreiner, Officier Commandeur, auch für den jungen 28-jährigen Küchenchef die Chaîne-Mitgliedschaft zu beantragen.

Text & Fotos: Inge Stöcker – Vice Chargée de Presse



Hotel Kaiseralm

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



SCHLAGERMOVE AM 5. JULI 2025

HOSSA - seit 1997 rollt jedes Jahr der SCLAGERMOVE durch St. Pauli, Dieses Jahr mit 50 bunt geschmückten Trucks, viel guter Laune, 300.000 Besuchern und ganz vielen Schlagern, die stimmgewaltig mitgeschmettert werden.

Ein guter Grund unseren Confrère Christoph Wilson von der „Heissen Ecke“ nach begehrten Tickets zu fragen und so konnten wir unseren Mitgliedern dieses einmalige Erlebnis am 05. Juli 2025

anbieten, schnell waren die Tickets reserviert und so konnte die Bailliage de Hambourg oben auf Truck No 9 durch St. Pauli rollen und fröhlich mitfeiern und mitsingen. Danke an Confrère Christoph Wilson fürs Ermöglichen und für diesen großartigen Nachmittag.

Text & Foto: Bettina Schliephake-Burchardt – Mme. le Bailli

HEISSE ECKE Comfortable GmbH

Große Elbstrasse 16 · 22767 Hamburg

Tel. 0173 233 45 11 · cw@comfortablegmbh.com

DÎNER AMICAL HENRIKS – BAR & RESTAURANT

am 1. September 2025

Zu den bei den Hamburgern geschätzten Stätten der Einkehr zählt das schön wie zentral und doch mitten im Grünen gelegene Restaurant HENRIKS: Namensgeber und Chefkoch ist unser Confrère Claas Henrik Anklam, Maître Rôtisseur.

Claas Anklam und ich konnten nach der Sommerpause gleich mit einem Highlight in die zweite Hälfte des Chaîne Jahres starten und freuten uns über die ausgebuchte Veranstaltung.

Mit seinen Restaurants HENRIKS und CLAASsetzt Claas Anklam schon immer auf Edelprodukte und hochwertige Zutaten und macht keine Kompromisse und so durften wir uns auf ein exquisites 4-Gänge-Menü freuen – be-

gleitet von Champagner Roederer Brut Collection 242 zum Empfang und von erstklassigen korrespondierenden Weinen begleitet.

Die weiße und schwarze Brigade konnten stolz sein –verwöhnten sie uns mit einem hervorragenden Dîner und mit professionellem und sehr aufmerksamem Service (speziell die Extrawünsche wurden alle erfüllt) Der langanhaltende Applaus der Mitglieder bei der Übergabe der Urkunden und des Gastgeschenkes sprach für sich. Nochmals herzlichen Dank an alle Beteiligten für diesen außergewöhnlichen Abend.

*Text: Bettina Schliephake-Burchardt – Mme. le Bailli
Fotos: Michael Zuther – Officier*



HENRIKS Bar & Restaurant

Tesdorfstr. 8 · 20148 Hamburg

Tel. 040 288 08 42 80 · info@henriks.cc · www.henriks.cc

OMGD WEINTASTING

in der wineBANK, Hamburg am 4.9.2025

Vice Echanson Oliver Burschberg konnte Sara Pugnala vom toskanische Weingut Brancaia für ein winetasting gewinnen und so konnten in unsrem Mitgliedshaus wineBANK Hamburg, ein kleiner Kreis, welcher zusätzlich ein besonderes Interesse an den gehobenen Getränken hat, exclusiv zusammen kommen und sich intensiver mit den Weinen und Anbau beschäftigen. Folgende Weine wurden besprochen und erklärt und verkostet: Stella Brut Spumante - Il Bianco 2024 und Tre 2023 - Chianti Classico Riserva 2021 und Brancaia No.2 2023 - Ilatraia 2022 - und Il Blu 2019

Im Anschluss an der Verkostung wurde ein zum Thema passendes Vesper-Bufferet gegeben, um den gemeinsamen Abend in schöner Atmosphäre und lockeren Gesprächen ausklingen zu lassen.

Text: Bettina Schliephake-Burchardt – Mme. le Bailli
Fotos: Nadine Witt – Dame de la Chaîne



wineBANK, Hamburg (Private Club)

Stephansplatz 3 · 20354 Hamburg
Tel. 040 35 71 62 30 · hamburg@winebank.de
www.winebank.de/clubs/hamburg

MICHELIN STERNERESTAURANTS IN HAMBURG 2025

In der Bailliege de Hamburg gibt es aktuell 6 Sterne-Restaurants, die vom Guide MICHELIN 2025 ausgezeichnet wurden. Besonders freuen wir uns mit Christoph Rüffer, Officier Maître Rôtisseur, vom RESTAURANT HAERLIN über den *** Stern.

Der Regionalrat und ich gratulieren allen Häusern von ganzem Herzen zu dieser großartigen Leistung. Danke für die Treue und für die Mitgliedschaft in der Bailliege.

Bettina Schliephake-Burchardt - Mme. le Bailli

Haerlin *** im Hotel Vier Jahreszeiten

Neuer Jungfernstieg 9 – 14
20534 Hamburg (Neustadt)
Tel. 040 34 94 31 25
www.fairmont-hamburg.de

Lakeside **
Fontenay 10
20354 Hamburg (Rotherbaum)
Tel. 040 60 56 60 50
www.thefontenay.com

bianc **
Am Sandtorkai 50
20457 Hamburg (HafenCity)
Tel. 040 181 197 97
www.bianc.de

Atlantic Restaurant *
An der Alster 72-79
20099 Hamburg (Neustadt)
Tel. 040 28 88 860
www.brhhh.com/atlantic-hamburg

Landhaus Scherrer *
Elbchaussee 130
22763 Hamburg (Altona)
Tel. 040 88 30 700 30
www.landhausscherrer.de

Piment *
Lehmweg 29
20251 Hamburg (Eppendorf)
Tel. 040 42 93 77 88
www.restaurant-piment.de



SOMMERZEIT

Dîner Amical 30. August 2025: Der Abend startete bei bestem Sonnenschein auf der einladenden Terrasse des Hotel Oranien. Kredenz wurde ein sehr erfrischender Crémant aus dem Rheingau – eine Première – begleitet von raffiniertem Fingerfood. Im fein eingedeckten Restaurant Linner wurden die Gäste von Bailli Prokop und Inhaber Confrère Gerald Kink launig begrüßt. Danach wurde ein wahrhaft internationales Feuerwerk an Vorspeisen als Tischbuffet eingesetzt, gefolgt von einem hervorragenden Rinderfilet Rossini, mit dem krönenden Abschluss einer Variation von Brombeere. Dieses köstliche Menu auf höchstem Niveau wurde kreiert von der innovativen Küchenbrigade unter der Leitung von Küchenchef Robert Pentzek.

Der Serviceleiter dieser Veranstaltung, Matthias Heinze, umsorgte uns zuvorkommend mit seinem freundlichen und aufmerksamen Team.

Es war wieder ein Abend voller Höhepunkte. Der langanhaltende Applaus aller Gäste bestätigte die außergewöhnliche Leistung dieses Dîner. Mit Recht bedankte sich Bailli Prokop bei Gerald Kink und seinem starken Team – sie alle gemeinsam gestalteten diesen wunderbaren Event zum Abschluss des Sommers.

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





GANZ IM NORDOSTEN

Ahlbecker Hof auf Usedom

Unser Besuch auf der malerischen Insel Usedom führte uns zum Ahlbecker Hof, einem äußerst empfehlenswerten Reiseziel, das sich trotz der weiten Anreise als absolut lohnenswert erwies. Die wunderschöne Strandpromenade lädt zu entspannten Spaziergängen ein und bietet eine herrliche Aussicht auf das Meer. Die geografische Nähe zu Polen verleiht der Region eine besondere Attraktivität und Vielfalt. Gäste aus zahlreichen Bailliagen fanden sich hier, im äußersten Nordosten Deutschlands, zusammen, was die internationale Atmosphäre der Veranstaltung zusätzlich unterstrich.

Bereits bei unserer Ankunft wurden wir mit einem überwältigenden Empfang und herzlicher Gastfreundschaft begrüßt, wodurch der Aufenthalt von Anfang an unvergesslich wurde. Das strahlende Sonnenscheinwetter betonte die idyllische Lage des Hotels, mit einem beeindruckenden Blick auf die berühmte Seebrücke, das tiefblaue Meer und die am Horizont vorbeiziehenden Schiffe – ein Anblick, der die Seele berührt. Der exzellente Empfang am hoteleigenen Strand mit regional belegten, köstlichen Häppchen und Winzersekt stellte einen gelungenen Auftakt in den Abend dar, welcher mit einem regionalen Diner Maison und angeregten Gesprächen im Restaurant Kaiserblick fortgesetzt wurde. Das Menü des ersten Abends wurde passend mit einem landestypischen Rostocker Doppelkümmel abgerundet. Nach einem ausgiebigen Frühstück fand im schönen Kaiserbad Heringsdorf eine Brauerei- und Röstereibesichtigung mit Kostprobe und Imbiss statt, zu der mit dem Fahrrad gefahren werden konnte. Dies bot eine erfrischende Abwechslung und die Gelegenheit, die lokale Kultur authentisch zu erleben. Die belebende Seeluft trug maßgeblich dazu bei, den Alltag hinter sich zu lassen,

während prickelnde Getränke den Genuss abrundeten. Vor dem exzellenten Diner Amical lud der Hausherr, Confrère Rolf Seelige-Steinhoff, persönlich zu einem exklusiven Rundgang durch das Haus und den Weinkeller ein. Dabei wurden die beeindruckende Historie des Hauses, die Liebe zum Detail und die unermüdliche Leidenschaft für Qualität eindrucksvoll veranschaulicht. Die vielsprachige Begrüßung des Abends durch Bailli Hans Pape, die von Plattdeutsch bis Polnisch reichte, betonte die internationale Verbundenheit der Gäste. Besonders hervorzuheben ist die persönliche Anwesenheit des Hausherrn, Confrère Rolf Seelige-Steinhoff, der am Samstagabend am Gala Diner teilnahm und durch seine Präsenz den festlichen Rahmen maßgeblich bereicherte. Die hohe Kunst des Kochs Matthias Gerke offenbarte sich in den exquisiten Gerichten, während die Meisterschaft des Sommeliers Andreas Tornow durch die erlesene Auswahl und die charmante Präsentation der Weine begeisterte. Die gesamte Veranstaltung wurde durch eine Laudatio und Danksagung von Dr. Hans Hoffmann abgerundet, die die kulinarische Vielfalt, die Weinauswahl und den aufmerksamen Service perfekt würdigte. Nicht zuletzt beeindruckten die Gastfreundlichkeit und die dezente Präsenz des Direktors Marko Fien, der stets für das Wohl der Gäste sorgte und den Aufenthalt zu einem besonderen Erlebnis machte.

Insgesamt war es eine rundum gelungene Veranstaltung, die durch ihre Vielfalt, Herzlichkeit und herausragende Qualität in Erinnerung bleiben wird.

Text & Fotos: Sabine Kropp – Vice Chargée de Missions

Seehotel Ahlbecker Hof

Dünenstraße 47 · 17419 Heringsdorf
Tel. 08378 620 · www.seetel.de

NEUER GM IM PARKHOTEL QUELLENHOF –

Alexander Stiller lässt bitten

2. August 2025: Bevor es zur Küchenparty bei Christof Lang ging, bat der neue Direktor des Parkhotel Quellenhof zu einem kurzen Empfang. Alexander Stiller hat im November 2024 die Nachfolge von Andreas Wieckenberg übernommen und sich gleich im Mai d.J. anlässlich unserer Grand Chapitre in Köln zum neuen Maître Hôtelier inthronisieren lassen. Bei einem Glas Crémant und feinen Häppchen konnten unsere Mitglieder und Gäste erfahren, dass der gebürtige Hamburger bereits in vielen namhaften Ho-

tels im In- und Ausland gearbeitet hat, u.a. im London Sheraton Park Hotel sowie dem Le Meridien Abu Dhabi und im Augenblick die Renovierung des altherwürdigen Parkhotels, welches im Jahre 1916 eröffnet wurde, vorantreibt. Die 3. Etage mit den schönen „Lieblingszimmern“ wurde bereits fertig gestellt. Wir wünschen ihm viel Erfolg für seine neue Aufgabe.

Text: Ulla Heyder – Mme le Bailli

Fotos: Angeta Vesen-Zimmermann – Grand Officier



Parkhotel Quellenhof

Monheimsallee 52 · 52062 Aachen

Tel. 0241 92 32 0 · info@parkhotel-quellenhof.de · www.parkhotel-quellenhof.de

SENSATIONELLER GENUSSABEND IM RESTAURANT LA BECASSE

Französische Klassiker modern interpretiert

2. August 2025: Zum Auftakt der sommerlichen Küchenparty wurde uns Gästen verschiedenes Fingerfood mit Champagner und Cocktails gereicht. Diese herrlich appetitanregenden Häppchen ließen die Gourmetherzen gleich heftig pochen. Bereits früh am Abend machte sich eine lockere Atmosphäre breit, da es keine feste Sitzordnung gab und die Plätze unter den Gästen häufig getauscht wurden. Es folgte ein Interview mit dem Hausherrn Christof Lang über seine Tätigkeit als junger Koch bei Paul Bocuse. Beindruckend für uns und prägend für Christof war, mit welchem Qualitätsbewusstsein dort die Produkte ausgewählt und verarbeitet wurden. Auf dem hohen Niveau der Amuse bouches ging es weiter. In der Küche wurden vor

unseren Augen Terrine von Gänseleber mit Chutney, halbe Jakobsmuscheln mit Lavendelkruste und mehr zubereitet. Ein erfrischendes Limetten-Sorbet machte dann zu fortgeschrittener Stunde wieder Lust auf Rib Eye Beef mit weißer Pfeffersauce und Rotweinjus sowie Kartoffelpüree mit frisch gehobelten Trüffeln. Zum Schluss genossen wir ein betörendes Cafe Liegeois und feinste französische Käsesorten. Christof, Du bist ein ganz Großer Deiner Gilde! Selten haben wir ein solches Feuerwerk an Aromen und Kreationen erlebt! Wir kommen gerne wieder!

Text: Dr. Martin Zimmermann – Vice Echanson

Fotos: Angeta Vesen-Zimmermann – Grand Officier

Restaurant La Becasse

Hanbrucher Str. 1 · 52064 Aachen

Tel. 0241 74 444 · labecasse@t-online.de · www.labecasse.de

25 JAHRE JOACHIM WISSLER – 25 JAHRE VENDÔME GEMEINSCHAFTSVERANSTALTUNG NRW mit den Bailliagen Nordrhein, Westfalen-Lippe & Mittelrhein

13. September 2025: Fast 40 Mitglieder und Gäste aus drei Bailliagen fanden den Weg ins Restaurant Vendôme, um Maître Rôtisseurs Joachim Wissler** und seinem hochmotivierten Team zum 25-jährigen Jubiläum zu gratulieren und ein 6-Gang-Degustationsmenü zu genießen. Sogenannte „Mundschmeichler“ öffneten gemeinsam mit einem Louis Roederer Champagner zum Aperitif den Gaumen für noch mehr Genüsse auf höchstem Niveau. Das sehr aufmerksame Serviceteam um Maître und Sommelier Christoph Strahl brachte die einzelnen Speisen fast lautlos von Tisch zu Tisch. Neben Gelbschwanzmakrele, Langoustine Royale, portugiesischer Felsenrotbarbe, Radicchio-Sellerieravioli und Gewürzzwetschge hatte es uns der Bayrische Rehbock aus der Gemarkung Polting besonders angetan. Das Filet war butterweich zubereitet und wartete mit einer Gewürzummantelung auf, die seinesgleichen sucht. Die dazu passenden Weine wurden von Sommelier Dennis Ruhl meisterlich präsentiert, der als Ambassador der Marke Bollinger einen Champagner Brut Rosé aus der Magnumflasche zum süßen Abschluss für uns bereithielt.

Für die Gewürzzwetschge mit Mohn-Joghourteis in Armagnac & Kondensmilch-Karamell zeichnete die junge Pâtissiere Larissa Metz unter der Leitung von Küchenchef Dennis Kuckuck verantwortlich. Wir hoffen und wünschen uns, dass Joachim Wissler noch viele Jahre die Geschicke des Vendôme leitet und somit unserer Baillia-ge noch lange erhalten bleibt. Was heute wieder in aller Munde ist – from noise to tail -, dies praktiziert er schon von Beginn an. Schließlich ist er auf einem Bauernhof groß geworden, wo nicht nur die edlen Teile vom Tier verarbeitet sondern alles verwendet wurde. Nachhaltigkeit muss man leben und nicht nur darüber reden. Als besonderes Dankeschön für fast 25 Jahre Mitgliedschaft in unserer Bruderschaft überreichten ihm die drei Baillis ein Silbertablett statt der üblichen Ehrengabe. Joachim Wissler versprach, hierfür einen besonderen Platz im Restaurant zu finden.

Text: Ulla Heyder – Mme le Bailli

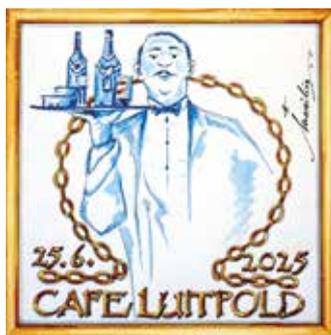
Fotos: Sabine Pütz – Dame de la Chaîne



Restaurant Vendôme im Grandhotel Schloss Bensberg

Kadettenstraße · 51429 Bergisch Gladbach

Tel. 02204 429 06 · info@schlossbensberg.com · www.schlossbensberg.com



CAFÉ LUITPOLD:

Auch am Abend lohnenswert

Dîner Amical, 25. Juni 2025:

Nachdem Maître Restaurateur Dr. Stephan Meier bereits mehrfach den Neujahrsempfang der Bailliege mit einem Stehempfang ausgerichtet hatte, durften wir diesmal im Café Luitpold ein Dîner genießen, das ganz klassisch daherkam – beispielhaft seien Vol au vent und Coq au vin erwähnt -, von Küchenchef Andreas Schmidt und seinem Team hervorragend in Szene gesetzt. Damit bewies das Café Luitpold, dass man nicht nur

in der Kategorie Kaffeehaus punkten kann, sondern sich auch auf die feine Küche versteht. Der aufmerksame Service von Elton Boateng und Jivan Strickmann ließ keine Wünsche offen.

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

Café Luitpold

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



FUSION-KÜCHE UNTER BUNTEN LAMPIONS

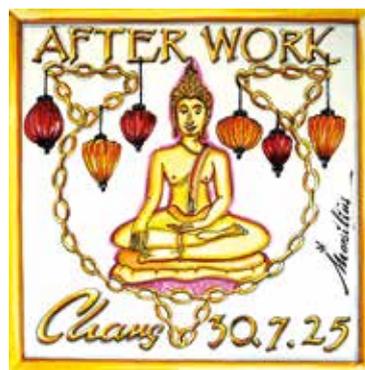
Chang Restaurant, Grünwald

After Work, 30. Juli 2025:

Mitten in Grünwald kann man im von Giang Van Nguyen geführten Restaurant Chang eine kulinarische Weltreise mit Schwerpunkt auf dem Fernen Osten antreten. So wurden wir von Küchenchef Markus Gutl mit hervorragenden Sushi nach Japan entführt, mit Sommer- und Frühlingsrollen nach Vietnam und landeten mit einem Grünen Curry von einem unvergleichlich zarten Maishähn-

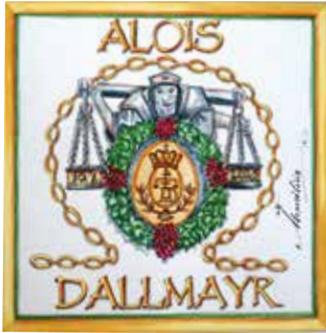
chen in Thailand. Der Charakter eines Sommerfestes wurde unterstrichen durch die Live Musik mit lateinamerikanischen Anklängen. Auch die Dame aus der fernen Bailliege South Carolina hatte sichtlich ihren Spaß. Der Abend fand so großen Anklang, dass der Wunsch nach einem Table Maison geäußert wurde.

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



Chang Restaurant

Marktplatz 9 · 82031 Grünwald
Tel. 089 64 955 670 · www.chang-restaurant.de



RESTAURANT ALOIS IM HAUSE DALLMAYR:

Ein Mittag bei Münchens erster 2-Sterne-Köchin

Déjeuner Amical, 10. Juli 2025: Nachdem sich Max Natmessnig bereits nach einem Dreivierteljahr wieder aus München verabschiedet hatte, standen die Geschäftsführer des traditionellen Delikatessenhauses Dallmayr, Maître Florian Randlkofer und Dr. Johannes Dengler, 2023 vor der Aufgabe, einen neuen Küchenchef für das Gourmetrestaurant Alois zu suchen, das seit vielen Jahren mit 2 Sternen im Guide Michelin ausgezeichnet war. Und fanden die gebürtige Münchnerin Rosina Ostler. Sie hat Ende des Jahres 2023 die Küche übernommen und aus dem Stand die Auszeichnung bestätigt. Damit ist sie eine von zwei Köchinnen in Deutschland mit dieser Bewertung.

Mit ihren 33 Jahren hat sie eine beeindruckende Laufbahn hinter sich: noch ohne Ausbildung schaffte sie es

mit Anfang 20 in das Finale der Kochshow „The Taste“, nach diversen Praktika bei Sterneköchen behauptete sie sich in der Küche des Drei-Sterne-Restaurants „Schwarzwaldstube“, wechselte ins Restaurant „einsunternull“ in Berlin und erkochte schließlich im „Mon Oncle“ in Oslo ihren ersten Stern. Ihre Menüs sind leicht, geprägt vom Respekt für die Zutaten und jeder Gang bietet etwas Überraschendes. Geblieben ist dem Alois der bewährte Restaurantleiter und Sommelier Julien Morlat.

Alles in allem war es ein beglückendes Erlebnis, das zu Recht mit großem Applaus für die Brigaden bedacht wurde!

*Text & Fotos: Sibylle Gräfin zu Dohna – Vice Chargée de Presse
Fotos: Lorenz Michael Mayr – Vice Chargé des Missions*



Alois Dallmayr KG

Dienerstraße 14-15 · 80331 München
Tel. 089 21 35-0 · www.dallmayr.de



SAVE THE DATE

102 . GRAND CHAPITRE D'ALLEMAGNE

HANNOVER

3. BIS 6. SEPTEMBER 2026



ZU GAST BEI DEN WELFEN

„ZU GAST BEI DEN WELFEN“

102. Grand Chapitre d'Allemagne vom 3.– 6. September 2026 in Hannover

Im kommenden Jahr heißt es: Hannover öffnet seine Türen für das 102. Grand Chapitre d'Allemagne! Vom 3. bis 6. September 2026 lädt die Bailliage Niedersachsen in die lebendige Landeshauptstadt ein – mit einem Programm, das Kultur, Geschichte, Gastfreundschaft und Kulinarik auf höchstem Niveau verbindet.

DONNERSTAG, 3. SEPTEMBER – SOIRÉE DE BIENVENUE

Der Auftakt des 102. Grand Chapitre d'Allemagne soll ganz im Zeichen des Ankommens und der Gastfreundschaft stehen. Am ersten Abend laden wir Sie herzlich zu einem Niedersachsenabend ein. In entspannter Atmosphäre bei regionalen Spezialitäten, erlesenen Weinen und stimmungsvoller Musik lernen wir einander kennen und stimmen uns gemeinsam auf die kommenden Festtage ein. Ein Abend voller Herzlichkeit, Gastfreundschaft und kulinarischer Genüsse – so, wie man es in Niedersachsen erwartet.

FREITAG, 4. SEPTEMBER – AUSFLÜGE & KULINARISCHE ENTDECKUNGEN

Der Freitag steht ganz im Zeichen von Kunst, Kultur und Entdeckungen. Unsere Gäste erwartet ein vielfältiges Ausflugsprogramm:

- die beeindruckende Kunstsammlung im Schloss Derneburg,
- eine exklusive Führung durch den Dom und das Museum in Hildesheim mit dem Direktor höchstpersönlich,
- ein historischer Spaziergang durch die weltberühmten Herrenhäuser Gärten,
- und viele weitere faszinierende Erlebnisse rund um Hannover und die Region.

Am Abend öffnen zahlreiche Mitgliedsbetriebe der Bailliage Niedersachsen ihre Türen. In kleinen, feinen Gruppen genießen wir unvergessliche kulinarische Abende bei Freunden – abwechslungsreich, herzlich und voller Genuss.

SAMSTAG, 5. SEPTEMBER – INTHRONISATION & GALA-DINNER

Der Samstag beginnt mit einem Höhepunkt der Chaîne-Tradition: Der feierlichen Inthronisation an einem besonderen Ort in Hannover. Am Abend erwartet uns ein unvergessliches Erlebnis: Im historischen Festsaal des Galeriegebäudes Herrenhausen – einem der schönsten Säle Europas – feiern wir das Grand Gala Dîner. Ein Sternekoch wird uns mit einem raffinierten Menü verwöhnen, während wir als Ehrengast Seine Königliche Hoheit den Prinz von Hannover begrüßen dürfen. Krönender Abschluss des Abends: Das Internationale Feuerwerksfestival in den Herrenhäuser Gärten – und wir genießen dieses Spektakel von Logenplätzen.

SONNTAG, 6. SEPTEMBER – ABSCHIED & HEIMREISE

Nach ereignisreichen Tagen heißt es am Sonntag „Au revoir“. Wir blicken zurück auf ein Kapitel voller Eindrücke, Begegnungen und kulinarischer Höhepunkte.

Die Bailliage Niedersachsen freut sich sehr, Sie 2026 in Hannover willkommen zu heißen. Dieses 102. Grand Chapitre d'Allemagne steht unter dem Motto: „Zu Gast bei den Welfen“ – und wir laden Sie ein, mit uns diese unvergesslichen Tage zu erleben.

Wir freuen uns auf Sie!

Text: Lutz Müller – Vice Chargé de Presse

DÎNER MAISON IM KASTENS HOTEL LUISENHOF

Ein glanzvoller Abend unter königlichen Augen

Am 26. Juli öffnete das ehrwürdige Kastens Hotel Luisenhof in Hannover – eines der traditionsreichsten Häuser Deutschlands – seine Türen für einen ganz besonderen Anlass: die feierliche Aufnahme des Hauses in die Chaîne des Rôtisseurs.

In stilvoller Atmosphäre versammelten sich rund 70 festlich gekleidete Gäste im prachtvollen Festsaal des 5-Sterne-Superior-Hotels. Die Herren im Smoking, die Damen in eleganter Abendgarderobe – ein würdiger Rahmen für ein Ereignis von historischer Tragweite.

Mit der offiziellen Aufnahme von Jan Krüger, dem engagierten und leidenschaftlichen F&B-Manager des Hauses, wurde auch das Kastens Hotel Luisenhof selbst Teil unserer Bruderschaft. Damit reiht sich das Hotel, dessen Geschichte bis ins Jahr 1856 zurückreicht, nun endlich ein in die Reihe der Chaîne-Häuser in Bailliege Niedersachsen – ein Moment, der fast 170 Jahre Geschichte mit der Gegenwart verbindet.

Die Feier fand statt im ehrwürdigen Festsaal, in dem uns niemand Geringeres als Georg IV., König von Groß-

britannien und Hannover, von einem imposanten Gemälde aus seiner königlichen Ruhe heraus mit wachem Blick begleitete. Unter seiner historischen Präsenz erlebten wir einen Abend voll Glanz, Anmut und exzellenter Gastlichkeit.

Das Menü – eine Hommage an die kulinarische Tradition des Hauses Hannover – war das historische Festtagsmenü des königlichen Hauses, kunstvoll modern interpretiert und mit größter Sorgfalt serviert. Die begleitende Musik unterstrich die Eleganz des Abends und verlieh der Veranstaltung eine fast zeitlose Aura.

In diesem Haus, in dem die königliche Familie von Hannover seit jeher ihre Feierlichkeiten begeht, wurde Geschichte geschrieben – und wir durften Zeugen davon sein.

Wir sind stolz und überaus erfreut, dieses besondere Haus nun in unserer Gemeinschaft willkommen zu heißen. Es war ein Abend voller Stil, Verbundenheit und wahrer Gastfreundschaft – ein Dîner Maison, das uns noch lange in Erinnerung bleiben wird.





JAZZ & GENUSS IM GRÜNEN AUF SCHLOSS LINNEPE

10.8.2025: Da war er wieder der schöne Sommer-Sonntag in der Remise vom Wasser-Schloss Linnepe in Ratingen-Breitscheid, umgeben von grüner Natur und Wasser. „Sommer-Jazz“ stand in der Einladung – und so war es denn auch. In entspannter sommerlicher Atmosphäre hatten wir die Qual der Wahl zwischen verschiedenen Cocktails, Wein und anderen Getränken. Immer wieder huschte der Service mit „Kleinen Vorspeisen“ vorbei.

Bailli Dr. Joachim von Gratkowski und André Linke, Maître Rôtisseur begrüßten die Gästeschar. Das war das Zeichen, dass nun die tolle Grillstation geöffnet war. Die Grill-Akteure boten uns ein vielfältiges Angebot und waren stets fleißig und haben die Wünsche der Gäste umgesetzt. Es wurde gegrillt, was das Zeug hält. Ob Gambas, Oktopus, Lachs oder Limetten-Mais-Poularde, Steak, Gemüse Salat und Pfifferlinge und vieles mehr. Selbstverständlich gab es auch verschiedene Beilagen und Dips. Und als Begleitung im Hintergrund die JAZZER – das Trio „Swing Doch Mit“.

Zum guten Schluss gesellte sich auch der Hausherr nebst Gattin, Freiherr Wilderich v. Ketteler zu uns. Dr. Joachim v. Gratkowski sprach im Namen aller seinen Dank aus für die Grill-Mannschaft und den Service. Es war ein gelungener Sommer-Sonntag, wie man ihn sich vorstellt.

Text & Fotos: Uschi Biskamp – Vice Chargée de Presse



SOMMERFEST IM "MAGDA"

Das Sommerfest der Bailliage Thüringen im lauschigen Innenhof des Magdalenenguts in Erfurt-Alach wird allmählich zum Brauch. Unser Bailli Dirk Müller und Maître Rôtisseur André Radtke luden am 16. August 2025 zu einem Dîner Amical ein. Zur Tradition gehört auch das Bündnis der Veranstalter mit dem Wettergott, der auch dieses Jahr sehr freundlich gestimmt war und zum guten Gelingen beitrug.

Neben Mitgliedern der Bailliage konnte unser Bailli mehrere interessierte Gäste bei einem Glas Schaumwein Cuvée No. 421 Extra Brut vom Weingut Eymann, Gönnheim begrüßen.

Vor kurzem wurde André Radtke auch als Mitglied in die Vereinigung der Jeunes Restaurateurs aufgenommen. Auf Leidenschaft für exzellente Kulinarik gepaart mit Liebe zu Regionalität wird dabei geachtet. Mit der engen Zusammenarbeit mit Haus- und Hofbäcker Oliver Thor, der seine Backstube nur einige Meter vom Restaurant Magda entfernt, betreibt wird dies u.a. unterstri-

chen. Von der Güte und Vielfalt der Brotsorten konnten wir uns bei einem Amuse-Gueule überzeugen.

Als Vorspeise wurde Tatar mit Passionsfrucht-Miso und Sake gereicht. Als Zwischengang schloss sich ein raffiniertes Ceviche von der Lachsforelle mit Sauerkirschen an. Der Hauptgang bot zweierlei Lamm mit Spinat und Kartoffeln. Für das Dessert versprach die Karte „Erdbeere mit Lavendel“. Zu den einzelnen Gängen wurden jeweils sorgfältig kuratierte Weine kredenzt.

Unser Bailli lobte zum Abschluss das hervorragende Menü und verteilte danach Urkunden an die weiße sowie die aufmerksame schwarze Brigade. Außerdem überreichte er André Radtke in Anerkennung seiner Leistung die Chaîne-Plakette 2025.

Text & Fotos: Ernst Herrbach – Vice Chargé de Presse



Restaurant Magda

Brauhausgasse 3 · 99090 Erfurt – OT Alach

Tel. 036208 24 38 96 · info@restaurant-magda.de · www.restaurant-magda.de

VOLLENDETER GENUSS FÜR GAUMEN & AUGE

Dîner Maison im Hotel & SPA Seezeitlodge

Gonnesweiler 18. Juni 2025: Zahlreich fanden sich die Consœurs und Confrères im Hotel & SPA Seezeitlodge ein, wo uns Confrère Daniel Schöfisch, Maître Rôtisseur, mit Chritian Sersch, Gastgeber und Geschäftsführer und Kilian Rau, Hoteldirektor, herzlich empfangen. Schon beim Betreten des Hauses konnte man nur staunen, großzügiger Blick auf den See, Restaurant und SPA Bereich, wobei im Vordergrund die Komponenten Wald und See und die keltische Historie stehen, dominieren natürliche Materialien. Besonders zu erwähnen sind die Sonnwend- und Equinox-Achsen (sie stehen für die Tag- und Nachtgleiche im Frühling und Herbst), die sich durch das Haus und die Außenbereiche ziehen, die Feuerstelle, die allabendlich auf der Terrasse entzündet wird und der SPA Bereich, der 5000 Quadratmeter umfasst mit einem Natur-Badeteich.

Nach kurzer Begrüßung durch Bailli Peter Kinzer wurde der Apéritif, Champagne Laurent-Perrier Maison Fondée 1812, Héritage Brut und das Amuse-Bouche gereicht. Für unsere Bailliage war es eine Ehre, vom Präsidium Confrère Klaus Tritschler, Bailli Délégué Honoraire und Confrère Klaus Böhrler, Conseiller Gastronomique willkommen zu heißen. Auch freute es uns, dass Confrère Jörg Bauer, Maître Sommelier, Weingut Bauer Mühlheim/ Mosel und Confrère Gerold Weingärtner, Officier Maître Restaurateur, Victors Seehotel Weingärtner/Bosen-Nonfelden unter uns weilten.

Nun konnten die Gäste die Plätze einnehmen und sich auf ein exquisites Menü gezaubert von Confrère Daniel Schöfisch, dem Chef de Cuisine des Hauses, freuen. Er absolvierte die renommierte Heidelberger Hotelfachschule als Küchenmeister und die Ausbildung im Hilton Hotel Berlin.

Danach durchlief er Stationen in den USA - studierte „Culinary Arts“ an der Johnson und Wales University in Providence, US-Bundesstaat Rhode Island-, im Grand Hyatt Berlin als Sous Chef und Chef de Cuisine im Park Hyatt Wien, nahm an vielen Wettbewerben im In- und Ausland mit Erfolg teil und wurde 2010 Vice-Weltmeister bei den Jeunes Chefs Rôtisseurs in Helsinki.

Seinen Küchenstil beschreibt er als natürlich, innovativ, weltoffen mit klassischen Wurzeln. Im Restaurant trifft bewusster Genuss auf gelebte Nachhaltigkeit. Regionale Erzeuger – wie z.B. die Wildbelieferung von Manuela und Sascha Jung/Peterberg, ursprüngliche Zutaten und traditionelle Kochkunst stehen im Mittelpunkt.

Die Anwesenden schlossen sich mit viel Applaus Bailli Peter Kinzer an, der die Kochkünste würdigte und Confrère Daniel Schöfisch für das kulinarische Highlight dankte, ebenso der schwarzen- und weißen Brigade für die hervorragende Küchenleistung und den aufmerksamen und zuvorkommenden Service. Ein wunderschöner Abend voller Genuss mit Wohlfühleffekt näherte sich dem Ende.

Zu erwähnen ist noch, dass Dennis Schneider, Auszubildender der Seezeitlodge, beim Concours National des Jeunes Rôtisseurs in Frankfurt den 1. Platz belegte und die Bailliage National d'Allemagne bei den internationalen Wettbewerben der Chaîne des Rôtisseur im April 2026 in Istanbul vertreten wird. Wir wünschen ihm viel Erfolg und eine gute Zeit mit vielen neuen Erfahrungen.

Text & Fotos: Edna Gander – Vice Chargée de Presse



Seezeitlodge Hotel & SPA

Am Bostalsee 1 · 66625 Gonnesweiler

Tel. 06852 809 80 · mail@seezeitlodge.de · www.seezeitlodge-bostalsee.de



KULINARISCHES SOMMEREVENT IN DER PFÄLZISCHEN TOSKANA

St. Martin 12. Juli 2025: Schon die Anfahrt durch die Weinberge bei herrlichem Sommerwetter begeisterte die Consœurs und Confrères und machte sie neugierig auf das vielversprechende Menü von Confrère Maître Rôtisseur Philipp Arens. Oben angekommen, beeindruckte der Panoramablick in die Rheinebene. In dieser außergewöhnlichen, mediterranen Atmosphäre für Gourmets bei 327m über dem Meeresspiegel überzeugte Confrère Philipp Arens mit bemerkenswerten Ideen, großer Kulinarik, aber auch ganz viel Bodenhaftung. Gearbeitet wird mit regionalen Bauern und stets mit Spitzenqualität garantierten Lieferanten und Partnern zusammen. Vom Brot über Saucen bis hin zu den Pralinen ist alles hausgemacht. Vice Argentier Gerd Kölnberger und

Vice Chargé de Missions Arne Dingler ehrten die exzellente Leistung der Küche, insbesondere die fürs Auge kunstvoll angerichteten Gerichte und den aufmerksamen Service unter großem Beifall. Confrère Philipp Arens wurde die Chaîne-Plakette und ein Blumenstrauß für Gattin Annika überreicht. Für alle Chaîne-Freunde ging ein genussreicher Nachmittag zu Ende - wir freuen uns schon auf das nächste Mal!

Text & Fotos: Edna Gander – Vice Chargée de Presse

Hotel-Restaurant Arens 327m NN

Oberst-Barrett-Straße 1 · 67487 St. Martin

Tel. 06323 94 50 · info@arens327.de · www.arens327.de

AUSSERORDENTLICHE REGIONALVERSAMMLUNG

Bissersheim 30. August 2025: In Knipsers Halbstück fanden sich die Mitglieder der Bailliage Pfalz-Saar-Mosel zur außerordentlichen Regionalversammlung mit anschließendem Déjeuner Amical ein. Da unser Confrère Bailli Peter Kinzer seinen vorzeitigen Rücktritt erklärte, wurde eine außerordentliche Regionalversammlung zur Neuwahl eines Bailli der Bailliage Pfalz-Saar-Mosel einberufen. Alle Anwesenden wählten einstimmig den zuvor vorgeschlagenen Confrère Marc Glaser zum neuen Bailli der Bailliage Pfalz-Saar-Mosel. Wir gratulieren Marc Glaser sehr herzlich zu diesem besonderen Amt und wünschen ihm viel Erfolg, immer eine glückliche Hand und eine gute Zeit mit vielen schönen Veranstaltungen. Marc Glaser bedank-



te sich für das entgegengebrachte Vertrauen. Er freut sich schon auf sein neues Amt, das er mit Engagement ausfüllen möchte. Nachdem der offizielle Ablauf beendet war, trafen sich die Consœurs und Confrères zum Apéritif, den uns Confrère Officier Maître Sommelier Volker Knipser spendierte, bei Sonnenschein im schönen Innenhof. Küchenchef Christian Rubert verwöhnte die Chaîne-Mitglieder mit einem hervorragenden Menü.

Text & Fotos: Edna Gander – Vice Chargée de Presse

Knipsers Halbstück

Hollergasse 2 · 67281 Bissersheim

Tel. 06359 94 59 211 · info@halbstueck.de

SOMMERFEST MIT GÄNSEBRATEN

Wo gibt's denn sowas? Natürlich in Sachsen.

Dîner Amical, 25. Juli 2025: Im Gänsemarkt Wermsdorf haben wir schon so manche Martinsgans verspeist und viele denken bei diesem Ort sicher an Herbst, Advent und Weihnachten. Doch diesmal wollten wir die Schönheit des Sommers feiern. Das rustikale Ambiente des Gänsemarktes bot uns die perfekte Kulisse für eine lockere und ausgelassene Sommer-Party. Bei Champagner, Fingerfood und schönstem Sonnenschein war die Terrasse der ideale Ort zum Plaudern. Confrère Lorenz Eskildsen vom Gänsemarkt begrüßte uns begleitet von seinen Gänsen, die nicht von seiner Seite wichen. Spätestens da, kam dann doch kurz der Gedanke an die Weihnachtsgans Auguste auf.

Lorenz Eskildsen hatte sich wieder mit Confrère Detlef Knaak von fairgourmet zusammengetan, um für uns einen ganz besonderen Abend zu gestalten. Am Buf-

fett mit Live-Cooking erwartete die Gäste eine große Auswahl herzhafter und süßer Leckereien. Und wer gedacht hat, Gans gehört zu Herbst und Winter, wurde spätestens jetzt eines Besseren belehrt. Das Barbecue mit Wermsdorfer Gans bildete den kulinarischen Höhepunkt unseres Sommerfestes. Das heranziehende Gewitter hat auch extra gewartet, bis der Grill leergegessen und abgebaut war.

Viele unserer Chaîne-Mitglieder waren der Aufforderung in der Einladung gefolgt, Freunde und Familie mitzubringen. Und so konnten wir an diesem Abend überdurchschnittlich viele Gäste begrüßen – ob 10 Jahre alt oder über 70, für alle war etwas dabei.

Text: Gunter Anton – Bailli | Fotos: Anke Anton – Vice Chargée de Presse, Annett Esch – Vice Chancelier



WAS IST LOS BEI DEN SACHSEN?

Ein Ausblick auf unsere nächsten Veranstaltungen

24. BIS 26. OKTOBER 2025

HERBSTAUSFLUG NACH GÖRLITZ

mit Dîner Amical im Romantik Hotel Tuchmacher

Die goldene Jahreszeit lädt uns ein, das östlichste Chaîne-Haus Deutschlands zu besuchen. Eingebettet in die historische Altstadt von Görlitz liegt das Hotel Tuchmacher in den alten Gemäuern eines ehemaligen Patrizierhauses. Grand Officier Maître Hôteier Martin Vits und sein kreatives Küchenteam werden uns rundum verwöhnen und ein spannendes Rahmenprogramm bereithalten.

Romantik Hotel Tuchmacher Görlitz

Peterstraße 8 · 02826 Görlitz · www.tuchmacher.de



SAMSTAG, 13. DEZEMBER 2025 (Achtung Termin- und Ortsänderung)

DÎNER AMICAL „FESTLICHE WEIHNACHT“

gemeinsam gekocht im Romantik Hotel Schwanefeld, Meerane

In der Culinary Kochschule des Romantik Hotels Schwanefeld haben wir schon einmal einen fröhlich-interessanten Kochabend erlebt. Alle, die damals dabei waren, schwärmen heute noch davon. Diesmal werden wir mit Küchenchef Ronny Otremba unser eigenes Weihnachtsmenü zaubern. Unsere Empfehlung: Bleiben Sie eine Nacht (oder mehr) länger und relaxen in der 1200 m²-großen SPA-Welt – dann kann Weihnachten ganz entspannt kommen.

Romantik Hotel Schwanefeld

Schwanefelder Straße 22 · 08393 Meerane · www.schwanefeld.de

SAMSTAG, 10. JANUAR 2025

DÎNER AMICAL „JAHRESAUFTAKT“

im Relais & Châteaux Hotel Bülow Palais Dresden

Wir begrüßen das neue Jahr diesmal in Dresden. Grand Officier Maître Restaurateur Ralph Kutzner lädt uns in das liebevoll und sehr persönlich geführte Bülow-Palais ein. Mit Champagner und einem exklusiven Menü von Küchenchef Sven Vogel stimmen wir uns auf das Chaîne-Jahr 2026 ein.

Relais & Châteaux Hotel Bülow Palais Dresden

Königstr. 14 · 01097 Dresden · www.buelow-palais.de



Informationen zu unseren Veranstaltungen und die Möglichkeit zur Anmeldung finden Sie unter www.chaine-sachsen.de



MITTSOMMER IM LANDGASTHOF LOSTAU

Feines vom Grill

Dîner Amical am 21.6.2025: Am längsten Tag des Jahres luden Bailli Claas Plesch und Maître Rôtisseur Katharina Kühn zum diesjährigen Sommerfest der Bailliege Sachsen-Anhalt in den Landgasthof Lostau ein. Pünktlich zu Mittsommer strahlte die Sonne von einem wolkenlosen Himmel und sorgte bei allen Gästen für beste Laune. Und Küchenchef Oliver Kühn und sein Team trugen mit sommerlichen Gerichten aus Pfanne, Topf und Grill dazu bei, dass diese den ganzen Abend über anhielt. Bereits zum Empfang wurden neben diversen leckeren Häppchen frische Austern gereicht. Nach einer Velouté mit Erbse und Spanferkelsülze folgten zur Vorspeise Pulpo, Thunfisch und Matjes. Zum Hauptgang vom Grill konnte man zwischen Kalbsentrecote, Lammkarre und Barbarie-Ente mit passenden Beilagen wäh-

len oder auch einfach alles nacheinander probieren. Den krönenden Abschluss bildete das Dessertbuffet mit Kuchen, selbstgemachtem Eis, Beeren und einer großen Käseauswahl. Das Sommerfest war wieder einmal ein Highlight, zu welchem neben den Mitgliedern aus Sachsen-Anhalt auch jedes Jahr viele Mitglieder befreundeter Bailliagen und Gäste nach Lostau kommen. Wir danken ganz herzlich Maître Rôtisseur Katharina Kühn und ihrem tollen Team und freuen uns schon auf das nächste Jahr.

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

Landgasthof Lostau „Zur Erholung“

Möserstr. 27 · 39291 Lostau / Elbe
Tel. 039222 90 10 · www.landgasthof-lostau.de

SACHSENTREFFEN IN SACHSEN-ANHALT 2.0

Die Sachsen erobern Freyburg (Unstrut)

Sachsentreffen vom 29.–31.8.2025: Das aller 2 Jahre stattfindende Treffen der vier Bailliagen mit dem Namen(sbestandteil) Sachsen ist bereits eine liebevoll gewonnene Tradition und zum 2. Mal durfte in diesem Jahr die Bailliege Sachsen-Anhalt das sogenannte „Sachsentreffen“ ausrichten. Nach der Brockenfahrt im Jahr 2017 war in diesem Jahr die Weinregion Saale-Unstrut in und um das kleine Städtchen Freyburg an der Unstrut Ort des Geschehens. Bereits am Freitag konn-

ten die Baillis Claas Plesch (Sachsen-Anhalt), Gunter Anton (Sachsen), Adrian Grandt (Niedersachsen) und Rolf Müller (Bremen, Westniedersachsen, Ostfriesische Inseln und Helgoland) zahlreiche Mitglieder und Gäste, unter ihnen mit Bailli Délégué Peter Peters, Argentier Michael Zacharias und Chargée de Presse Karin Deissner gleich drei Vertreter des nationalen Präsidiums, anlässlich eines Bienvenue im Weingut Thürkind in Gröst zu einer Verkostung der Weine aus dem Keller von Vice

Weingut Thürkind

Neue Dorfstraße 9 · 06632 Gröst
www.weingut-thuerkind.de

Weinhotel Freylich Zahn

Schützenstraße 9 · 06632 Freyburg (Unstrut)
www.freylich-zahn.de

Echanson Mario Thürkind begrüßen. Alle Teilnehmer wurden von Familie Thürkind und ihrem freundlichen Team mit einem hauseigenen Sekt und dem berühmten Zwiebelkuchen von Antje Thürkind auf das herzlichste empfangen. Im Laufe des Abends konnten zahlreiche Weine der letzten Jahrgänge verkostet werden und für das leibliche Wohl sorgte der Weinhof Ehrau 12 aus Freyburg mit einem Tapas-Menü. Am Mittag des nächsten Tages führte Vice Chancelier Prof. Dr. Mike Eberle die Teilnehmer durch Freyburg und konnte viel Wissenswertes und Interessantes über die Geschichte des kleinen Städtchens zum Besten geben. Das Ziel war der Weinberg Schweigenberg von Maître Sommelier Prof. Dr. Jörg Gabert und Dame de la Chaîne Dr. Astrid Gabert. Hier stand der Schweiß vor dem Genuss, denn zunächst mussten 178 Stufen erklommen werden, bevor es auf der Terrasse des Schweigenbergs inmitten der Rebstöcke an die Verkostung der im Weingut Pawis ausgebauten Weine ging. Am Ende zeugten fast 50 leere Flaschen von einem feuchtfröhlichen Nachmittag. Am Abend empfing uns sodann das Weinhotel Freylich Zahn in Freyburg (Unstrut) von Maître Hôtelier Torsten General, würdig vertreten durch seine Ehefrau Elvira

Zahn-General zu einem Winzer BBQ Deluxe mit einer großen Auswahl an Vorspeisen, Fisch- und Fleischvariationen vom Grill sowie zahlreichen Beilagen. Natürlich durften auch hier wieder vielfältige Weine der Weinbauregion Saale-Unstrut genossen werden. Durch Professionnel du Vin Matthias Hempel wurden zudem außergewöhnliche Brände, Rum und Gin aus eigener Produktion der Edelbrennerei Schloss Neuenburg angeboten, die auf reges Interesse stießen. Da war es gut, dass das müde Haupt am Ende eines anstrengenden Tages nur wenige Etagen höher im Weinhotel Freylich Zahn gebettet werden konnte.

Am Sonntag blickten alle Teilnehmer auf ein sonniges, weinreiches und interessantes Wochenende zurück. Wir möchten uns bei allen Akteuren vor Ort für die Ausrichtung der Veranstaltungen und die Gasfreundschaft ganz herzlich bedanken und freuen uns bereits heute auf das nächste Sachsentreffen in 2 Jahren in Niedersachsen.

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

Fotos: Olaf Matho – Vice Chargée de Presse, Jörg Neubert – Grand Officier



**Weinbaubetrieb Dr. Gabert
Weinberg Schweigenberg**

Schweigenbergstraße · 06632 Freyburg (Unstrut)
www.schweigenberg.de

Edelbrennerei Schloss-Neuenburg

Schloss 5 · 06632 Freyburg (Unstrut)
www.schlossbrennerei.eu



SOMMERLICHER GENUSS IM SCHÖNES LEBEN - AUF DEM LANDE

Dîner Amical, 28. Juni 2025 in Neuendeich: Im 1592 erbauten Reetdachhaus und dem umgebenden traumhaften Garten treffen sich charmantes Ambiente und exzellente Küche. Empfangen wurden wir hier von Jens Stacklies, Maître Restaurateur mit einem Crémant de Loire oder einem hausgemachten Spritz mit Beeren aus dem eigenen Garten.

Die Leidenschaft für erstklassige Zutaten und kreative Kochkunst spiegeln sich im interessanten Menü wider. Wir starteten mit einer köstlichen Variation des Hummers als Cocktail, Mini Burger und gebackener Schere. Dann folgte ein auf der Haut gebratenes Doradenfilet mit Fregola Sarda - eine auf Sardinien verbreitete Nudelart aus Hartweizengrieß in kleiner Kugelform. Als erfrischender Zwischengang wurde ein Limonensorbet, aufgegossen mit Vino Frizzante serviert. Eine wunderbar gefüllte Wachtel aus der Region auf Belugalinsen

gab es im Hauptgang. Zum Dessert wurden wir mit einem Topfenknödel mit Erdbeeren und Salzkaramelleis verwöhnt. Sehr gut gefallen hat uns, dass die Köche nach dem Einsetzen der Teller jeden Gang annonciert und ihre Ideen und Vorstellungen zum Produkt und zur Kreation erläutert haben. Diese Landhausküche auf hohem kulinarischen Niveau begeisterte uns alle. Bei der Ehrung des äußerst herzlichen, engagierten und professionellen Teams aus Service und Küche wurde diese großartige Leistung ausdrücklich hervorgehoben und gewürdigt!

Hier spiegelt sich familiäre Atmosphäre des Unternehmens wider, die auch die Gäste mit einbezieht und in diesem wunderschönen Ambiente zum rundum wohlfühlen einlädt.

Text: Dr. Susanne Andree – Vice Chancelier

Fotos: Ulrike Müggenburg – Vice Chargée de Mission

Schönes Leben - Auf dem Lande

Oberrecht 31 · 25436 Neuendeich

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

“GENÜSSLICHES NACHSITZEN” IN DER ALTEN SCHULE IN SIEK

Table Maison, 23. August 2025: Das Ambiente der Alten Schule, der persönliche Service, die herzliche Atmosphäre sowie das herausragende, wunderbar abgestimmte Menü haben uns vor zwei Jahren so begeistert, dass wir gerne zum "genüssliches Nachsitzen" wiederkamen. Empfangen wurden wir mit einem Aimery Crémant Rosé oder hausgemachter Limonade mit Orange, Limette, Zitronengras und Minze sowie Fingerfood. Der Leitfaden des Menüs schlug den Bogen vom Sommer zum Herbst und startete mit einem hausgeräucherten Bachsaiblingsfilet aus dem Räucherofen der Alten Schule auf einem knusprigen Rösti mit Rahmkraut und kleinem Salat. Dazu gab es einen 2023-er Riesling, Sauvignon Blanc vom Weingut Aufricht, Meersburg/Stetten. Dann folgte eine wunderbar duftende und schmeckende Steinpilzessenz mit hausgemachten Maultaschen vom Sommersteinpilz. Im Hauptgang wurde ein rosa gebratener Kalbsrücken am Stück gebraten an Sauce Béar-

naise auf Blattspinat mit Pinienkernen, halbtrockneten Tomaten, smashed Potatoes und Landeipesto gereicht, begleitet von einem Glas Blaufränkisch vom Weingut Martin Reinfeld aus dem Burgenland.

Zum Abschluss wurden wir mit dem „Alte Schule“ Schneeball von weißer Schokolade, mit flüssigem Kern von Passionsfrüchten auf warmem Haselnussbrownie mit Schokoladen-Maracujasorbet und weißer Luftschokolade verwöhnt.

Küchenchef Kay Franze kreierte mit seinem Team ein wunderbares Menü und der stets herzliche und prä-sente Service ließen uns in jeder Hinsicht vergnüglich nachsitzen.

Text & Fotos: Dr. Susanne Andree – Vice Chancelier



Familie Franke – Hotel-Restaurant Alte Schule GmbH

Hauptstraße 44 · 22962 Siek

Tel. 04107 87 73 10 · info@alte-schule-siek.de

SYLTER MITGLIEDSBETRIEBE VORGESTELLT:



VOGELKOJE

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

DIE STURMHAUBE

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

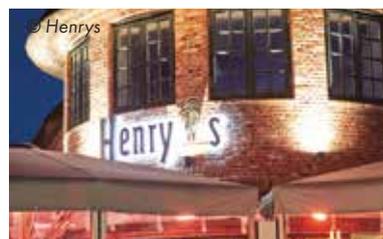


© Sturmhaube Sylt



SÖL'RING HOF

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



HENRYS

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



HOTEL RUNGHOLT

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

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

DITTMAYER AUSTERN COMPANY

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

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



IL RISTORANTE

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



DORFKRUG KAMPEN BAR & GRILL

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



WENN DIE GLOCKE ZUM GENUSS ERTÖNT...

Fast könnte man meinen, Goethe hätte das Restaurant Die Glocke im Sinn gehabt, als er seine Zeilen zur Ballade der wandelnden Glocke verfasste (hier leicht verfremdet):

*Die Glocke tönt,
Und so ists uns befohlen,
Und haben wir nicht hingewöhnt,
Sie lockt und kommt uns holen.*

Denn wir hatten uns wieder in diese wunderbare, leicht versteckte oder doch eher exponierte Location locken lassen, um von Maître de Cuisine Andre Skupin und seiner Equipe verwöhnt zu werden. Bei einem der bisher schönsten Sommerabende des Jahres empfing Bailli Michael Rabe nicht nur aus der eigenen – sondern vor allem auch Genusssuchende aus den Bailliagen Sachsen-Anhalt,

Berlin, Schleswig-Holstein, Bremen, Mecklenburg-Vorpommern und Nordrhein. Und es gab genug Verlockendes – für jeden Sinn waren köstliche Momente dabei. Sehr verständlich also, dass die anwesenden Baillis Claas Plesch und Michael Rabe das engagierte Glockenteam zu huldigen wussten und die wohlverdienten Urkunden und Auszeichnungen übergaben. Wir lassen uns gerne wieder durch die Glocke betören und freuen uns auf das nächste „kulinarische Geläut“ in der Hoyastraße.

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

Restaurant Die Glocke

Hoyastraße 4 · 48147 Münster

Tel. 0251 93 13 58 17 · kontakt@restaurant-die-glocke.de

...ODER NOCH ZEIT FÜR DIE HISTORISCH ALTSTADT ZUM SINNLICHEN BUMMEL AUF DEM MARKT BLEIBT....

Samstag, 19. Juli 2025 tagsüber: Zwischen den kulinarischen Highlights lässt sich in Münster der Appetit am besten mit einem Rundgang durch die Altstadt anregen, denn die Stadt bietet in vielerlei Hinsicht „Sahnestücke“ zur Entdeckung – vor allem dann, wenn die Bailliege versierte Führer stellen kann, die vom Rathaus des Westfälischen Friedens, der historischen Altstadt bis hin zum Wochenmarkt informativ und kurzweilig interessante Aspekte der westfälischen Hauptstadt darbieten können. Und wenn sich dann noch auf dem Wochenmarkt die Gelegenheit bietet, erlesene Trockenfrüchte blind am Geschmack zu erkennen; oder die verstreichende Zeit bis zum nächsten Event mithilfe einer fast 500 Jahre alten astronomischen Uhr im Dom präzise zu

erfassen, durfte doch später im Hof zur Linde dazu angeregt zu Tisch parliert worden sein.

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





...UND DIE SOMMERLUST PURE FREUDE VERHEISST...

Am 19. Juli ging es mit der überaus geselligen und erfrischenden Gemeinschaftsveranstaltung im alt-ehrwürdigen Romantikhof Hotel Hof zur Linde in Münster weiter, welches fest verwurzelt in der Tradition westfälischer Gastlichkeit in der 3. Generation familiengeführt ist. Die Baillis Michael Rabe und Claas Plesch konnten am traumhaft schönen Werseufer unter erhabenen Linden den Hotelchef Heiko Löffken sowie insgesamt 45 Chaînefreunde aus 7 verschiedenen Bailliagen begrüßen.

In der urigen Renaissancestube war bereits das Rindercarpaccio eine reine Augenweide. Weiter ging es mit der äußerst schmackhaften Garnele mit Tomatenrisotto. Der folgende Gang „Kalbsfilet mit Pfifferlingen“ inspirierte unseren Bailli spontan zu dem kleinen Vers: „Vom edlen Kalbsfilet, wird in Jahren noch berichtet. Der Gang ist wirklich grandios - und das ist nicht erdichtet.“ Auch der

runde Abschluss mit dem Gâteau Opera und Kaffee-Eis fand überaus großen Anklang. Sämtliche Gäste waren sich einig: Die Teams um Restaurantchef Markus Pixken und Küchenchef Lukas Schütte haben uns mit einem erstklassigen Service erlesene Gaumenfreuden und kulinarische Höhepunkte auf Top-Niveau serviert. Mit dem Beweis, dass eine hervorragende Küche das Fundament allen Glückes ist, wurde der Abend mit dem Gefühl einer Symphonie der Leichtigkeit und der gebührenden Ehrung an den Hotelchef sowie der weißen und schwarzen Brigade beschlossen. Eines steht fest: Wir kommen sehr gerne wieder!

*Text: Daniela Rabe
Fotos: Antje Reuter*

Romantik Hotel Hof zur Linde
Handorfer Werseufer 1 · 48157 Münster
Tel. 0251 32 75 0 · info@hof-zur-linde.de

...UND DIE LAMBERTIKIRCHE MIT EXKLUSIVEM BLICK ÜBER MÜNSTER LOCKT

Sonntag, 20. Juli 2025 vormittags: Nach zwei wunderbaren Genussstagen in Münster lässt sich das Bauchgefühl vielleicht weniger lukullisch denn mehr sportlich animieren. Zumindest dann, wenn man sich für die Besteigung des über 90 Meter hohen Lambertikirchturms angemeldet hat. Diese auch unter Münsteranern sehr begehrte und seltene Gelegenheit verdanken wir Vice Chargée de Missions Christiane Kuhlmann, die mit Ausdauer und Verve uns diese exklusive Möglichkeit erwirken kann. Und so steigen wir nach einem stärkenden Aperitif in der neuen Prinzibar am Prinzipalmarkt den luftigen Höhen empor. Und was wir neben dem grandiosen Ausblick noch an Informationen zur Geschichte und Bau der Lambertikirche, der Türmerin und der Him-

melsleiter erfahren, bringt uns nicht nur ins Staunen sondern auch ins Sinnieren über „Gott, die Welt und das ganze Drumherum“. Vielen Dank an den Rat, die Organisation, das Möglichmachen und Genießen – VIVE LA CHAINE !

Text & Fotos: Florian Schinz – Vice Chargé de Presse | Fotos: Antje Reuter



TERMINE 2025/2026

OKTOBER 2025

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
23.10.	Transmar Travel Hotel	Dîner Amical	Bindlach	Franken
24.10.	Romantikhôtel Tuchmacher	Wochenende in Görlitz	Görlitz	Sachsen
25.10.	Restaurant Austernbank	Dîner Amical	Berlin	Berlin-Brandenburg
25.10.	Weinhandlung Le Sommelier	Dîner Amical	Hannover	Niedersachsen
25.10.	Landhaus Diedert	Dîner Amical "Herbst-Kulinarik"	Wiesbaden	Hessen
25.10.	Restaurant le Bouchon	Dîner Amical	Düsseldorf	Nordrhein
29.10.	wineBANK Hamburg	Regionalversammlung	Hamburg	Hamburg

NOVEMBER 2025

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
05.11.	Kunstforum Ostdeutsche Galerie / Catering Roter Hahn	Dîner Amical "Kunst & Genuss"	Regensburg	Bavière Orientale
08.11.	Parkhotel Herne	Dîner Amical "Gans was Feines"	Herne	Westfalen-Lippe
08.11.	Naturresort Schindelbruch	Dîner Amical	Stolberg/Südharz	Sachsen-Anhalt
10.11.	Hygge im Landhaus Flottbek	Dîner Amical "Gans"	Hamburg	Hamburg
10.11.	Restaurant Fisch Franke	Table Maison für Profis & Amateure	Frankfurt am Main	Hessen
12.11.	Restaurant Bürgerspital	Dîner Amical	Würzburg	Franken
13.11.	Käfer Stammhaus	Dîner Amical	München	Munich & Haute Bavière
13.11.	Brasserie Hélène im KaDeWe Berlin	OMGD-Veranstaltung	Berlin	Berlin-Brandenburg
15.11.	Romantik Hotel Kieler Kaufmann	Dîner Amical	Kiel	Schleswig-Holstein
15.11.	Mille Miglia	Dîner Maison "Trüffel"	Waiblingen	Baden-Württemberg
15.1-16.11.		Weltkulturerbe Schwerin mit Regionalversammlung		Mecklenburg-Vorpommern
15.11.	Restaurant Heinrichs	Dîner Maison		Niedersachsen
21.11.	Hotel Sheraton Airport	Déjeuner "Dames"	Frankfurt am Main	Hessen
22.11.	Restaurant Inzlinger Wasserschloss	Dîner Amical "Gans-Essen mit Musik"	Inzlingen	Baden-Schwarzwald
29.11.	Restaurant Bürgerreuth	Dîner Amical	Bayreuth	Franken

NOVEMBER 2025

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
29.11.	Landhaus zu den Rothen Forellen	Weihnachts-Dîner Amical	Ilsenburg	Sachsen-Anhalt
29.11.	Grandhotel Schloss Bensberg	Weihnachts-Gala und Regionalversammlung	Bergisch Gladbach	Mittelrhein
29.11.	Hotel Deidesheimer Hof	Dîner Amical	Deidesheim	Pfalz-Saar-Mosel
29.11.	Hotel Kö59	Dîner Amical	Düsseldorf	Nordrhein
30.11.	Hotel & Restaurant Bischofshof	Déjeuner Amical	Regenburg	Bavière Orientale
30.11.	Auberge de la Chèvrerie	Besuch im Elsass	Griesheim près Molsheim	Baden-Schwarzwald

DEZEMBER 2025

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
06.12.	Schlosshotel	Dîner Amical "Advent-Gala"	Kronberg/Ts	Hessen
06.12.	Parkhotel Bremen	Dîner Amical "Nikolaus"	Bremen	Bremen, Westniedersachsen, Ostfriesische Inseln & Helgoland
06.12.	Hotel Palace Berlin	Dîner Amical "Nikolaus"	Berlin	Berlin-Brandenburg
07.12.	Hotel Marina	Advents-Déjeuner Amical	Bernried	Munich & Haute Bavière
12.12.	Restaurant Literaturhaus	Dîner Amical "Weihnachtsfeier"	Nürnberg	Franken
12.12.	Fairgourmet	Dîner Amical	Leipzig	Sachsen
13.12.	Schloß Wilkinghege	Table Maison "Weihnachtszauber"	Münster	Westfalen-Lippe
13.12.	Wald- & Schlosshotel Friedrichsruhe	Dîner Amical	Zweiflingen-Friedrichsruhe	Baden-Württemberg
13.12.	Schökels Hotel und Restaurant	Dîner Amical de Noël & Festliches Konzert	Elze	Niedersachsen
13.12.	Hotel Dollenberg	Dîner Amical "Gans-Essen mit Musik"	Bad Peterstal	Baden-Schwarzwald
13.12.	Hanse Lounge	Dîner Amical "Noël"	Hamburg	Hamburg
19.12.	Restaurant Orangerie	Dîner Amical "Weihnachts-Gala"	Timmendorfer Strand	Schleswig-Holstein

JANUAR 2026

Datum	Haus	Veranstaltung	Ort	Bailliage
17.01.	Restaurant Haerlin	3-Sternekoch Christoph Ruffer lädt zum Champagner-Empfang	Hamburg	Hamburg

TERMINE INTERNATIONAL 2025/2026

Datum	Land/Ort	Veranstaltung
10.11.	Israel – Tel-Aviv	Chapitre of Israel
13.-16.11.	Croatie – Dubrovnik	4th Grand Chapitre of Croatia
15.11.	Korea - Seoul	Chapitre of Korea
21.-23.11.	Portugal – Douro	Chapitre of Portugal
22.11.	Denmark – Copenhagen	Chapitre Denmark 2025
06.12.	Kuwait – Kuwait City	Chapitre of Kuwait
13.-14.12.	Indonesia – Bali	Chapitre of Indonesia - Bali
17.01.	Denmark – Dragsholm	International Chapitre - Dragsholm, Denmark

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

Herausgeber:

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs
Bailliage National d'Allemagne e.V.,
Peter Peters, 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 Januar 2026,
der Redaktionsschluss für diese Ausgabe ist der 03.12.2025.**



**FÜR ALLE,
DIE *mehr*
VOM LEBEN
WOLLEN.**

RADEBERGER PILSNER





137 WEMPE

WEMPE-Cut®

80 Facetten mehr als der bekannte Brillantschliff

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